



TERMO DE REFERÊNCIA SIMPLIFICADO

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de utensílios de cozinha, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e do Hospital Maternidade Santa Theresinha (HMST).

ITEM:	DESCRIÇÃO:	UNIDADE:	QUANT.:
01	Caixas organizadoras frigorífica bandeja açougue carnes 28 L com tampa e travas – Polipropileno (PP) alimentício, BPA Free, aproximadamente 34 cm (C) × 28 cm (L) × 35 cm (A), empilháveis e resistentes a impacto. cor leitosa	Unidade	06
02	Conchas de molho pequenas 20 cm – Aço inox AISI 304, comprimento total 20 cm, diâmetro da concha 5–6 cm, capacidade aproximada 30–50 mL.	Unidade	02
03	Espátulas perfuradas para frigideira 25 cm – Aço inox AISI 304, 25 cm de comprimento e 7–8 cm de largura, cabo reto em inox.	Unidade	02
04	Garrafas térmicas inox 1 L – Aço inox com parede dupla, 30 cm de altura e 11 cm de diâmetro	Unidade	07
05	Potes organizadores retangulares 2 L transparentes – PP alimentício transparente, aproximadamente 21 cm × 15 cm × 9 cm, tampa com vedação.	Unidade	04
06	Pratos fundos de vidro temperado – 22 cm de diâmetro e 3,5 cm de altura, resistentes a choque térmico moderado.	Unidade	70
07	Açucareiros inox com tampa de vidro e colher – Aço inox AISI 304, tampa de vidro temperado, aproximadamente 10 cm (C) × 9 cm (L) × 8 cm (A).	Unidade	04
08	Kit de 5 Tábuas de corte coloridas grande em plástico polietileno, retangular, comprimento 50cm, largura 30cm	Kit	05
09	Chaleira industrial de alumínio reforçado 5 L – Alumínio polido reforçado, aproximadamente 22 cm de diâmetro × 22 cm de altura.	Unidade	01
10	Travessas de vidro retangulares 2,5 L – Vidro temperado, aproximadamente 38 cm (C) × 24 cm (L) × 5 cm (A) (comprimento entre 35 e 40 cm).	Unidade	04
11	Jarras plásticas com tampa 4 L – Polipropileno alimentício, aproximadamente 27 cm de altura × 16 cm de diâmetro.	Unidade	06
12	Termômetro infravermelho digital – Faixa de medição -50 °C a 550 °C, visor LCD e leitura sem contato.	Unidade	02
13	Balde alimentício com tampa 22 L – PEAD alimentício, aproximadamente 32 cm de diâmetro × 37 cm de altura, com alça reforçada.	Unidade	04
14	Afiador de faca em inox 9,5 cm – Aço inox, 9,5 cm de comprimento, modelo manual compacto.	Unidade	01
15	Garrafas térmicas inox 3 L – Aço inox com parede dupla, aproximadamente 34 cm de altura × 15 cm de diâmetro.	Unidade	03
16	Potes herméticos organizadores 1,5 L – PP alimentício transparente, aproximadamente 20 cm × 14 cm × 8 cm, vedação em silicone.	Unidade	02
17	Canecões/leiteiras fervedor 1,1 L (Nº 12) – Alumínio polido reforçado, aproximadamente 12 cm de diâmetro × 10 cm de altura, com tampa.	Unidade	03
18	Facas de serra pequenas para pão – Lâmina em aço inox AISI 420, 12 cm de lâmina e 22 cm de comprimento total, cabo em polipropileno.	Unidade	10
19	Colher de caldeirão Pronyl 45 cm – Polipropileno alimentício branco, 45 cm de comprimento, concha aproximada 10 × 7 cm, resistente a altas temperaturas.	Unidade	04
20	Saleiro de mesa de plástico transparente 8x4x4cm	Unidade	04
21	Panela de aço inoxidável industrial grande - comp 55cm, larg 55cm, alt 30 cm e 50 L.	Unidade	01
22	Descascador pequeno - comp 15cm lag 3cm	Unidade	04
23	Faca grande de ponta - comp 34cm lamina 12cm	Unidade	01
24	Peneira média em inox com cabo - diametro 14 cm, comp com cabo 30 cm e profundidade 5cm.	Unidade	02
25	Peneira pequena em inox com cabo - diametro 13 cm e comp com cabo 25cm	Unidade	01
26	Funil pequeno de inox - alt 10 cm	Unidade	01
27	Copo medidor grande com capacidade de 1L, altura 18cm e diametro 11cm	Unidade	01
28	Panela grande industrial de inox 50x50cm	Unidade	02





Prefeitura Municipal de São José do Vale do Rio Preto
Secretaria Municipal de Saúde
Fundo Municipal de Saúde
Setor de Abastecimento

29	Jogo de xícaras para chá/café, composto por 12 (doze) peças, sendo 06 (seis) xícaras e 06 (seis) pires, confeccionados em vidro resistente ou porcelana, na cor branca ou transparente, com acabamento liso e bordas arredondadas. As xícaras deverão possuir capacidade mínima de 200 ml ou superior.	Jogo	04
30	Bandeja redonda para servir bolos, confeccionada em plástico resistente, atóxico, de fácil higienização, destinada ao acondicionamento e serviço de alimentos. Deverá possuir diâmetro mínimo de 40 cm, superfície lisa, bordas elevadas ou levemente arredondadas, proporcionando maior segurança no transporte dos alimentos.	Unidade	04
31	Jogo de copos, composto por 06 (seis) copos, confeccionados em vidro transparente, com acabamento liso e bordas uniformes. Cada copo deverá possuir capacidade mínima de 300 mL, ser resistente ao uso contínuo e adequado para o consumo de bebidas quentes e frias.	Jogo	04
32	Bandeja retangular para servir alimentos, confeccionada em plástico resistente, atóxico e de fácil higienização, adequada para contato com alimentos. Deverá possuir comprimento mínimo de 45 cm e largura mínima de 35 cm, superfície lisa, bordas elevadas ou levemente arredondadas, proporcionando maior segurança no transporte e manuseio dos alimentos.	Unidade	04
33	Jarra, confeccionada em vidro transparente, com capacidade mínima de 2 (dois) litros, dotada de alça ergonômica e bocal que facilite o despejo do líquido, minimizando respingos.	Unidade	04
34	Kit de espátulas para patê, composto por 06 (seis) unidades, confeccionadas integralmente em aço inoxidável.	Kit	01
35	Porta-guardanapos confeccionado em aço inox. Estrutura composta por base em formato de "U" e duas chapas laterais paralelas.	Unidade	03
36	Garrafa térmica, com capacidade mínima de 2,5 litros, corpo confeccionado em aço inoxidável, com isolamento térmico de parede dupla, destinada à conservação de bebidas quentes e frias. Deverá possuir tampa com sistema de bombeamento por pressão (pump), acionamento manual superior, alça lateral ergonômica para transporte, base estável e acabamento externo em aço inox escovado ou polido. Deverá conservar a temperatura dos líquidos por período compatível com sua finalidade, possuir vedação eficiente contra vazamentos e ser fabricada com materiais atóxicos, próprios para contato com alimentos. Dimensões aproximadas de 35 cm de altura, 17 cm de diâmetro e peso aproximado de 1,5 kg, admitindo-se variação de até $\pm 10\%$ nessas medidas. Produto resistente ao uso contínuo, de fácil higienização, sem rebarbas, amassados ou quaisquer imperfeições que comprometam sua utilização, acondicionado em embalagem adequada para transporte e armazenamento.	Unidade	02
37	Kit de potes herméticos retangulares para armazenamento de alimentos, composto por 06 (seis) unidades, confeccionados em vidro transparente, com tampas herméticas em material plástico resistente, dotadas de vedação em silicone e sistema de travamento por presilhas, garantindo fechamento seguro e eficiente contra vazamentos. Os potes deverão ser próprios para contato com alimentos, de fácil higienização, resistentes ao uso contínuo, livres de BPA (Bisfenol A), sem trincas, lascas, rebarbas ou quaisquer imperfeições que comprometam sua utilização. O kit deverá ser composto, no mínimo, por: • 02 (dois) potes com capacidade mínima de 380 mL; • 02 (dois) potes com capacidade mínima de 630 mL; • 02 (dois) potes com capacidade mínima de 1.000 mL. *Serão aceitas variações superiores de capacidade.	Kit	02
38	Faqueiro de mesa, composto por 24 (vinte e quatro) peças, sendo 06 (seis) facas de mesa, 06 (seis) garfos de mesa, 06 (seis) colheres de mesa e 06 (seis) colheres para chá, confeccionadas integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e ao uso contínuo. As peças deverão possuir acabamento liso e polido, sem rebarbas, arestas cortantes ou quaisquer imperfeições, com cabos anatômicos integrados ao corpo dos talheres, proporcionando conforto e segurança durante o uso. As facas deverão possuir lâmina adequada ao uso em refeições, lisa ou serrilhada. Os talheres deverão ser próprios para contato com alimentos, resistentes à oxidação, de fácil higienização e acondicionados em embalagem	Kit	04





	apropriada para transporte e armazenamento.		
39	Kit de utensílios de cozinha, composto por, no mínimo, 10 (dez) utensílios destinados ao preparo, manipulação e serviço de alimentos, confeccionados em silicone atóxico resistente ao calor, próprios para contato com alimentos. Os utensílios deverão possuir cabos ergonômicos, ser resistentes ao uso contínuo, de fácil higienização, livres de BPA (quando aplicável), sem rebarbas, deformações ou quaisquer imperfeições que comprometam sua utilização. O kit deverá conter, obrigatoriamente, os seguintes itens: • 01 (um) recipiente de armazenamento dos utensílios; • 01 (uma) colher de arroz; • 01 (um) pegador de salada; • 01 (uma) concha; • 01 (uma) espátula. Poderá conter outros utensílios além dos especificados, desde que atendidas as características mínimas estabelecidas. Produto acondicionado em embalagem adequada para transporte e armazenamento.	Kit	02
40	Espátula para bolo, confeccionada integralmente em aço inoxidável.	Unidade	04

2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1 A presente contratação justifica-se pela necessidade de aquisição de utensílios de cozinha destinados ao atendimento do Hospital Maternidade Santa Theresinha (HMST) e a Sede Administrativa da Secretaria Municipal de Saúde.
- 2.2 No âmbito do Hospital Maternidade Santa Theresinha, a aquisição decorre do aumento da demanda ocasionado pela decisão da Administração de centralizar o fornecimento de refeições aos servidores da Secretaria Municipal de Saúde no refeitório da unidade. Em razão dessa alteração, houve ampliação da utilização dos utensílios de cozinha, tornando insuficiente o quantitativo atualmente disponível para atender às necessidades. Soma-se a isso o desgaste natural provocado pelo uso contínuo e a quebra de utensílios, especialmente daqueles confeccionados em vidro, fatores que reduziram a disponibilidade dos materiais e comprometem a adequada execução das atividades relacionadas ao preparo, acondicionamento e serviço de alimentos.
- 2.3 Quanto à Sede Administrativa da Secretaria Municipal de Saúde, a aquisição visa à estruturação da cozinha destinada ao apoio das atividades administrativas e institucionais, especialmente durante reuniões técnicas, administrativas e executivas. Os utensílios atualmente disponíveis apresentam desgaste decorrente do tempo de utilização, não atendendo de forma satisfatória às necessidades da unidade, sendo necessária sua substituição e complementação para assegurar condições adequadas de uso.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

- 3.1 Os serviços a serem prestado enquadram-se na classificação de bens comuns.

4. DA JUSTIFICATIVA DA DISPENSA

- 4.1 A presente contratação será realizada por meio de dispensa de licitação, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando que o valor estimado da contratação se encontra dentro do limite legal estabelecido para a referida modalidade, conforme regulamentação vigente.
- 4.2 Registra-se que esta rede municipal possui procedimento licitatório em tramitação visando à aquisição de utensílios de cozinha. Contudo, referido processo ainda se encontra em fase de instrução, não havendo previsão para sua conclusão e consequente disponibilização dos materiais. Diante da necessidade atual das unidades e da impossibilidade de aguardar a finalização do certame, a presente contratação mostra-se necessária para assegurar a continuidade das atividades e evitar prejuízos ao funcionamento dos serviços.





5. DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 5.1 A execução compreenderá o fornecimento, transporte e entrega dos objetos (sem ônus adicional), observadas as especificações constantes neste Termo de Referência.
- 5.2 O prazo para entrega será de até 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho.
- 5.3 **Local de entrega – Depósito da Secretaria Municipal de Saúde:** Rua Alberto Martins Esteves nº 81 – Novo Centro (atrás da Escola Bianor) – São José do Vale do Rio Preto/RJ - CEP.: 25780-000.
- Horário de funcionamento:** De segunda a sexta, das 09h00 às 15h00.

6. DO CONTROLE

- 6.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor formalmente designados pela Secretaria Municipal de Saúde, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, ao qual competirá acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade da execução do objeto com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 6.2. A fiscalização exercerá o acompanhamento quanto à qualidade dos produtos fornecidos, cumprimento dos prazos e demais condições previstas na contratação.
- 6.3. Constatada qualquer irregularidade, inadequação, defeito ou desconformidade no objeto, a contratada será notificada para promover a correção necessária, sem ônus adicional para a Administração.
- 6.4. A fiscalização da execução contratual não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pelos danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de sua atuação, culpa ou dolo na execução do objeto contratado.
- 6.5. Os servidores responsáveis pela fiscalização da presente aquisição estão abaixo designados:
- Juliana Maria de Oliveira Corrêa (mat.: 4063) – Secretária Executiva da SMS;
 - Livia Rezende Furtado (mat.: 5589) – Nutricionista.

7. DO PAGAMENTO

- 7.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o recebimento da nota fiscal, mediante recebimento definitivo e de acordo com as exigências administrativas em vigor.
- 7.2. A Contratante reserva-se o direito de não efetuar o pagamento, se no ato do ateste, os itens não estiverem de acordo com as especificações e demais condições estabelecidas.
- 7.3. O documento fiscal, obrigatoriamente, deverá discriminar o serviço e quantidades fornecidas e seus respectivos valores, informando, ainda, o nome e número do banco, a agência e o número da conta corrente em que o crédito deverá ser efetuado.
- 7.4. Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, a mesma ficará pendente e o pagamento susinado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus por parte do CONTRATANTE.
- 7.5. Nenhum pagamento será feito à CONTRATADA caso o item fornecido seja rejeitado pela fiscalização do contrato, devendo esse ser substituído pela CONTRATADA de modo a obter a aprovação da fiscalização, quando for o caso.
- 7.6. Em caso de a CONTRATADA estar irregular junto à seguridade social, o pagamento estará suspenso até que a mesma se regularize.
- 7.7. A empresa deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança e comprovação de que cumpriu as seguintes exigências, cumulativamente:
- a) Certidão de regularidade com o FGTS;
 - b) Certidão de regularidade com a Fazenda Federal;
 - c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;





Prefeitura Municipal de São José do Vale do Rio Preto
Secretaria Municipal de Saúde
Fundo Municipal de Saúde
Setor de Abastecimento

A contratação obedecerá aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade, eficiência e demais disposições da Lei nº 14.133/2021. A ausência de qualquer especificação neste Termo não exime a contratada do cumprimento integral da legislação aplicável e da fiel execução do objeto.

São José do Vale do Rio Preto, 06 de agosto de 2026.

Elaborado por:

Lucas Eduardo de Oliveira Pereira e Cinara de Oliveira Silva
SETOR DE ABASTECIMENTO | SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE





MUNICÍPIO SÃO JOSÉ DO VALE DO RIO PRETO

RUA PROFESSORA MARIA EMÍLIA ESTEVES, Nº 691 - CENTRO

SJVRP/RJ - CEP: 25780-000

FONE (24) 2224-7404



CÓDIGO DE ACESSO

78F9292637934BA1963801477A2F4806

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

- ✓ Assinante: LUCAS EDUARDO DE OLIVEIRA PEREIRA em 10/08/2026 09:27:56
CPF:***.***-617-76
Certificadora: MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO VALE DO RIO PRETO - ROOT
- ✓ Assinante: CINARA DE OLIVEIRA SILVA em 10/08/2026 12:24:42
CPF:***.***-177-74
Certificadora: MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO VALE DO RIO PRETO - ROOT

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://sjvriopreto.flowdocs.com.br/public/assinaturas/78F9292637934BA1963801477A2F4806>