

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”.

LAVA LOUCA

Item	Itens que <u>devem ser observados</u> no produto verificado	O produto verificado está de acordo?		Observação
		SIM	NÃO	
Embalagem e Rotulagem		SIM	NÃO	
1	A lava louça 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"> • descrição geral do equipamento; • identificação do fabricante (NETTER); • identificação do fornecedor¹; • indicação da tensão (voltagem); • orientações sobre manuseio, transporte e estocagem. 			
Manual de instruções		SIM	NÃO	Observações
3	A lava louça 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			

¹ O fornecedor para os estados e municípios das regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste é a ALL WORK COMERCIAL, e para as regiões Norte e Nordeste o fornecedor é a GAMA COMERCIAL DE EQUIPAMENTOS.

	relação de assistência técnica.			
8	Contém certificado de garantia preenchido de, no mínimo, 24 meses da data de emissão do termo de recebimento definitivo.			
Especificações Técnicas		SIM	NÃO	Observações
9	A lava louça entregue é da marca NETTER. ²			
10	O modelo da lava louça é NT 210 3T. ³			
11	A lava louça tem acesso frontal e capacidade de 45 ciclos por hora.			
12	A lava louça possui selo do Inmetro.			
13	A lava louça possui 60cm de largura.			
14	A lava louça possui 62cm de profundidade.			
15	A lava louça possui 85cm de altura.			
Componentes e Acessórios		SIM	NÃO	Observações
16	O kit de instalação da lava louça tem mangueira de água e esgoto com, no mínimo, 1,5m de comprimento.			
17	Possui uma gaveta rack de pinos para pratos e bandejas.			
18	Possui uma gaveta lisa para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diferentes.			
19	Possui uma gaveta ou suporte para talheres para lavagem em pé.			
20	Possui cordão de alimentação com pelo menos 1,5m de comprimento.			
Acabamentos		SIM	NÃO	Observações
21	A lava louça não tem rebarbas ⁴ nem arestas cortantes.			
22	A lava louça foi entregue íntegra, ou seja, não está danificada.			

Data da checagem: ____ / ____ / ____

(nome e assinatura do responsável pela checagem)

Atenção:

² <http://www.netter.com.br/>

³ <http://www.netter.com.br/lavadora-de-loucas-nt-210-3t>

⁴ 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.

- 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.fnde.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@fnde.gov.br.