

DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DE DEMANDAS DIVERSAS (DOD-D)

COMPRA DIRETA

ATENÇÃO: Somente utilizar esse modelo de DOD-D para as aquisições e serviços, cujos valores não ultrapassem o limite estabelecido no artigo 24, incisos I e II, da Lei 8.666/1993, alterado pelo Decreto 9.412, de 18/06/2018, atualmente correspondentes a R\$ 33.000,00 e R\$ 17.600,00 , respectivamente.

1- DATA: 10/02/2021

2 - UNIDADE REQUISITANTE: Seção de Copa

Responsável pela requisição: Sílvia Regina de Paula Rosa

Telefone/ramal para contato: (19) 3236-2100 Ramal 2070

3 - DESCRIÇÃO COMPLETA DO OBJETO (SERVIÇOS e/ou MATERIAIS/EQUIPAMENTOS) COM SUAS ESPECIFICAÇÕES:

Aquisição de recipientes em inox, comumente designados GN's (*Gastronomic Norm*), para utilização em cozinha industrial, de acordo com a Norma Européia EN - 631 , em formato retangular, para serem utilizados em forno combinado elétrico, para cocção e/ou acondicionamento em expositores ou *pass through*, para serviço *self service*, com as dimensões especificadas abaixo.

Item 1 - GN Inox 1/1x65mm lisa.

Quantidade: 04 unidades

Recipientes destinados ao preparo de legumes refogados, arroz, gratinados, bolos, tortas, carnes, e, também, destinados como base de distribuição de alimentos, no balcão quente da sala de almoço de magistrados. Tamanho padrão internacional, compatível com todos os fornos combinados Prática, inclusive o já existente no tribunal.

Dimensões: Comprimento: 53mm x Largura: 32,5mm.

Item 2 - GN 1/1 x 65mm perfurada.

Quantidade: 04 unidades

Recipientes destinados à preparação de legumes, saladas, quando for dispensada água na preparação; carnes em geral, quando não for necessário reter líquidos na preparação. Tamanho padrão internacional, compatível com todos os fornos combinados Prática, inclusive o já existente no tribunal.

Dimensões: Comprimento: 53mm x Largura: 32,5mm.

Item 3

GN 1/1 x 30mm lisa.

Quantidade: 12 unidades

Recipientes destinados ao preparo de carnes, massas, panificação e confeitaria de modo geral e frituras à milanesa. Tamanho padrão internacional, compatível com todos os fornos combinados Prática e *pass through*, adquiridos pelo tribunal. Dimensões: Comprimento: 53mm x Largura: 32,5mm.

Item 4

GN Teflonada 1/1 com 8 cavidades para ovos.

Quantidade: 02 unidades

Utilizada no preparo de ovo frito. Tamanho padrão internacional, compatível com todos os fornos combinados Prática,

de acordo com o forno já instalado no Tribunal.

Dimensões: Comprimento: 53mm x Largura: 32,5mm.

Item 05 - Molde modelador redondo para fritar ovos na bifeteira/chapa, com diâmetro aproximado de 10cm.

Quantidade: 10 unidades

Item 06 - Abafador para hambúrguer, em alumínio, com diâmetro aproximado de 15cm.

Quantidade: 10 unidades

Item 07 - Espátula em alumínio para bifeteira/chapa, 60mm.

Quantidade: 02 unidades

4 - CONTRATAÇÃO URGENTE ou EMERGENCIAL? (X) NÃO () SIM. Se sim, justificar

DATA DESEJÁVEL PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS:

5 - JÁ FORAM REALIZADAS CONTRATAÇÕES ANTERIORES PARA O MESMO OBJETO:

(X) NÃO () SIM. Se sim, houve alguma ocorrência que afetou a qualidade dos serviços/fornecimento?

6- JUSTIFICATIVA PARA A NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E OS OBJETIVOS A SEREM ALCANÇADOS:

Os equipamento solicitados destinam-se a complementar um forno elétrico e um *pass through*, adquiridos recentemente pelo Tribunal, para viabilizar a utilização de ambos, tendo em vista que não foram incluídos os recipientes de inox na aquisição anterior.

7 - PREVISÃO DE CUSTOS

A previsão de custos é de aproximadamente R\$6.000,00.

8 - NECESSIDADE DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA?

(X) Não () Sim. Se sim, indicar local para entrega e prazo máximo para apresentação

8.1 No caso de amostra, é necessário definir OBJETIVAMENTE os critérios de análise para aceitação, além das especificações (exemplo: pasta para congresso – verificação de travamento do zíper sem travamentos, material sem rebarba, costuras retilíneas)

8.2 Caso o objeto tenha grandes proporções, poderá ser encaminhado exemplar menor do objeto? (por exemplo no caso de placa de divisória com 2m pode ser encaminhada amostra de 30cm x 30cm)

() Não () Sim. Se sim, qual o tamanho mínimo? _____

8.3 Caso a amostra seja aprovada, a unidade poderá ser descontada do quantitativo a ser adquirido? () Não () Sim

8.4 É prevista marca de referência? (X) Não () Sim. Se sim, a amostra será dispensada caso seja proposta a marca de referência? () Sim () Não

8.5 É exigida marca específica? (X) Não () Sim. Se sim, a indicação de marca deve ser respaldada de justificativa robusta, como manutenção de padrão já existente, compatibilidade, garantia de equipamentos. Justificativa:

9 - PRAZO DE EXECUÇÃO / LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS OU PARA O FORNECIMENTO

Caso seja necessário agendamento prévio para início dos serviços, indicar nomes dos responsáveis, telefone e horário para contato

10 - GARANTIA MÍNIMA PARA OS SERVIÇOS E PEÇAS (SE COUBER) / OBJETO:

11 - HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE A SEREM OBSERVADOS? () NÃO () SIM Se sim, especificar quais critérios com citação do item previsto no Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho – 2ª edição do CSJT: www.csjt.jus.br/c/document_library/get_file?uuid=750deba9-30cc-4ead-a04c-6fcf316c9e8e&groupId=955023

12 - HÁ ARQUIVOS COMO FOTOS, PROJETOS, CROQUIS QUE PODEM SER DISPONIBILIZADOS AOS INTERESSADOS?

(X) NÃO () SIM Se sim, anexar

13 - HÁ NECESSIDADE DE VISTORIA/VISITA TÉCNICA? (X) NÃO () SIM. Se sim, indicar nomes dos responsáveis para agendamento e telefone para contato

14 - HÁ PREVISÃO DE ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA? () NÃO (X) SIM Se sim, indicar quais normas

Os recipientes de inox, GN's, devem atender ao padrão estabelecido pela norma européia EN-631.

15 - SERÁ EXIGIDA DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA como material técnico ilustrativo, manual, laudo, certificação como ABNT, *AS BUILT* ? (X) NÃO () SIM Se sim, indicar qual documentação

16 - RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

A Unidade requisitante deverá mencionar expressamente e apenas as obrigações desejadas, caso houver, como por exemplo:

- Para execução dos serviços, a empresa deverá fornecer todos materiais e equipamentos necessários a seus funcionários
- Os funcionários deverão estar uniformizados e identificados por meio de crachá
- A empresa deverá agendar, com mínimo de 24 horas, a data de início dos serviços
- A empresa deverá fornecer nomes e dados documentais dos funcionários que executarão os serviços
- Ao final dos serviços, a empresa deverá fornecer relatório especificando serviços prestados com identificação do responsável e prazo de garantia
- Caso se verifique algum defeito ou falha no serviço prestado a empresa deverá providenciar o devido saneamento no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da comunicação da contratante

17 - OUTRAS INFORMAÇÕES RELEVANTES