



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAARA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO**

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de painéis de pressão profissionais para suprir as necessidades das escolas municipais, sendo EMEI Gralha Azul, EMEF Euclides Pinto Ribas e EMEF Alfredo Lenhardt.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL 8 LITROS. Panela de pressão profissional, capacidade nominal de 8 (oito) litros, com capacidade volumétrica operacional variável conforme nível de enchimento (água + alimento), devendo atender: Nível 1/2 - 4 litros; Nível 2/3 - 5 litros; Capacidade total - 8 litros. Fabricada em alumínio de alta espessura, com acabamento interno lixado e externo polido, destinada ao uso institucional em cozinhas, garantindo resistência, durabilidade e adequação às boas práticas de manipulação de alimentos. Produto com validade indeterminada, por não se tratar de item perecível. Composição mínima: alumínio, baquelite e outros materiais compatíveis com uso alimentício. Itens obrigatórios que compõem o produto: Corpo da panela em alumínio com acabamento interno lixado e externo polido; Tampa em alumínio com acabamento interno lixado e externo polido; Válvula reguladora de pressão (peso); Válvula de escape de pressão (pino central); Válvula de segurança repetitiva (plug); Válvula de segurança tipo janela; Válvula de segurança com anel de vedação em silicone; Válvula de segurança pino de alívio; Alça superior em baquelite; Alça inferior em baquelite; Suporte de fixação em alumínio; Limitador de posicionamento/alinhamento (stop); Mola de acionamento do pino de alívio; Parafuso de fixação em inox (tampa); Parafuso de fixação em inox (corpo); Arruela de pressão; Porca sextavada em alumínio; Ferramenta limpadora da válvula de escape de pressão (pino central); Manual de instruções. Garantia ao consumidor contra defeitos de fabricação pelo período de 90 (noventa) dias de garantia legal contados a partir da data de recebimento do produto. Produto em conformidade com a Portaria INMETRO nº 499, de 20 de dezembro de 2021,	Unidade	6



	revisada pela Portaria INMETRO nº 167, de 23 de abril de 2025, ou normas que vierem a substituí-las.  *Imagem ilustrativa		
2	PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL 12 LITROS. Panela de pressão profissional, capacidade nominal de 12 (oito) litros, com capacidade volumétrica operacional variável conforme nível de enchimento (água + alimento), devendo atender: Nível 1/2 - 6 litros; Nível 2/3 - 8 litros; Capacidade total - 12 litros. Fabricada em alumínio de alta espessura, com acabamento interno lixado e externo polido, destinada ao uso institucional em cozinhas, garantindo resistência, durabilidade e adequação às boas práticas de manipulação de alimentos. Produto com validade indeterminada, por não se tratar de item perecível. Composição mínima: alumínio, baquelite e outros materiais compatíveis com uso alimentício. Itens obrigatórios que compõem o produto: Corpo da panela em alumínio com acabamento interno lixado e externo polido; Tampa em alumínio com acabamento interno lixado e externo polido; Válvula reguladora de pressão (peso); Válvula de escape de pressão (pino central); Válvula de segurança repetitiva (plug); Válvula de segurança tipo janela; Válvula de segurança com anel de vedação em silicone; Válvula de segurança pino de alívio; Alça superior em baquelite; Alça inferior em baquelite; Suporte de fixação em alumínio; Limitador de posicionamento/alinhamento (stop); Mola de acionamento do pino de alívio; Parafuso de fixação em inox (tampa); Parafuso de fixação em inox (corpo); Arruela de pressão; Porca sextavada em alumínio; Ferramenta limpadora da válvula de escape de pressão (pino central); Manual de instruções. Garantia ao consumidor contra defeitos de fabricação pelo período de 90 (noventa) dias de garantia legal contados a partir da data de recebimento do produto. Produto em conformidade com a Portaria INMETRO nº 499, de 20 de dezembro de 2021, revisada pela Portaria INMETRO nº 167, de 23 de abril de 2025, ou normas que vierem a substituí-las. 	Unidade	9



	*Imagem ilustrativa		
3	PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL 20 LITROS. Panela de pressão profissional, capacidade nominal de 20 (oito) litros, com capacidade volumétrica operacional variável conforme nível de enchimento (água + alimento), devendo atender : Nível 1/2 - 6 litros; Nível 2/3 - 8 litros; Capacidade total - 20 litros. Fabricada em alumínio de alta espessura, com acabamento interno lixado e externo polido, destinada ao uso institucional em cozinhas, garantindo resistência, durabilidade e adequação às boas práticas de manipulação de alimentos. Produto com validade indeterminada, por não se tratar de item perecível. Composição mínima: alumínio, baquelite e outros materiais compatíveis com uso alimentício. Itens obrigatórios que compõem o produto:Corpo da panela em alumínio com acabamento interno lixado e externo polido; Tampa em alumínio com acabamento interno lixado e externo polido; Válvula reguladora de pressão (peso); Válvula de escape de pressão (pino central); Válvula de segurança repetitiva (plug); Válvula de segurança tipo janela; Válvula de segurança com anel de vedação em silicone; Válvula de segurança pino de alívio; Alça superior em baquelite; Alça inferior em baquelite; Suporte de fixação em alumínio; Limitador de posicionamento/alinhamento (stop); Mola de acionamento do pino de alívio; Parafuso de fixação em inox (tampa); Parafuso de fixação em inox (corpo); Arruela de pressão; Porca sextavada em alumínio; Ferramenta limpadora da válvula de escape de pressão (pino central); Manual de instruções. Garantia ao consumidor contra defeitos de fabricação pelo período de 90 (noventa) dias de garantia legal contados a partir da data de recebimento do produto. Produto em conformidade com a Portaria INMETRO nº 499, de 20 de dezembro de 2021, revisada pela Portaria INMETRO nº 167, de 23 de abril de 2025, ou normas que vierem a substituí-las.  *Imagem ilustrativa	Unidade	6



1.2. A disponibilização do objeto desta contratação é caracterizado como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) dias.

1.5. Natureza da contratação: trata-se de fornecimento com entrega imediata e integral, de natureza não continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra e sem necessidade de prestação continuada de serviços.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

Id dos itens: 1911.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição de panelas de pressão profissionais destinadas ao uso nas cozinhas das escolas municipais EMEI Gralha Azul, EMEF Euclides Pinto Ribas e EMEF Alfredo Lenhardt.

Serão adquiridas panelas de pressão profissionais com capacidades nominais de 8 litros, 12 litros e 20 litros, fabricadas em alumínio de alta espessura, com acabamento interno lixado e externo polido, acompanhadas de todos os dispositivos de segurança exigidos pelas normas vigentes e demais componentes necessários ao seu perfeito funcionamento.

Os equipamentos deverão ser fornecidos novos, sem uso anterior, em perfeitas condições de utilização, acompanhadas de manual de instruções e garantia legal mínima de 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.



Os produtos deverão atender integralmente aos requisitos estabelecidos na Portaria do INMETRO nº 499/2021, revisada pela Portaria INMETRO nº 167/2025, ou normas supervenientes que venham a substituí-las.

A adoção de equipamentos com diferentes capacidades permitirá melhor adequação às rotinas de produção das unidades escolares, aumentando a eficiência no preparo das refeições e contribuindo para a redução do tempo de cocção dos alimentos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá atender os seguintes requisitos mínimos:

- 4.1.1. Os produtos deverão ser novos, sem uso anterior, de primeiro uso e entregues em perfeitas condições de funcionamento.
- 4.1.2. As painéis deverão ser fabricadas em alumínio de alta espessura, destinadas ao uso profissional e institucional em cozinhas de alimentação coletiva.
- 4.1.3. Os produtos deverão possuir todas as características técnicas descritas neste Termo de Referência, incluindo os dispositivos de segurança e acessórios originais do fabricante
- 4.1.4. Os materiais empregados na fabricação deverão ser compatíveis com uso alimentício e adequados às boas práticas de manipulação de alimentos.
- 4.1.5. Os equipamentos deverão estar em conformidade com a Portaria INMETRO nº 499/2021, revisada pela Portaria INMETRO nº 167/2025, ou legislação superveniente aplicável.
- 4.1.6. Quando exigido pela regulamentação vigente, deverá ser apresentada certificação ou documentação comprobatória da conformidade do produto.
- 4.1.7. Os produtos deverão ser acompanhados de manual de instruções em língua portuguesa.
- 4.1.8. Deverá ser assegurada garantia legal mínima de 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação, contados do recebimento definitivo.
- 4.1.9. A contratada deverá substituir, sem ônus para a Administração, qualquer item que apresentar defeito de fabricação, avaria, desconformidade ou divergência em relação às especificações exigidas.

4.2 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Em observância ao art. 5º da Lei nº 14.133/2021, deverão ser adotadas práticas que privilegiem a sustentabilidade, mediante fornecimento de produtos duráveis, de qualidade e passíveis de destinação ambientalmente adequada ao final de sua vida útil.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO



- 5.1. A execução do objeto ocorrerá mediante fornecimento integral dos bens adquiridos.
- 5.2. Após o recebimento da Nota de Empenho, a contratada deverá realizar a entrega dos produtos no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos.
- 5.3. A entrega deverá ocorrer junto à Secretaria Municipal de Educação e Desporto, situada na Rua Anibaldo Staggemeier, nº 98, Centro, Itaara/RS, CEP 97185-000.
- 5.4. Todas as despesas relativas ao transporte, frete, carga, descarga, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e demais custos necessários ao fornecimento correrão por conta exclusiva da contratada.
- 5.5. Verificada qualquer irregularidade, defeito, avaria ou desconformidade, a contratada será notificada para promover a substituição do item no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

Fiscalização

- 5.6. A execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.
- 5.7. O fiscal da aquisição acompanhará a entrega dos produtos e recebimento, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 5.6. O fiscal técnico da aquisição anotará no histórico de gerenciamento todas as ocorrências relacionadas à entrega dos produtos, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 5.7. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal da aquisição emitirá notificações para a correção da aquisição, determinando prazo para a correção.

Contratação

- 5.8. A contratação se dará mediante formalização de nota de empenho, nos termos do Art. 95 da Lei 14.133/2021.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO



Recebimento

6.1. O recebimento provisório do objeto ocorrerá mediante verificação, pelo fiscal da aquisição das painéis de pressão profissionais, se corresponde a descrição técnica solicitada, funcionamento e segurança, observadas as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

6.2. Constatada qualquer irregularidade que comprometa a utilização do produto ou o atendimento das condições previstas neste Termo de Referência, a contratada será notificada para promover as adequações / substituições, caso necessário, no prazo fixado pela Administração, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

6.3. O termo provisório ocorrerá em até 05 (cinco) dias úteis, conforme ordem de serviço 006/2026.

6.4. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da data do recebimento provisório, exceto nos casos previamente comunicados, conforme ordem de serviço 006/2026.

6.5. Caso sejam identificadas divergências quanto às condições dos produtos, sua funcionalidade ou segurança, a Administração notificará a contratada para saneamento das irregularidades verificadas, observando-se os prazos e procedimentos previstos na legislação.

6.6. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

6.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

6.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

6.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do contrato e do órgão contratante; o período respectivo de execução do contrato; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.



Prazo de pagamento

6.10. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

Forma de pagamento

6.11. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

6.12. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.14. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.15. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

7.1. O fornecedor será selecionado por meio de dispensa de licitação –com fundamento no art. 75 inciso II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

7.2. Critério de julgamento menor preço por item.

Forma de fornecimento

7.3. A forma de fornecimento do objeto com entrega imediata e integral.

Exigências de habilitação



7.4. Para fins de habilitação, deverá o interessado apresentar no mínimo a documentação exigida pelo Art. 68 da Lei 14.133/2021.

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O custo estimado total da contratação, corresponde ao valor máximo aceitável de:

ITEM	OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Panela de Pressão Profissional 8 litros	6	R\$ 323,23	R\$ 1.939,38
2	Panela de Pressão Profissional 12 litros	9	R\$ 407,87	R\$ 3.670,83
3	Panela de Pressão Profissional 20 litros	6	R\$ 549,02	R\$ 3.294,12

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

Órgão: 07 - Secretaria de Educação e Desporto

Unidade: 07.03 Educação - MDE

Atividade: 2.047 Manutenção das Atividades Ensino Fundamental

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo - **529**

Despesa desdobrada: 3.3.90.32.21 – Material de Copa e Cozinha - **863**

Fonte de Recurso: 1500 – Recursos não Vinculados de Impostos



Órgão: 07 - Secretaria de Educação e Desporto

Unidade: 07.03 Educação - MDE

Atividade: 2.045 – Manutenção das Atividades de Ensino Infantil

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo - **533**

Despesa desdobrada: 3.3.90.32.21 – Material de Copa e Cozinha - **864**

Fonte de Recurso: 1500 – Recursos não Vinculados de Impostos

Itaara, 24 de junho de 2026.

Documento assinado eletronicamente por:

Celita da Silva - Secretária de Educação e Desporto
Adriana Fão Carloto- Fiscal Recebimento Provisório da contratação
Solano de Oliveira- Fiscal Recebimento Definitivo da contratação
Ana Paula Dalmolin Bagiotto- Fiscal suplente da contratação
Daniela Muniton Schott - Gestora da contratação