

**LISTA DE VERIFICAÇÃO - EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS E  
REFEITÓRIOS ESCOLARES  
CONTROLE DE QUALIDADE – PREGÃO 06/2016**

Na lista abaixo, estão relacionados itens que correspondem a algumas das especificações técnicas exigidas pelo FNDE para os fornecedores de equipamentos para cozinhas e refeitórios escolares do pregão n.º 06/2016. Isso significa que em cada linha consta uma descrição de algo que **deve ser observado (que deve conter)** no produto recebido. Dessa forma, se a descrição em cada linha corresponder ao que for verificado no produto checado, então deverá ser marcado um “X” na coluna do “SIM”. Do contrário, deverá ser marcado um “X” na coluna do “NÃO”.

**FOGÃO INDUSTRIAL 6 QUEIMADORES COM FORNO – NORTE E  
NORDESTE - INOXCOOK**

Item	Itens que <u>devem ser observados</u> no produto verificado	O produto verificado está de acordo?		Observação
		SIM	NÃO	
<b>Embalagem e Rotulagem</b>		SIM	NÃO	
1	O fogão industrial estava dentro de embalagem apropriada capaz de garantir sua proteção e integridade, ou seja, que o produto não seja danificado durante o transporte.			
2	Do lado externo da embalagem consta rótulo de fácil leitura, contendo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• descrição geral do equipamento;</li> <li>• identificação do fabricante (Cozil);</li> <li>• identificação do fornecedor (Inoxcook);</li> <li>• indicação da tensão (voltagem);</li> <li>• orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</li> </ul>			
<b>Manual de instruções</b>		SIM	NÃO	<b>Observações</b>
3	O fogão industrial possui manual de instruções, em português, com imagens nítidas e letras legíveis.			
4	Contém orientação para instalação e forma de uso.			
5	Contém procedimentos de segurança.			
6	Contém recomendações para regulagem, manutenção e limpeza.			
7	Contém informações sobre garantia e relação de assistência técnica.			

8	Contém certificado de garantia preenchido de, no mínimo, 60 meses da data de emissão do termo de recebimento definitivo.			
<b>Especificações Técnicas</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>Observações</b>
9	O fogão industrial entregue é da marca COZIL.			
10	O modelo é FGCIL4-6D.			
11	O fogão possui 6 queimadores (bocas) com dispositivo supervisor de chama <sup>1</sup> .			
12	O fogão possui 1 forno.			
13	O fogão possui torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra).			
14	O fogão possui 1,2 m de largura.			
15	O fogão possui 85 cm de profundidade.			
16	O fogão possui 90 cm de altura.			
17	O fogão possui identificação permanente indicando o tipo de alimentação (gás GLP ou gás natural), através de uma das seguintes expressões: “UTILIZAR GÁS NATURAL” ou “UTILIZAR GLP”, conforme o caso.			
<b>Componentes e Acessórios</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>Observações</b>
18	O fogão possui uma chapa bifeteira lisa, dotada de duas alças com cabos de ferro e canal rebaixado para drenagem.			
19	Possui bandejas coletoras em aço inox.			
20	Possui conjunto de guias corrediças em aço inox.			
21	Possui grelhas de ferro para sustentação da panela.			
22	Possui quatro pés em perfil “L” de aço inox.			
23	Possui sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material plástico.			
24	Possui 3 queimadores duplos (tipo “cachimbo”) e 3 queimadores simples (tipo “coroa”). <sup>2</sup>			
25	Cada queimador possui uma torneira individual.			
26	Os queimadores duplos possuem duas torneiras de controle.			
27	Todas as torneiras possuem limites intranspassáveis nas posições aberto e			

<sup>1</sup> O dispositivo supervisor de chama corta a alimentação do gás quando a chama se apaga.

<sup>2</sup> O queimador duplo possui uma chama central e outra chama externa, enquanto o simples possui apenas a chama externa.

	fechado e identificação de intensidade das chamas.			
28	A torneira do forno possui identificação diferenciada para fácil localização e identificação para controle de temperatura.			
<b>Acabamentos</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>Observações</b>
29	Todas as soldas utilizadas nos componentes possuem superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.			
30	Todas as partes metálicas estão isentas de rebarbas <sup>3</sup> e arestas cortantes.			
31	O fogão possui parafusos, porcas e arruelas isentos de corrosão/oxidação.			
32	O fogão foi entregue íntegro, ou seja, não está danificado.			

Data da checagem: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do responsável pela checagem)

**Atenção:**

- Sendo identificado nos produtos recebidos algum dos itens da tabela acima com a marcação “NÃO”, a Entidade Contratante deverá contatar a empresa Contratada para que sejam tomadas as devidas providências, conforme o caso.
- A lista acima é exemplificativa, portanto, se outros itens em desconformidade forem identificados, os mesmos deverão ser anotados e informados à Contratada da mesma forma.
- Para mais informações sobre as especificações dos produtos, sugerimos a leitura do termo de referência e dos Cadernos de Informações Técnicas – CIT (anexos do edital), constante no endereço: <http://www.fnnde.gov.br/portaldecompras/index.php/produtos/equipamentos-para-cozinhas>
- O FNDE está disposição para solucionar dúvidas e prestar as orientações que se fizerem necessárias, a partir do e-mail [diarp@fnnde.gov.br](mailto:diarp@fnnde.gov.br).

<sup>3</sup> Rebarba significa defeito da peça injetada devido ao excesso de material em formato de fios na linha de fechamento ou na área da entrada do material presente nas peças moldadas.