

PREGÃO ELETRÔNICO: 002/2024
PROCESSO LICITATÓRIO: 002/2024
EDITAL DE LICITAÇÃO

O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE TACARATU/PE, pela Pregoeira oficial, designado pela Portaria nº. 016/2024, realizará licitação, processo licitatório, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, modo de disputa ABERTO, para AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS DE COPA E COZINHA PARA IMPLANTAÇÃO DA COZINHA COMUNITÁRIA NO MUNICÍPIO DE TACARATU, com critério de julgamento MENOR PREÇO DO ITEM, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

EVENTO	DESCRIÇÃO	DATA	HORÁRIO
001	RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS - INÍCIO	02/05/2024	10:00hs
002	RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS - FINAL	16/05/2024	09:30hs
003	ABERTURA DE PROPOSTAS	16/05/2024	10:00hs
004	INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS	16/05/2024	10:00hs

LOCALIZAÇÃO DO EDITAL: <http://www.tacaratulicitacoes.com.br>

O fornecedor deverá observar, rigorosamente, as datas e os horários limites para o recebimento e a abertura da proposta, atentando, também, para o início da disputa.

Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF, e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao Certame.

Formalização de consultas: observado o prazo legal, o fornecedor poderá formular consulta através do próprio sistema no campo “mensagens”, ou pelo e-mail: tacaratulicitacoes@gmail.com

As consultas serão respondidas diretamente no sítio <http://www.tacaratulicitacoes.com.br>, no campo “mensagens”, no link correspondente a este Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS DE COPA E COZINHA PARA IMPLANTAÇÃO DA COZINHA COMUNITÁRIA NO MUNCÍPIO DE TACARATU, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

1.2 A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT
1	ASSADEIRA DE ALUMINO Nº 07, MEDINDO (55 X 38 X 7), CAPACIDADE, ALTURA DE 7CM, COM ESPESSURA DE 7MM, COM ALÇA.	UNID	10
2	AVENTAL DE PVC, BRANCO.	UNID	20
3	BACIA - DE POLIPROPILENO, COM DIÂMETRO DE 428 MM, NA ALTURA DE 130 MM, COM CAPACIDADE PARA 10,5L, NA COR BRANCA	UNID	50
4	BALANÇA DIGITAL DE COZINHA, SF400, ATÉ 10KG COR BRANCA.	UNID	10
5	BALANÇA MECÂNICA DE PISO MÓVEL, COM GRADE DE PROTEÇÃO E RODÍZIO, ESTRUTURAS EM CHAPAS DE AÇO, MEDINDO 45 X 60 X 120 CM, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 300 KG, DIVISÃO 100 GRAMAS.	UNID	1
6	BATEDEIRA EM FERRO FUNDIDO, TIPO PLANETÁRIA INDUSTRIAL COM BACIA E GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE DE 30 LITROS, POSSUI 6 VARIAÇÕES DE VELOCIDADES, CONTROLE DE VELOCIDADES, TENSÃO 110/220 VOLTS, POTÊNCIA DE 1CV.	UNID	5
7	BATEDOR DE CARNE - EM POLIETILENO, MEDINDO (400 X 210 X 12) MM, NA COR BRANCA, PARA AMACIAR CARNE.	UNID	10
8	BOTIÃO PARA GÁS - AÇO, GLP, 45 KG.	UNID	4
9	CAÇAROLA - TIPO KIT DE CAÇAROLAS EM ALUMÍNIO, COMPOSTO POR 3 CAÇAROLAS, CAPACIDADE DE (8,3 A 17) LITROS, MODELO INDUSTRIAL, COM ESPESSURA DE 3 MM, COM DUAS ASAS EM ALUMÍNIO, COM TAMPA MEDINDO APROX. (1,5 MM) DE ESPESSURA.	KIT	6
10	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO, CAPACIDADE (52,0 L), COM DIÂMETRO DE 55 CM, ALTURA DE 22,0 CM, COM ESPESSURA DE 4,0 MM, ASA DE ALUMÍNIO, TAMPA COM ESPESSURA DE 1,2 MM.	UNID	4
11	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO, CAPACIDADE (73,0 L), COM DIÂMETRO DE 60 CM, ALTURA DE 26,0 CM, COM ESPESSURA DE 4,0 MM, ASA DE ALUMÍNIO, TAMPA COM ESPESSURA DE 1,2 MM.	UNID	4
12	CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA, PARA ACONDICIONAMENTOS, EM POLIPROPILENO, VAZADA NAS LATERAIS. 45 LITROS	UNID	20
13	CARRO DE LIMPEZA - EM PLÁSTICO RÍGIDO, MEDINDO APROXIMADAMENTE (99 X 56 X 108) CM, COM BALDE PRINCIPAL COM CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 25 LITROS, ESPREMEDOR VERTICAL COM 02 BALDES DE 04 LITROS, PORTA SACO E SUPORTE FUNCIONAL.	UNID	1
14	CARRO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, ESTRUTURA EM TUBOS DE AÇOS INOXIDÁVEL AISI 304, COM 25 MM DE DIÂMETRO, SOLDA TIG OU SIMILAR, ACABAMENTO ESCOVADO, CONSTRUÍDO COM 2 PLANOS COM BORDAS REVIRADAS PARA BAIXO E GRADIL EM AÇO INOX 304, GUIDÃO FORMADO PELOS TURBOS DA ESTRUTURA, PARA-CHOQUE DE BORRACHA COM 115 MM E ESPESSURA EM TODA VOLTA, MONTADO EM 4 RODÍZIOS DE 5" DE DIÂMETRO, SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS, REVESTIDOS EM BORRACHAS, SUBSTITUÍVEIS, DIMENSÕES	UNID	1

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
 Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
 facultativo decretado oficialmente

	APROXIMADAS: 90 X 50 X 100 CM (LARGURA, PROFUNDIDADE E ALTURA).		
15	CHALEIRA DE ALUMÍNIO, COM CAPACIDADE PARA 9,0 L.	UNID	4
16	CAFE; MATERIA-PRIMA: ACO INOX; MATERIALCABO: ACO INOX; DIMENSOES: 12CM COMPRIMENTO, APROXIMADAMENTE;	UNID	10
17	COLHER PARA ARROZ, COM DIMENSOES MINIMAS 24 X 6 X 3 CM; 0.08 G, SENDO DE ACO INOX DE ALTA DURABILIDADE E QUALIDADE.	UNID	10
18	COLHER DE SOPA INOX (TODA EM INOX).	UNID	300
19	COLHER EM AÇO INOX, PARA COZINHA, TAMANHO GRANDE, MEDINDO 30 CM, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL.	UNID	100
20	COLHER EM POLIPROPILENO, TIPO REMO PARA COZINHA INDUSTRIAL (CALDEIRÃO), MEDINDO APROXIMADAMENTE 2 CM DE ESPESSURA X 12 CM DE LARGURA X 100 CM DE COMPRIMENTO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL.	UNID	5
21	CONCHA EM INOX, MEDINDO 51 CM CABO/ 16,2 CM DIÂMETRO. / 7,3 PROFUNDIDADE.	UNID	5
22	CONTAINER EM POLIETILENO DE ALTA RESISTÊNCIA, 1000 L, PARA ACONDICIONAR LIXO, COM 4 RODAS DE FERRO, COM TAMPA, CANTOS ARREDONDADOS, DE ACORDO COM A NORMA 840.	UNID	4
23	COPO DE VIDRO, COM 186 ML, DIÂMETRO (67) MM, ALTURA (92,7) MM, PARA ÁGUA, NA COR INCOLOR	UNID	200
24	COPO DESCARTÁVEL – 180ML (100UND)	UNID	400
25	CORTADOR DE LEGUMES EM AÇO INOXIDÁVEL, COM LÂMINA EM AÇO, DO TIPO INDUSTRIAL, MECÂNICA COM TRIPÉ.	UNID	1
26	CUSCUZEIRA DE ALUMÍNIO, CAPACIDADE DE 12 LITROS, DIÂMETRO DE 50 CM, COM ALÇA, COM TAMPA.	UNID	2
27	ESCORREDOR DE MASSA ALIMENTÍCIA - CONFECCIONADO DE ALUMÍNIO, COM DIÂMETRO DE 35 CM, ALTURA DE 13,5 CM, CAPACIDADE DE 9,25 L, COM ESPESSURA DE 1,7 MM, C/ALÇA E BASE	UNID	5
28	ESCORREDOR DE MASSA ALIMENTÍCIA DE ALUMÍNIO, COM DIÂMETRO DE 45 CM, ALTURA DE 17,0 CM, CAPACIDADE DE 20,0 L, COM ESPESSURA DE 1,8 CM, COM ALÇA E BASE.	UNID	5
29	ESCORREDOR DE PRATO EM AÇO INOX ESCOVADO, MEDINDO 122 X 36 X 28 MM, COM COMPARTIMENTO PARA ESCORRER 56 PRATOS, FIXO NA PAREDE, PROVIDO DE 2 (DUAS) MÃOS FRANCESAS PARA MELHOR FIXAÇÃO.	UNID	10
30	ESCUMADEIRA EM AÇO INOX, SEM EMENDAS, TAMANHO GRANDE, MEDINDO 30 CM, PARA USO EM COZINHA, MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL.	UNID	10
31	ESPÁTULA - MEDIDAS 10 CM DE PLÁSTICO, TAMANHO MÉDIO, CABO DE PLÁSTICO, USO EM COZINHA, PARA MISTURA DE INGREDIENTES ESPÁTULA MATERIAL CABO: PLÁSTICO, TAMANHO: 10CM, APLICAÇÃO: MASSA E RASPAGEM	UNID	10
32	ESPÁTULA EM INOX, MEDINDO (6" X 3,5") POLEGADAS, PAR FRITURAS.	UNID	10
33	ESPREMEDOR TRITURADOR AMASSADOR PROFISSIONAL DE ALHO EM AÇO INOXIDÁVEL ALTURAX LARGURA X COMPRIMENTO: 5 CM X 16 CM X 5 CM	UNID	10
34	ESPREMEDOR DE BATATAS EM AÇO INOX. ESPREMER BATATAS PODE SER USADO TAMBÉM COM LEGUMES E FRUTAS MACIAS COM TOTAL EFICIÊNCIA. PRODUZIDO EM AÇO INOX, COM ACABAMENTO EM ALTO BRILHO E DESIGN QUE FACILITA O MANUSEIO SEM ESFORÇOS. INFORMAÇÕES DO PRODUTO. DIMENSÃO ESPREMEDOR DE BATATAS EM AÇO INOX. ESPREMERBATATAS PODE SER USADO	UNID	5

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
 Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
 facultativo decretado oficialmente

	TAMBÉM COM LEGUMES E FRUTAS MACIAS COM TOTAL EFICIÊNCIA. PRODUZIDO EM AÇO INOX, COM ACABAMENTO EM ALTO BRILHO E DESIGN QUE FACILITA O MANUSEIO SEM ESFORÇOS. INFORMAÇÕES DO PRODUTO. DIMENSÃO: 25X11x11 CM (CLXA). MATERIAL: AÇO INOX		
35	ESPRESSOR DE FRUTAS - EXTRATOR INDUSTRIAL DE SUCOS, ESTRUTURA EM AÇO INOX 304, GABINETE EM ALUMÍNIO, CAPACIDADE PARA 20 LITROS/H, MEDINDO (340 X 210) MM, PROVIDO DE CANECA COM COADOR E TAMPA; COM BORDAS DO BOCAL ARREDONDADAS E BICO ABERTO, PARA FACILITAR A LIMPEZA, ACESSÓRIOS: 01 CASTANHA PARA LARANJA E 01 CASTANHA PARA LIMÃO, POSSUI PÉS DE ALTURA REGULÁVEL ANTIDERRAPANTES, 220 VOLTS - 60 HZ - MONOFÁSICO; POTÊNCIA DE 1/4 HP.	UNID	1
36	FACA DE INOX, MEDINDO < 12" >, COM CABO DE MADEIRA.	UNID	10
37	FACA EM AÇO INOX, MEDINDO 12" (POLEGADAS), CABO EM POLIPROPILENO, PARA CARNE.	UNID	10
38	FACA EM AÇO INOX, MEDINDO 5" (POLEGADAS), CABO EM POLIPROPILENO, PARA DESOSSAR E FILETAR.	UNID	10
39	FACA EM INOX, MEDINDO 20 CM, PARA PEIXE.	UNID	10
40	FACA MESA MESA - FACA MESA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, POLIDO, 23 CM COMPRIMENTO E 3MM ESPESSURA	UNID	300
41	FACA PEIXEIRA ORIGINAL PREMIUM 10 CM	UNID	5
42	FACA INOX, MÉDIO 8 POLEGADAS TIPO SERRA PARA PÃO, CABO POLIPROPILENO.	UNID	5
43	FORMA DE ALUMÍNIO PARA BOLO, TAMANHO (60 X 40 X 8) CM.	UNID	2
44	FORNO - PROFISSIONAL, TIPO MICRO-ONDAS, EM AÇO INOXIDÁVEL COM TRATAMENTO ANTICORROSIVO, ESTRUTURA INTERNA COM PINTURA ELETROSTÁTICA EM EPÓXI, CAPACIDADE PARA 30 LITROS, CONSTRUÇÃO EM CONFORMIDADE COM NORMAS TÉCNICAS DO INMETRO, COM 4 NÍVEIS DE POTÊNCIA, CHAVE DE SEGURANÇA, TECLAS CANCELAR/TRAVA DE SEGURANÇA PARA APAGAR A CONF. FEITA, TECLA LIGAR, ALIMENTAÇÃO DE 220 VOLTS, POTÊNCIA CONSUMIDA DE 1600 WATTS, FREQUÊNCIA DE REDE 60 HZ, CABO DE FORÇA COM DUPLA ISOLAÇÃO E PLUGUE DE 3 PINOS, DOIS FASES E UM TERRA, ATENDENDO A NORMA ABNT 88NBR 14136, INCLUINDO MANUAL DE INSTRUÇÃO, CERTIFICADO DE GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA COMPROVADA	UNID	1
45	FRIGIDEIRA - DE ALUMÍNIO, CAPACIDADE (2,5 L), COM DIÂMETRO DE (28,0 CM), ALTURA DE (5,0 CM), COM ESPESSURA DE (2 MM), CABO DE BAQUELITE, SEM TAMPA	UNID	10
46	FRITADOR - INDUSTRIAL, ELÉTRICA, AÇO INOXIDÁVEL AISI 18/8, MEDINDO (100 X 50) MM, NA VOLTAGEM 220 V, COM COIFA, COM TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA.	UNID	1
47	GARFO DE INOX, PARA REFEIÇÃO, APRESENTAÇÃO LISA (100 UNIDADES).	UNID	300
48	GARFO EM ALUMÍNIO, PARA FRITURA, CABO ENTRE 30 E 50 CM, COM 02 DENTES, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA.	UNID	10
49	GARRAFA TÉRMICA - DE MESA, REVESTIMENTO EXTERNO EM INOX, COM CAPACIDADE PARA 2 L, TAMPA DE ROSCA, DE VIDRO TEMPERADO - ALADIN	UNID	10

50	GAVETEIRO EM POLIPROPILENO, NA MEDIDA DE 62 CM DE PROFUNDIDADE X 44 CM DE LARGURA E ALTURA DE 15 CM, TRANSPARENTE.	UNID	10
51	JARRA EM ACRÍLICO, COM CAPACIDADE PARA 2 L, COM DIÂMETRO DE 15 CM, ALTURA DE 25 CM, NA COR CRISTAL, COM TAMPA.	UNID	10
52	LIQUIDIFICADOR - MODELO DOMÉSTICO, COM 05 VELOCIDADES, COPO EM ACRÍLICO, COM CAPACIDADE PARA 1,5 L, BIVOLT	UNID	3
53	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOXIDÁVEL ABNT 304 - 18/8 MEDINDO (450 X 480 X 1215 MM), INOX, BASE EXECUTADA EM ALUMÍNIO FUNDIDO PINTADO COM TINTA MARTELADA, COM CAPACIDADE PARA 25 LITROS DOTADO DE SISTEMA BASCULANTE ATRAVÉS DE PEDAL PARA INCLINAÇÃO DO COPO, MOTOR 1.1/2 C.V, MONOFÁSICO, 110/220V, 50/60 HZ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA NÃO DANIFICAR O EQUIPAMENTO.	UNID	2
54	EMBALAGEM MARMITEX EM ISOPOR COM TAMPA COM CAPACIDADE 750ML P/ ALIMENTOS FORMATO REDONDO CAIXA COM 100 UNIDADES	CAIXA	3000
55	PÁ PARA PANEAS DE ETILENO, COM CABO MEDINDO 75 CM, E BASE MEDINDO (10 LARG. X 1,5 ESPES.) CM, NA COR BRANCA.	UNID	2
56	PANELA - EM ALUMÍNIO, CAPACIDADE PARA 80 LITROS, DIÂMETRO APROXIMADO DE 60 CM, ALTURA APROXIMADA DE 30 CM, ESPESSURA APROXIMADA DE 5 MM, COM 2 ASAS, TAMPA COM ESPESSURA APROXIMADA DE 0,9 MM	UNID	5
57	PANELA DE ALUMÍNIO, TIPO DE PRESSÃO, COM CAPACIDADE PARA 25 L., MODELO COM CABO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA.	UNID	5
58	PANEAS - DE ALUMÍNIO, TIPO CALDEIRÃO, COM CAPACIDADE PARA 36 L, MODELO COM ALÇA E TAMPA.	UNID	5
59	PANEAS - DE ALUMÍNIO, TIPO CALDEIRÃO, COM CAPACIDADE PARA 95 L, MODELO COM ALÇA E TAMPA.	UNID	3
60	PANO DE COPA E COZINHA - DE ALGODÃO LISO (PARA PRATO), MEDINDO 43 X 67 CM, NA COR BRANCA, 100% ALGODÃO	UNID	300
61	PEGADOR DE SALADA EM INOX, LONGO, 40CM, FEITO TOTALMENTE EM AÇO INOX. OS UTENSÍLIOS DEVEM ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS DE REFERÊNCIA, RELATIVAS A FABRICAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE INOX,	UNID	10
62	PEGADOR DE SALADA EM INOX, LONGO, 40CM, FEITO TOTALMENTE EM AÇO INOX. OS UTENSÍLIOS DEVEM ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS DE REFERÊNCIA, RELATIVAS À FABRICAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE INOX,	UNID	10
63	PEGADOR DE MASSA - DE INOX, TIPO CONCHA CABO LONGO PARA MACARRAO	UNID	10
64	PENEIRA - EM AÇO INOXIDÁVEL, COM DIÂMETRO DE 40 CM, E BORDA EM AÇO INOXIDÁVEL, SEM CABO, PARA SEPARAR IMPUREZAS	UNID	10
65	CAIXA ORGANIZADORA - EM PLÁSTICO, TIPO SIMPLES, MEDINDO 80,00X50,00X40,00CM (CXLXA), NA COR TRANSPARENTE, COM TAMPA E TRAVA.	UNID	20
66	POTE PLÁSTICO - EM PLÁSTICO, NO FORMATO REDONDO, MEDINDO (35 X 22) CM, COM CAPACIDADE DE 5L, COM TAMPA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDE COM A CONFORMIDADE DA NORMA DA ANVISA.	UNID	20
67	POTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, FORMATO RETANGULAR, MEDINDO 20,00 X 16,00 X 11,00 (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA), CAPACIDADE DE 3,5 L, COM TAMPAS, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES DO M.S.	UNID	20

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
 Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
 facultativo decretado oficialmente

68	POTE PLÁSTICO, COM TAMPA, CORES VARIADAS PEQUENO. MEDIDA 300 ML	UNID	20
69	PRATOS EM PORCELANA, FORMATO REDONDO, FUNDO, NA COR BRANCA, MEDINDO 23 CM DE TAMANHO	UNID	300
70	PROCESSADOR DE ALIMENTOS - MODELO INDUSTRIAL, COM 5 LÂMINAS, SENDO UM FATIADOR, 1 PALITO, 1 CUBOTEADOR E 2 RALADORES DE ESPESSURAS DIFERENTES, POTÊNCIA DE 750W, VOLTAGEM 220.	UNID	2
71	RALADOR DE 4 FACES DE AÇO INOX SEUS 4 LADOS, PERMITEM RALAR ALIMENTOS EM DIVERSOSFORMATOS E ESPESSURAS. SEU CORPO EM AÇO INOX, GARANTE DURABILIDADE, E EFICIÊNCIA, ALÉM DE SER MAIS FÁCIL DE LIMPAR. COM ALÇA EM POLIESTIRENO NA COR CINZA, O RALADORDE 4 FACES.	UNID	10
72	REFRESQUEIRA - ESTRUTURA DA CUBA EM ACRÍLICO TRANSPARENTE, COM TAMPA, PÉS ANTIDERRAPANTE, DIMENSÕES APROXIMADAS (50 X 45 X 55 CM) (LARGURA, PROFUNDIDADE E ALTURA), COM DUAS CUBAS, COM CAPACIDADE PARA 20 LITROS CADA, COM COMPRESSOR HERMÉTICO DE 1/5 HP, 220 V - 60 HZ MONOFÁSICO.	UNID	1
73	RODO (PUXA E SECA) - CABO DE MADEIRA, BASE MEDINDO 40 CM, BASE DE MADEIRA, COM 2 LÂMINAS DE BORRACHA	UNID	10
74	SANDUICHEIRA - GABINETE EM AÇO INOX, TIPO INDUSTRIAL, FORMA RETANGULAR, CHAPAS ONDULADAS, REVESTIDAS EM MATERIAL ANTIADERENTE, CAPACIDADE PARA 4 PÃES, POTÊNCIA MÍNIMA DE 2000 W, COM LÂMPADA PILOTO DE OPERAÇÃO, COM TERMOSTATO, FECHAMENTO COM TAMPA PRENSA REVESTIDA EM MATERIAL ANTIADERENTE, COM SUPORTE PARA MÃOS, TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220 V.	UNID	3
75	TÁBUA PARA MANIPULAÇÃO DE POLIPROPILENO, MEDINDO 500 MM X 400 LARGURA, COM ALTURA DE 12 MM, NO FORMATO RETANGULAR, SEM CABO, NA COR BRANCA.	UNID	10
76	TÁBUA PARA MANIPULAÇÃO DE POLIPROPILENO, MEDINDO 60 CM X 29 CM LARGURA, COM ALTURA DE 1,5 CM, NO FORMATO RETANGULAR, SEM CABO, NA COR AMARELA.	UNID	10
77	VASSOURA DE PIAÇAVA, CABO DE MADEIRA REVESTIDA DE PLÁSTICO.	UNID	50
78	ARMÁRIO - TIPO ESTANTE, EM AÇO, TRATADO POR FOSFORIZAÇÃO, MEDINDO 0,40 X 0,92 X 1,98 M (PXLXA), DIMENSÕES COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%, SEM PORTAS, COM 6 PRATELEIRAS REGULÁVEIS, SEM GAVETAS, SAPATAS NIVELADORAS DE PISO, PINTURA EM EPÓXI.	UNID	10
79	BALCÃO TÉRMICO - PARA EXPOSIÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS QUENTES E NEUTROS, ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI- 304-18/8, COM PÉS TUBULARES E CONTRAVENTAMENTO CENTRAL EM AÇO INOXIDÁVEL AISI - 304-18/DIMENSÕES APROXIMADA DE (1400 X 600 X 900)MM, PORTAS COM ISOLAMENTO TÉRMICO, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS, TERMOSTATO REGULÁVEL, POTÊNCIA 60 HZ, AQUECIMENTO POR MEIO DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA INOX DE IMERSÃO, COMANDO POR TERMOSTATO AUTOMÁTICO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA ,220 V-MONOFÁSICO, TAMPO EM AÇO INOX E ALÇAS EXECUTADAS NO MESMO MATERIAL, AQUECIMENTO DO ALIMENTO ATRAVÉS DE BANHO MARIA POR RESISTÊNCIA BLINDADA, COM 06 CUBAS TÉRMICAS E 02 CUBAS NEUTRAS COM TAMPAS ,E PUXADORES, CAPACIDADE PARA 21,0 LITROS, PROFUNDIDADE 150 MM, DIMENSÕES EXTERNAS (530 X 325)MM, DIMENSÕES INTERNAS (505 X 300)MM, PRATELEIRA SUPERIOR EXECUTADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI- 30418/8, COM PLANO	UNID	1

Endereço: Rua Pedro Toscano, 549, Centro, Tacaratu-PE

Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos facultativo decretado oficialmente

	MEDINDO: 1400 MM DE COMPRIMENTO, PROVIDA DE MONTANTES TUBULARES INOX: POTÊNCIA TOTAL INSTALADA 4 KW; TEMPERATURA 70°C, DIMENSÕES TOTAIS DO BALCÃO(1400 X 600 X 900)MM		
80	BEBEDOURO - ELÉTRICO DE MESA, 220 VOLTS, PARA UM GALÃO DE 20 LITROS, COM CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO DE 3,5 LITROS/HORAS, COM TERMOSTATO E 7 NÍVEIS DE TEMPERATURA, BANDEJA REMOVÍVEL, GARANTIA DE 12 MESES, DUAS PARA ÁGUA GELADA E NATURAL, AÇO INOX NA COR BRANCA	UNID	1
81	CONJUNTO DE MESA E QUATRO CADEIRAS - TIPO PLASTICA, EM POLIPROPILENO, SEM REVESTIMENTO, TAMPO EM POLIPROPILENO, FORMATO QUADRADO, MEDINDO 70,00X70,00X72,00CM (LXPXA),COM 4 CADEIRAS EM POLIPROPILENO, SEM REVESTIMENTO,MEDINDO 77,00X43,00X36,00CM (AXLXP),DIMENSOES COM VARIACAO DE ATE 5 %, SEM BRACOS,COM ENCOSTO,EM POLIPROPILENO, SEM REVESTIMENTO.	CONJ	20
82	FOGÃO TIPO INDUSTRIAL DE BAIXA PRESSÃO, EM AÇO INOXIDÁVEL, TIPO AI6I 304, COM ALIMENTAÇÃO À GÁS GLP, COM 6 BOCAS, QUEIMADORES CONFECCIONADOS EM FERRO FUNDIDO DUPLOS TIPO CACHIMBO + COROA, ACENDIMENTO INDIVIDUAL MANUAL, COM FORNO EM AÇO INOX COM PORTA ESTRUTURADA COM CONTROLADOR DE ABERTURA DA PORTA EM TRÊS POSIÇÕES, COM DUAS PRATELEIRAS, COM DUAS GRELHAS EM PERFIL REDONDO COM DIÂMETRO DE 1/4", PÉS COM SAPATAS NIVELADORAS EM POLIETILENO, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 1.500 X 1.000 X 900 ML, ACOMPANHADO DE REGISTRO E MANGUEIRA APROVADAS PELO INMETRO.	UNID	1
83	FREEZER - HORIZONTAL, COM CAPACIDADE PARA 546 LITROS, VOLTAGEM: 220V POTÊNCIA 331W FAIXA DE TEMPERATURA: FREEZER: -18 A 22°C REFRIGERADOR: + 2 A + 8°C, DUPLA FUNÇÃO: REFRIGERADOR E FREEZER, GABINETE INTERNO EM AÇO PRÉ PINTADO COM PINTURA EPÓXI, FECHADURA DE SEGURANÇA, GAVETA REMOVÍVEL; PUXADOR ERGONÔMICO; RODÍZIOS REFORÇADOS; DRENO FRONTAL.	UNID	2
84	MESA - TIPO COZINHA, COM ESTRUTURA EM AÇO INOX DE SEÇÃO TUBULAR, NO FORMATO RETANGULAR, COM TAMPO EM AÇO INOX, SEM REVESTIMENTO, TAMPO EM FORMATO RETANGULAR, MEDINDO 600,00 X 850,00 X 900,00 MM (LXAXC), PODENDO VARIAR EM 5%), COM 02 GAVETAS.	UNID	2
85	PALLET EM POLIPROPILENO, ESTRUTURA VAZADA, MEDINDO (1.000,00 X 1.200,00 X 140,00) MM (LARGURA X COMPRIMENTO X ALTURA), COM CAPACIDADE PARA 500 KG.	UNID	20
86	PRATELEIRA INOX - SUPERIOR EM INOX PERFURADA, ELEVADA, DESTINADA AO APOIO E/OU GUARDA DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NAS ÁREAS DE HIGIENIZAÇÃO, PRÉ-PREPARO OU APENAS APOIO AS DEMAIS OPERAÇÕES NA PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS PROFISSIONAIS, CONSTITUÍDA DAS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS BÁSICAS: PLANO COM FUROS EXECUTADOS POR PROCESSO DE FUNCIONAMENTO E REPUXE, CONFECCIONADO EM CHAPA DOBRADA DE AÇO INOXIDÁVEL, PADRÃO ABNT-304, LIGA 18.8, DOTADO DE ESPELHO COM 50 MM DE ALTURA EM SUA PARTE TRASEIRA E DE BORDA COM 40 MM NAS DEMAIS PARTES E 03 MÃOS FRANCESAS CONFECCIONADAS EM CHAPA DOBRADA DE AÇO INOXIDÁVEL, PADRÃO ABNT - 304, LIGA 18.8, DIMENSÕES (LXPXH): 1.800 MM X 300 MM (VARIACÃO PERMITIDA: 300 MM A 350 MM), COM 03 (TRÊS) MÃOS FRANCESAS.	UNID	10

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE

Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a

Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos

facultativo decretado oficialmente

87	REFRIGERADOR COM CAPACIDADE PARA 1.200 L, MODELO VERTICAL, ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL 304, COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO; ACABAMENTO INTERNO EM ALUMÍNIO ESPECÍFICO PARA REFRIGERAÇÃO; ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, COM SOLDAS TIG OU SIMILAR; COM 12 PRATELEIRAS GRADUADAS REMOVÍVEIS EM AÇO INOX 304; COM 6 PORTAS (3 SUPERIORES E 3 INFERIORES) COM ISOLAMENTO TÉRMICO, RESISTÊNCIA PARA EVITAR CONDENSAÇÃO, GAVETAS DE VEDAÇÃO IMANTADAS E PUXADORES EM AÇO INOX 304 REFORÇADO, NA COR PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS, COM ALTURA APROXIMADA DE 25 CM; PAINEL INDICADOR DIGITAL DE TEMPERATURA DE OPERAÇÃO, LÂMPADA PILOTO E TERMOSTATO REGULADO PARA 4 GRAUS A 6 GRAUS C, DEGELO AUTOMÁTICO, INDUSTRIAL 220 V - 60 HG - MONOFÁSICO, DIMENSÕES APROXIMADAS: 180 X 80 X 200 CM (LARGURA, PROFUNDIDADE E ALTURA).	UNID	2
88	VENTILADOR - DE PAREDE, COM 100,00 CM DE DIÂMETRO, COM 03 PÁS (HÉLICES), AJUSTE DE VELOCIDADE, RPM 1100, POTÊNCIA DE ½ CV, NA VTAGEM 110/220 V.	UNID	4
89	COIFA PARA COZINHA INDUSTRIAL AÇO INOX, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 1.500 X 1.000	UNID	1

1.3 Os itens devem ser devidamente personalizados de acordo com os padrões em anexo a este edital.

1.4 O valor estimado da contratação é de **R\$ 423.159,83 (Quatrocentos e vinte e três mil, cento e cinquenta e nove reais e oitenta e três centavos)**, para fornecimento dos utensílios de cozinha.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Município e/ou no Sistema da Bolsa Nacional de Compras: <http://www.tacaratulicitacoes.com.br>.

2.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento eletrônico até a data prevista para recebimento das propostas na plataforma do sistema <http://www.tacaratulicitacoes.com.br>.

2.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à

alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

- 2.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 2.6 Não poderão disputar esta licitação:
 - 2.6.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 2.6.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 2.6.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 - 2.6.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 2.6.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 2.6.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 2.6.7 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 - 2.6.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;
 - 2.6.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

- 2.6.10 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.7 O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.9 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.10 O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.11 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 2.12 A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- 3.3 Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.11.1 deste Edital.
- 3.4 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 3.4.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 3.4.2 Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 3.4.3 Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 3.4.4 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 3.5 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.6 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.7 A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 3.8 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.9 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- 3.10 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.11 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.11.1 A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.11.2 Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.12.1 Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.12.2 Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.13 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma dos itens descritos e possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.14 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.15 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 4.1.1 Valor unitário e total do item;
- 4.1.2 Marca/Fabricante;
- 4.1.3 Quantidades
- 4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

- 4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.
- 4.8 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.8.1 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.8.2 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 4.8.3 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos neste Edital.
- 4.9 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, plataforma: <http://www.tacaratulicitacoes.com.br>, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5 O lance deverá ser ofertado pelo VALOR UNITÁRIO DO ITEM
- 5.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,10 (dez centavos)**.
- 5.9 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- 5.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.12.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.12.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 5.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 5.13.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

- 5.13.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.13.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.13.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.13.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.14 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.15 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.16 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.17 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.18 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 5.20.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor

proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

- 5.20.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.20.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.20.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.21 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 5.21.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
- 5.21.1.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.21.1.2 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 5.21.1.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 5.21.1.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.21.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.21.2.1 Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.21.2.2 Empresas brasileiras;
- 5.21.2.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

- 5.21.2.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 5.22 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.22.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 5.22.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.22.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.22.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.22.5 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.23 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 6.1.1 Sistema de Cadastro de Fornecedores do Município
- 6.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- 6.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

- 6.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- 6.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)
- 6.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- 6.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 6.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens **Erro! Fonte de referência não encontrada.** e 3.6 deste edital.
- 6.5 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 6.6 Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.6.1 Contiver vícios insanáveis;
- 6.6.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.6.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.7.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.7.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.7.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- 6.9 Se houver indícios de inexecução da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.10 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.10.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.10.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 6.11 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.12 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.13 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 6.14 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.15 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 6.16 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

- 7.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sistema de Cadastro de Fornecedores do Município.
- 7.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.3 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.4 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada em cartório ou por componentes da Comissão de Licitação do Município.
- 7.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.6 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 7.7 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.8 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.9 A habilitação será verificada por meio dos sítios oficiais, nos documentos por ele abrangidos.
- 7.9.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
- 7.10 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no sistema de Cadastro de Fornecedores do Município e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção

- ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).
- 7.10.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 7.11 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 7.11.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Cadastro de Fornecedores do Município, serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 7.11.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 7.12 A verificação no Sistema de Cadastro de Fornecedores ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 7.12.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 7.12.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 7.13 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):
- 7.13.1 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 7.13.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 7.14 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.15 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação,

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.11.1.
- 7.16 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 7.17 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- 7.18 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

- 8.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 8.3.3 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.3.4 Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

- 8.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: <http://www.tacaratulicitacoes.com.br>.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 9.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
- 9.1.2.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.4 Deixar de apresentar amostra;
- 9.1.2.5 Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.3 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 9.1.3.1 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 9.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 9.1.5 Fraudar a licitação
- 9.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 9.1.6.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

Endereço: Rua Pedro Toscano, 549, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- 9.1.6.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 9.1.6.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 9.1.8 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 9.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 9.2.1 Advertência;
 - 9.2.2 Multa;
 - 9.2.3 Impedimento de licitar e contratar e
 - 9.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 9.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 9.3.2 As peculiaridades do caso concreto
 - 9.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 9.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 9.3.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4 A multa será recolhida em percentual de 10% (Dez por cento), incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 9.4.1 Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.
 - 9.4.2 Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.
- 9.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública do Município de Tacaratu a qual pertence o órgão, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 9.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 9.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 9.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 9.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 9.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública Municipal de Tacaratu/PE.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 10.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 10.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio

Endereço: Rua Pedro Toscano, 347, Centro, Tacaratu - PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: <http://www.tacaratulicitacoes.com.br> e ainda pelo email: tacaratulicitacoes@gmail.com.

10.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico: <http://www.tacaratulicitacoes.com.br>.

11.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

11.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

11.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

11.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

11.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

11.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

11.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

11.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

11.10O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no endereço eletrônico: <http://http://www.tacaratulicitacoes.com.br>.

11.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 11.11.1 ANEXO I - Termo de Referência
- 11.11.2 ANEXO II - Estudo Técnico Preliminar
- 11.11.3 ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato
- 11.11.4 ANEXO IV - Modelo de Declaração Conjunta

Tacaratu, 26 de abril de 2024



Maria Vilma de Araujo Gomes
secretária

PREFEITURA DE
TACARATU
TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1- APRESENTAÇÃO

A elaboração do presente Termo de Referência tem por finalidade fornecer aos interessados a perfeita caracterização dos bens a serem adquiridos, descrevendo-os detalhadamente e, assim, servir de base para a apresentação das propostas.

Portanto, serão analisadas aqui as obrigações da empresa a ser contratada para o fornecimento de utensílios domésticos para Cozinha Comunitária.

O objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, na Lei nº 14.133/21, art. 6º, inciso XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto; XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado; no Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000.

2- DO OBJETO

AQUISIÇÃO PARCELADA DE UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS DE COPA E COZINHA PARA IMPLANTAÇÃO DA COZINHA COMUNITÁRIA EM ATENDIMENTO ÀS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE TACARATU/PE.

3 - JUSTIFICATIVA

A Secretaria Municipal de Assistência Social no intuito de garantir segurança e saúde no momento da composição e consumo de alimentação, com a utilização de pratos, copos e colheres higiênicos, viu a necessidade de aquisição dos utensílios de cozinha, para atender à necessidade diária da Cozinha Comunitária, pois entende-se que a aquisição, torna-se imprescindível para implantação e desenvolvimento das suas atividades, pois os itens solicitados contêm peças em alumínio, polipropileno e madeira, para o preparo seguro da alimentação escolar.

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

“A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à sua dignidade e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal e Estadual, devendo o poder público municipal adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir o direito humano à alimentação adequada e Segurança Alimentar e Nutricional da população do Município”.(Art. 2º), considerando que a fome não é um fenômeno isolado ou de uma parte específica da população. Vários fatores contribuem para o empobrecimento da população e com ele, a fome, como ausência ou local de moradia, déficits educacionais, desemprego, diminuição do poder de compra que se agravam ainda mais quando são considerados os recortes de cor, raça e gênero.

O Programa Cozinha Comunitária do município de Tacaratu, com implantação através da Secretaria de Assistência Social, tem como objetivo garantir o acesso à alimentação saudável e nutricionalmente balanceada para a população em situação de vulnerabilidade social, por meio do preparo e da entrega de refeições gratuitas, promovendo a segurança alimentar e contribuindo para o combate à fome.

A aquisição de utensílios domésticos e equipamentos diversos, justifica-se pela necessidade de garantir a implantação da Unidade de Cozinha Comunitária que compõem a estrutura de programas da Secretaria Municipal de Assistência Social, visto que estes objetos são necessários ao desenvolvimento das atividades laborais dos servidores e receptividade dos munícipes que se utilizarão do benefício alimentar. Dessa forma, busca-se aparelhar e estruturar a Unidade de Cozinha em quantidades necessárias e suficientes para o pleno funcionamento e desenvolvimento das atividades laborais típicas.

4.0 DETALHAMENTO DA NECESSIDADE

4.1 Com base nos custos para execução do objeto da contratação em tela, obtidos mediante pesquisa de mercado devidamente realizada nos termos da legislação, regulamentos e normas vigentes, relacionamos abaixo a média dos preços encontrados.

4.2 Mês que serviu de base para elaboração da referida pesquisa em banco de preços: Março/2024.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VLR UNIT	VLR TOTAL
1	ASSADEIRA DE ALUMINO nº 07, medindo (55 x 38 x 7), capacidade, altura de 7cm, com espessura de 7mm, com alça.	UNID	10	57,42	574,20
2	AVENTAL DE PVC, branco.	UNID	20	12,48	249,60
3	BACIA - DE POLIPROPILENO, com diâmetro de 428 mm, na altura de 130 mm, com capacidade para 10,5l, na cor branca	UNID	50	152,62	7.631,00
4	BALANÇA DIGITAL DE COZINHA, sf400, até 10kg cor branca.	UNID	10	19,61	196,10

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos facultativo decretado oficialmente

5	BALANÇA MECÂNICA DE PISO MÓVEL, com grade de proteção e rodízio, estruturas em chapas de aço, medindo 45 x 60 x 120 cm, com capacidade para até 300 kg, divisão 100 gramas.	UNID	1	1.332,41	1.332,41
6	BATEDEIRA EM FERRO FUNDIDO, tipo planetária industrial com bacia e garfo em aço inoxidável, capacidade de 30 litros, possui 6 variações de velocidades, controle de velocidades, tensão 110/220 volts, potência de 1cv.	UNID	5	5.339,52	26.697,60
7	BATEDOR DE CARNE - em polietileno, medindo (400 x 210 x 12) mm, na cor branca, para amaciar carne.	UNID	10	53,57	535,70
8	BOTIJÃO PARA GÁS - aço, glp, 45 kg.	UNID	4	436,67	1.746,68
9	CAÇAROLA - TIPO KIT de caçarolas em alumínio, composto por 3 caçarolas, capacidade de (8,3 a 17) litros, modelo industrial, com espessura de 3 mm, com duas asas em alumínio, com tampa medindo aprox. (1,5 mm) de espessura.	KIT	6	275,76	1.654,56
10	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO, capacidade (52,0 l), com diâmetro de 55 cm, altura de 22,0 cm, com espessura de 4,0 mm, asa de alumínio, tampa com espessura de 1,2 mm.	UNID	4	481,40	1.925,60
11	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO, capacidade (73,0 l), com diâmetro de 60 cm, altura de 26,0 cm, com espessura de 4,0 mm, asa de alumínio, tampa com espessura de 1,2 mm.	UNID	4	357,97	1.431,88
12	CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA, para acondicionamentos, em polipropileno, vazada nas laterais. 45 litros	UNID	20	45,63	912,60
13	CARRO DE LIMPEZA - em plástico rígido, medindo aproximadamente (99 x 56 x 108) cm, com balde principal com capacidade de no mínimo 25 litros, espremedor vertical com 02 baldes de 04 litros, porta saco e suporte funcional.	UNID	1	1.174,77	1.174,77
14	CARRO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, estrutura em tubos de aços inoxidável aisi 304, com 25 mm de diâmetro, solda tig ou similar, acabamento escovado,	UNID	1	1.541,30	1.541,30

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
 Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
 facultativo decretado oficialmente

	construído com 2 planos com bordas reviradas para baixo e gradil em aço inox 304, guidão formado pelos turbos da estrutura, para-choque de borracha com 115 mm e espessura em toda volta, montado em 4 rodízios de 5" de diâmetro, sendo 2 fixos e 2 giratórios, revestidos em borrachas, substituíveis, dimensões aproximadas: 90 x 50 x 100 cm (largura, profundidade e altura).				
15	CHALEIRA DE ALUMÍNIO, com capacidade para 9,0 l.	UNID	4	128,20	512,80
16	COLHER CAFE; materia-prima: aco inox; material cabo: aco inox; dimensoes: 12cm comprimento, aproximadamente;	UNID	10	2,67	26,70
17	COLHER PARA ARROZ, com dimensões mínimas 24 x 6 x 3 cm; 0.08 g, sendo de aco inox de alta durabilidade e qualidade.	UNID	10	6,15	61,50
18	COLHER DE SOPA inox (toda em inox).	UNID	300	4,45	1.335,00
19	COLHER EM AÇO INOX, para cozinha, tamanho grande, medindo 30 cm, em embalagem individual.	UNID	100	34,40	3.440,00
20	COLHER EM POLIPROPILENO, tipo remo para cozinha industrial (caldeirão), medindo aproximadamente 2 cm de espessura x 12 cm de largura x 100 cm de comprimento, em embalagem individual.	UNID	5	42,12	210,60
21	CONCHA EM INOX, medindo 51 cm cabo/ 16,2 cm diâmetro. / 7,3 profundidade.	UNID	5	33,98	169,90
22	CONTAINER EM POLIETILENO de alta resistência, 1000 l, para acondicionar lixo, com 4 rodas de ferro, com tampa, cantos arredondados, de acordo com a norma 840.	UNID	4	1.339,33	5.357,32
23	COPO DE VIDRO, com 186 ml, diâmetro (67) mm, altura (92,7) mm, para água, na cor incolor	UNID	200	5,32	1.064,00
24	COPO DESCARTÁVEL – 180ml (100und)	UNID	400	6,10	2.440,00
25	CORTADOR DE LEGUMES em aço inoxidável, com lâmina em aço, do tipo industrial, mecânica com tripé.	UNID	1	188,35	188,35
26	CUSCUZEIRA DE ALUMÍNIO, capacidade de 12 litros, diâmetro de 50 cm, com alça, com tampa.	UNID	2	130,43	260,86

27	ESCORREDOR DE MASSA ALIMENTÍCIA - confeccionado de alumínio, com diâmetro de 35 cm, altura de 13,5 cm, capacidade de 9,25 l, com espessura de 1,7 mm, c/alça e base	UNID	5	163,63	818,15
28	ESCORREDOR DE MASSA ALIMENTÍCIA de alumínio, com diâmetro de 45 cm, altura de 17,0 cm, capacidade de 20,0 l, com espessura de 1,8 cm, com alça e base.	UNID	5	110,75	553,75
29	ESCORREDOR DE PRATO em aço inox escovado, medindo 122 x 36 x 28 mm, com compartimento para escorrer 56 pratos, fixo na parede, provido de 2 (duas) mãos francesas para melhor fixação.	UNID	10	472,93	4.729,30
30	ESCUMADEIRA EM AÇO INOX, sem emendas, tamanho grande, medindo 30 cm, para uso em cozinha, manipulação de alimentos, em embalagem individual.	UNID	10	18,44	184,40
31	ESPÁTULA - MEDIDAS 10 CM de plástico, tamanho médio, cabo de plástico, uso em cozinha, para mistura de ingredientes espátula material cabo: plástico, tamanho: 10cm, aplicação: massa e raspagem	UNID	10	30,08	300,80
32	ESPÁTULA EM INOX, medindo (6" x 3,5") polegadas, par frituras.	UNID	10	25,33	253,30
33	ESPREMEDOR TRITURADOR amassador profissional de alho em aço inoxidável alturax largura x comprimento: 5 cm x 16 cm x 5 cm	UNID	10	24,37	243,70
34	ESPREMEDOR DE BATATAS em aço inox. espremer batatas pode ser usado também com legumes e frutas macias com total eficiência. produzido em aço inox, com acabamento em alto brilho e design que facilita o manuseio sem esforços. Informações do produto. dimensão espremedor de batatas em aço inox. espremer batatas pode ser usado também com legumes e frutas macias com total eficiência. produzido em aço inox, com acabamento em alto brilho e design que facilita o manuseio sem esforços. informações do produto. dimensão: 25x11x11 cm (clxa). material: aço inox	UNID	5	203,02	1.015,10
35	ESPREMEDOR DE FRUTAS - extrator industrial de sucos, estrutura em aço inox 304,	UNID	1	541,50	541,50

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
 Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
 facultativo decretado oficialmente

	gabinete em alumínio, capacidade para 20 litros/h, medindo (340 x 210) mm, provido de caneca com coador e tampa; com bordas do bocal arredondadas e bico aberto, para facilitar a limpeza, acessórios: 01 castanha para laranja e 01 castanha para limão, possui pés de altura regulável antiderrapantes, 220 volts - 60 hz - monofásico; potência de 1/4 hp.				
36	FACA DE INOX, medindo < 12" >, com cabo de madeira.	UNID	10	52,21	522,10
37	FACA EM AÇO INOX, medindo 12" (polegadas), cabo em polipropileno, para carne.	UNID	10	43,02	430,20
38	FACA EM AÇO INOX, medindo 5" (polegadas), cabo em polipropileno, para desossar e filetar.	UNID	10	15,44	154,40
39	FACA EM INOX, medindo 20 cm, para peixe.	UNID	10	23,60	236,00
40	FACA DE MESA -- faca mesa material lâmina: aço inoxidável, material cabo: aço inoxidável , características adicionais: liso, polido, 23 cm comprimento e 3mm espessura	UNID	300	6,78	2.034,00
41	FACA PEIXEIRA ORIGINAL Tipo premium 10 cm	UNID	5	120,34	601,70
42	FACA INOX, MÉDIO 8 POLEGADAS tipo serra para pão, cabo polipropileno.	UNID	5	27,97	139,85
43	FORMA DE ALUMÍNIO para bolo, tamanho (60 x 40 x 8) cm.	UNID	2	47,71	95,42
44	FORNO - PROFISSIONAL, tipo micro-ondas, em aço inoxidável com tratamento anticorrosivo, estrutura interna com pintura eletrostática em epóxi, capacidade para 30 litros, construção em conformidade com normas técnicas do inmetro, com 4 níveis de potência, chave de segurança, teclas cancelar/trava de segurança para apagar a conf. feita, tecla ligar, alimentação de 220 volts, potência consumida de 1600 watts, frequência de rede 60 hz, cabo de força com dupla isolação e plugue de 3 pinos, dois fases e um terra, atendendo a norma ABNT 88NBR 14136,	UNID	1	1.410,20	1.410,20

	incluindo manual de instrução, certificado de garantia e assistência técnica comprovada				
45	FRIGIDEIRA - DE ALUMÍNIO, capacidade (2,5 l), com diâmetro de (28,0 cm), altura de (5,0 cm), com espessura de (2 mm), cabo de baquelite, sem tampa	UNID	10	66,29	662,90
46	FRITADOR - INDUSTRIAL, elétrica, aço inoxidável aisi 18/8, medindo (100 x 50) mm, na voltagem 220 v, com coifa, com termostato para controle de temperatura.	UNID	1	1.239,26	1.239,26
47	GARFO DE INOX, para refeição, apresentação lisa (100 unidades).	UNID	300	3,04	912,00
48	GARFO EM ALUMÍNIO, para fritura, cabo entre 30 e 50 cm, com 02 dentes, acondicionado de forma apropriada.	UNID	10	14,12	141,20
49	GARRAFA TÉRMICA - de mesa, revestimento externo em inox, com capacidade para 2 l, tampa de rosca, de vidro temperado - aladin	UNID	10	196,88	1.968,80
50	GAVETEIRO EM POLIPROPILENO, na medida de 62 cm de profundidade x 44 cm de largura e altura de 15 cm, transparente.	UNID	10	154,81	1.548,10
51	JARRA EM ACRÍLICO, com capacidade para 2 l, com diâmetro de 15 cm, altura de 25 cm, na cor cristal, com tampa.	UNID	10	68,04	680,40
52	LIQUIDIFICADOR - modelo doméstico, com 05 velocidades, copo em acrílico, com capacidade para 1,5 l, bivolt	UNID	3	237,01	711,03
53	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL em aço inoxidável abnt 304 - 18/8 medindo (450 x 480 x 1215 mm), inox, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada, com capacidade para 25 litros dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo, motor 1.1/2 c.v, monofásico, 110/220v, 50/60 hz, acondicionada em embalagem apropriada para não danificar o equipamento.	UNID	2	1.397,68	2.795,36
54	EMBALAGEM MARMITEX em isopor com tampa com capacidade 750ml p/ alimentos formato redondo CAIXA COM 100 UNIDADES	CAIXA	3000	75,17	225.510,00

55	PÁ PARA PANEAS Tipo de etileno, com cabo medindo 75 cm, e base medindo (10 larg. x 1,5 espes.) cm, na cor branca.	UNID	2	98,55	197,10
56	PANELA - EM ALUMÍNIO, capacidade para 80 litros, diâmetro aproximado de 60 cm, altura aproximada de 30 cm, espessura aproximada de 5 mm, com 2 asas, tampa com espessura aproximada de 0,9 mm	UNID	5	220,29	1.101,45
57	PANELA DE ALUMÍNIO, tipo de pressão, com capacidade para 25 l., modelo com cabo, acondicionada em embalagem apropriada.	UNID	5	294,57	1.472,85
58	PANEAS - DE ALUMÍNIO, tipo caldeirão, com capacidade para 36 l, modelo com alça e tampa.	UNID	5	219,67	1.098,35
59	PANEAS - DE ALUMÍNIO, tipo caldeirão, com capacidade para 95 l, modelo com alça e tampa.	UNID	3	678,96	2.036,88
60	PANO DE COPA E COZINHA - de algodão liso (para prato), medindo 43 x 67 cm, na cor branca, 100% algodão	UNID	300	9,97	2.991,00
61	PEGADOR DE SALADA EM INOX, longo, 40cm, feito totalmente em aço inox. os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox,	UNID	10	18,58	185,80
62	PEGADOR DE SALADA EM inox, longo, 40cm, feito totalmente em aço inox. os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas à fabricação de utensílios de inox,	UNID	10	18,58	185,80
63	PEGADOR DE MASSA - de inox, tipo concha cabo longo para macarrão	UNID	10	12,56	125,60
64	PENEIRA - EM AÇO INOXIDÁVEL, com diâmetro de 40 cm, e borda em aço inoxidável, sem cabo, para separar impurezas	UNID	10	33,39	333,90
65	CAIXA ORGANIZADORA - em plástico, tipo simples, medindo 80,00x50,00x40,00cm (cxlxa), na cor transparente, com tampa e trava.	UNID	20	108,81	2.176,20
66	POTE PLÁSTICO - em plástico, no formato redondo, medindo (35 x 22) cm, com capacidade de 5l, com tampa, e suas condições	UNID	20	25,82	516,40

	deverão estar de acordo com a conformidade da norma da ANVISA.				
67	POTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, formato retangular, medindo 20,00 x 16,00 x 11,00 (comprimento x largura x altura), capacidade de 3,5 l, com tampas, de acordo com as normas vigentes do M.S.	UNID	20	18,76	375,20
68	POTE PLÁSTICO, com tampa, cores variadas pequeno. medida 300 ml	UNID	20	18,93	378,60
69	PRATOS EM PORCELANA, formato redondo, fundo, na cor branca, medindo 23 cm de tamanho	UNID	300	21,78	6.534,00
70	PROCESSADOR DE ALIMENTOS - modelo industrial, com 5 lâminas, sendo um fatiador, 1 palito, 1 cuboteador e 2 raladores de espessuras diferentes, potência de 750w, voltagem 220.	UNID	2	4.937,97	9.875,94
71	RALADOR DE 4 FACES DE AÇO INOX seus 4 lados, permitem ralar alimentos em diversos formatos e espessuras. seu corpo em aço inox, garante durabilidade, e eficiência, além de ser mais fácil de limpar. com alça em poliestireno na cor cinza, o ralador de 4 faces.	UNID	10	29,89	298,90
72	REFRESQUEIRA - estrutura da cuba em acrílico transparente, com tampa, pés antiderrapante, dimensões aproximadas (50 x 45 x 55 cm) (largura, profundidade e altura), com duas cubas, com capacidade para 20 litros cada, com compressor hermético de 1/5 hp, 220 v - 60 hz monofásico.	UNID	1	2.472,66	2.472,66
73	RODO (puxa e seca) - cabo de madeira, base medindo 40 cm, base de madeira, com 2 lâminas de borracha	UNID	10	20,10	201,00
74	SANDUICHEIRA - gabinete em aço inox, tipo industrial, forma retangular, chapas onduladas, revestidas em material antiaderente, capacidade para 4 pães, potência mínima de 2000 w, com lâmpada piloto de operação, com termostato, fechamento com tampa prensa revestida em material antiaderente, com suporte para mãos, tensão de alimentação 220 v.	UNID	3	207,78	623,34

75	TÁBUA PARA MANIPULAÇÃO de polipropileno, medindo 500 mm x 400 largura, com altura de 12 mm, no formato retangular, sem cabo, na cor branca.	UNID	10	56,91	569,10
76	TÁBUA PARA MANIPULAÇÃO de polipropileno, medindo 60 cm x 29 cm largura, com altura de 1,5 cm, no formato retangular, sem cabo, na cor amarela.	UNID	10	105,23	1.052,30
77	VASSOURA DE PIAÇAVA, cabo de madeira revestida de plástico.	UNID	50	11,34	567,00
78	ARMÁRIO - TIPO ESTANTE, em aço, tratado por fosforização, medindo 0,40 x 0,92 x 1,98 m (pxlxa), dimensões com variação de até 5%, sem portas, com 6 prateleiras reguláveis, sem gavetas, sapatas niveladoras de piso, pintura em epóxi.	UNID	10	1.226,62	12.266,20
79	BALCÃO TÉRMICO - para exposição e conservação de alimentos quentes e neutros, estrutura em aço inoxidável aisi- 304-18/8, com pés tubulares e contraventamento central em aço inoxidável aisi - 304-18/dimensões aproximada de (1400 x 600 x 900)mm, portas com isolamento térmico, pés com sapatas reguláveis, termostato regulável, potência 60 hz, aquecimento por meio de resistência elétrica inox de imersão, comando por termostato automático para controle de temperatura ,220 v-monofásico, tampo em aço inox e alças executadas no mesmo material, aquecimento do alimento através de banho maria por resistência blindada, com 06 cubas térmicas e 02 cubas neutras com tampas ,e puxadores, capacidade para 21,0 litros, profundidade 150 mm, dimensões externas (530 x 325)mm, dimensões internas (505 x 300)mm, prateleira superior executada em aço inoxidável aisi- 30418/8, com plano medindo: 1400 mm de comprimento, provida de montantes tubulares inox: potência total instalada 4 kw; temperatura 70°C, dimensões totais do balcão(1400 x 600 x 900)mm	UNID	1	6.241,83	6.241,83

80	BEBEDOURO - elétrico de mesa, 220 volts, para um galão de 20 litros, com capacidade de refrigeração de 3,5 litros/horas, com termostato e 7 níveis de temperatura, bandeja removível, garantia de 12 meses, duas para água gelada e natural, aço inox na cor branca	UNID	1	515,65	515,65
81	CONJUNTO DE MESA E QUATRO CADEIRAS - tipo plástica, em polipropileno, sem revestimento, tampo em polipropileno, formato quadrado, medindo 70,00x70,00x72,00cm (lxpxa), com 4 cadeiras em polipropileno, sem revestimento, medindo 77,00x43,00x36,00cm (axlpx), dimensões com variação de até 5 %, sem braços, com encosto, em polipropileno, sem revestimento.	CONJ	20	345,95	6.919,00
82	FOGÃO TIPO INDUSTRIAL de baixa pressão, em aço inoxidável, tipo ai6i 304, com alimentação à gás glp, com 6 bocas, queimadores confeccionados em ferro fundido duplos tipo cachimbo + coroa, acendimento individual manual, com forno em aço inox com porta estruturada com controlador de abertura da porta em três posições, com duas prateleiras, com duas grelhas em perfil redondo com diâmetro de 1/4", pés com sapatas niveladoras em polietileno, com dimensões aproximadas de 1.500 x 1.000 x 900 ml, acompanhado de registro e mangueira aprovadas pelo INMETRO.	UNID	1	2.915,93	2.915,93
83	FREEZER - horizontal, com capacidade para 546 litros, voltagem: 220v potência 331w faixa de temperatura: freezer: -18 a 22°C refrigerador: + 2 a + 8°C, dupla função: refrigerador e freezer, gabinete interno em aço pré pintado com pintura epóxi, fechadura de segurança, gaveta removível; puxador ergonômico; rodízios reforçados; dreno frontal.	UNID	2	4.370,38	8.740,76
84	MESA - tipo cozinha, com estrutura em aço inox de seção tubular, no formato retangular, com tampo em aço inox, sem revestimento, tampo em formato retangular, medindo 600,00	UNID	2	3.407,62	6.815,24

	x 850,00 x 900,00 mm (lxaxc), podendo variar em 5%), com 02 gavetas.				
85	PALLET EM POLIPROPILENO, estrutura vazada, medindo (1.000,00 x 1.200,00 x 140,00) mm (largura x comprimento x altura), com capacidade para 500 kg.	UNID	20	274,18	5.483,60
86	PRATELEIRA INOX - superior em inox perfurada, elevada, destinada ao apoio e/ou guarda de utensílios e equipamentos nas áreas de higienização, pré-preparo ou apenas apoio as demais operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano com furos executados por processo de funcionamento e repuxe, confeccionado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotado de espelho com 50 mm de altura em sua parte traseira e de borda com 40 mm nas demais partes e 03 mãos francesas confeccionadas em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt - 304, liga 18.8, dimensões (lxpxh): 1.800 mm x 300 mm (variação permitida: 300 mm a 350 mm), com 03 (três) mãos francesas.	UNID	10	444,99	4.449,90
87	REFRIGERADOR com capacidade para 1.200 l, modelo vertical, estrutura em aço inoxidável 304, com isolamento em poliuretano injetado; acabamento interno em alumínio específico para refrigeração; acabamento externo em aço inoxidável aisi 304, com soldas tig ou similar; com 12 prateleiras graduadas removíveis em aço inox 304; com 6 portas (3 superiores e 3 inferiores) com isolamento térmico, resistência para evitar condensação, gavetas de vedação imantadas e puxadores em aço inox 304 reforçado, na cor pés com sapatas reguláveis, com altura aproximada de 25 cm; painel indicador digital de temperatura de operação, lâmpada piloto e termostato regulado para 4 graus a 6 graus c, degelo automático, industrial 220 v - 60 hg - monofásico, dimensões	UNID	2	5.468,00	10.936,00

	aproximadas: 180 x 80 x 200 cm (largura, profundidade e altura).				
88	VENTILADOR - DE PAREDE, com 100,00 cm de diâmetro, com 03 pás (hélices), ajuste de velocidade, rpm 1100, potência de ½ cv, na voltagem 110/220 v.	UNID	4	1.599,74	6.398,96
89	COIFA PARA COZINHA industrial aço inox, com dimensões aproximadas de 1.500 x 1.000	UNID	1	3.003,44	3.003,44
VALOR TOTAL ESTIMADO					423.159,83

4.3 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

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

4.5 O prazo de vigência da contratação é de até 31/12/2024, contados a partir da assinatura do contrato na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

5 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

5.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

6.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 Considerando os processos anteriores de aquisições de materiais de cozinha da Secretaria de Educação, bem como os padrões de mercado, no que tange a esse tipo de material, a seguir são elencadas as características mínimas de cada peça proposta, de maneira a atingir os resultados esperados.

7.2 Trata-se de material de consumo cuja necessidade de contratação é frequente, seja em face do consumo natural decorrente do uso e sua consequente substituição, como também pelo ingresso de novos alunos durante o ano letivo.

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos facultativo decretado oficialmente

- 7.3 Não haverá necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.
- 7.4 De acordo com critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 7.4.1 Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- 7.4.2 Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do instituto nacional de metrologia, normalização e qualidade industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- 7.4.3 Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 8.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 8.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 8.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 8.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 8.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 8.6 Fiscalização
- 8.6.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

Fiscalização Técnica

- 8.7 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 8.7.1 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);
- 8.7.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
- 8.7.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).
- 8.7.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).
- 8.7.5 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).
- 8.7.6 Fiscalização Administrativa
- 8.8 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).
- 8.8.1 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

- 8.9 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- 8.10 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- 8.11 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 8.12 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- 8.13 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- 8.14 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- 8.15 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 9.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 9.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar

- da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 9.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 9.4 Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.
- 9.5 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 9.6 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 9.7 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.
- 9.8 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

- 9.9 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, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 9.9.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.10 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:
- 9.10.1 O prazo de validade;
- 9.10.2 A data da emissão;
- 9.10.3 Os dados do contrato e do órgão contratante;
- 9.10.4 O período respectivo de execução do contrato;

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- 9.10.5 O valor a pagar; e
- 9.10.6 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 9.11 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 9.12 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao sistema de cadastro de fornecedores do Município ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.13 A Administração deverá realizar consulta ao sistema de cadastro de fornecedores do Município para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018).
- 9.14 Constatando-se, junto ao Sistema de Cadastro de Fornecedores, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 9.15 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 9.16 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 9.17 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto aos órgãos de controle tributário.

Prazo de pagamento

- 9.18 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.
- 9.19 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

- 9.20 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 9.21 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 9.22 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 9.22.1 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.
- 9.23 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.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 10.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

- 10.2 O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

- 10.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- 10.4 **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 10.5 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 10.6 **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- 10.7 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 10.8 **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 10.9 **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 10.10 **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 10.11 **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 10.12 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 10.13 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 10.14 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 10.15 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 10.16 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- 10.17 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 10.18 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 10.19 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e/ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 10.20 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 10.20.1 A apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado.

Qualificação Econômico-Financeira

- 10.21 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 10.22 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 10.23 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- 10.23.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 10.23.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 10.23.3 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 10.23.4 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 10.24 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

Qualificação Técnica

10.25 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

10.25.1 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

10.25.2 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

10.25.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

10.26 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

10.26.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

10.26.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

10.26.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

10.26.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

10.26.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

10.26.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

10.26.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

1.5 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 423.159,83 (Quatrocentos e vinte e três mil, cento e cinquenta e nove reais e oitenta e três centavos)**, para fornecimento dos utensílios de cozinha, conforme custos unitários apostos na planilha do item 4 deste TR.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Secretaria Municipal de Educação de Tacaratu.

12.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

.....XXXX

.....XXXX

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1 São obrigações da Contratante:

- 13.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 13.1.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 13.1.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 13.1.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 13.1.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

13.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no instrumento convocatório, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

14.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva notafiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

14.1.1.1 O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário se equipamentos e no caso de produtos de especificação técnica de uso na embalagem, com uma versão em português ainda uma relação da rede de assistência técnica autorizada do equipamento/produto.

14.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

14.1.3 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

14.1.4 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

14.1.5 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, frete (qualquer valor de empenho), carga e descarga de mercadoria, seguros, deslocamento, alimentação e hospedagem de pessoal, prestação de garantia, instalação e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do pacto contratual assinado (ata do pregão).

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1 Não será permitida a subcontratação parcial ou total do objeto.

16. DO REAJUSTE

16.1 Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para apresentação das propostas.

17. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

17.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pela razão abaixo justificado.

18.0 DAS INFORMAÇÕES

18.1 Declaramos para os devidos fins, que as informações contidas neste *Termo de Referência* atendem a todas as necessidades para a aquisição do produto solicitado e que o teor deste documento é de inteira responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação.

Tacaratu, 22 de abril de 2024

Maria Vilma de Araujo Gomes
secretária

PREFEITURA DE
TACARATU
TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

ANEXO II

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR FORNECIMENTO DE UTENSÍLIOS DE COPA E COZINHA PARA A COZINHA COMUNITÁRIA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TACARATU/PE.

INTRODUÇÃO

A Nova Lei de Licitações, Lei 14.133/2021 atribuiu ao planejamento das licitações a hierarquia de princípio, propiciando aos gestores públicos instrumentos para governança e concretude deste princípio. As contratações públicas são instrumentos para a realização das políticas públicas, cujo planejamento ocasiona contratações significativamente mais efetivas.

Desse modo, a realização de estudos prévios à contratação conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Neste contexto, o presente documento, enquanto elemento essencial ao planejamento, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, uma vez que, apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. Deste modo, se busca assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação pública pretendida, bem como o levantamento dos elementos essenciais, que servirão de base para compor o anteprojeto, termo de referência ou projeto básico a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, avaliando todos os aspectos necessários e suficientes à contratação.

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

1. DEFINIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação visa a aquisição de utensílios diversos de copa e cozinha, para abastecimento da cozinha comunitária da Prefeitura Municipal de Tacaratu/PE, com a finalidade de atender o planejamento anual de aquisições essenciais para o desenvolvimento de nossas atividades e garantir a manutenção dos trabalhos legislativos, administrativos e operacionais rotineiro nos diversos departamentos e gabinetes que pertencem ao quadro organizacional da Prefeitura, na prestação de seus serviços públicos de maneira contínua e satisfatória.

Ademais, utensílios de cozinha são ferramentas, instrumentos ou objetos utilizados para preparar, cozinhar, servir, armazenar e manipular alimentos durante o processo culinário. Eles incluem uma ampla variedade de itens, desde facas e panelas até colheres e formas de bolo. Esses utensílios são essenciais para facilitar as diferentes etapas da preparação de alimentos e são encontrados em praticamente todas as cozinhas, sejam elas domésticas, comerciais ou institucionais.

Além disso, uma cozinha comunitária afim de ter por todas as suas funções realizadas, necessita de móveis para a melhor recepção e comodidade dos usuários, portanto, itens como mesa, armário, balcão térmico, entre outros, são de extrema importância. São muitos os itens, objetos e eletrodomésticos que a cozinha comunitária da Prefeitura Municipal de Tacaratu carece, podemos mencionar também utensílios como peneira, caixa organizadora, refresqueira, etc.

Tendo em vista que uma cozinha comunitária bem equipada é essencial para tornar a vida mais prática e confortável dos servidores em geral da Prefeitura de Tacaratu/PE, trazendo conseqüentemente um bom desenvolvimento nos serviços demandados, pois uma alimentação saudável para os funcionários não é apenas uma questão de manter a boa forma e comodidade, mas também um fator crítico para o desempenho e bem-estar no ambiente de trabalho. Estudos recentes destacam a conexão entre uma dieta balanceada e a produtividade dos trabalhadores, tendo isso em vista, uma boa cozinha com utensílios operacionais e usuais suficientes são de tamanha importância.

Em suma, a contratação visa a aquisição de utensílios diversos de copa e cozinha, para abastecimento da cozinha comunitária da Prefeitura Municipal de Tacaratu/PE, sua aquisição é essencial e sua interrupção pode comprometer o andamento das atividades institucionais, afetando o desempenho dos funcionários, tornando-se, assim, imprescindível.

1.1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação presente visa a aquisição de utensílios diversos de copa e cozinha, para abastecimento da cozinha comunitária com destino à Prefeitura Municipal de Tacaratu/PE, sendo necessária por diversos motivos; a instituição possui diariamente funcionários que

necessitam de uma cozinha comunitária bem equipada, pronta para recebê-los e dar o suporte necessário nas horas de refeições.

Além disso, tendo em vista que uma cozinha comunitária bem equipada é essencial para tornar a vida mais prática e confortável dos servidores em geral da Prefeitura de Tacaratu/PE, trazendo conseqüentemente um bom desenvolvimento nos serviços demandados, pois uma alimentação saudável para os funcionários não é apenas uma questão de manter a boa forma e comodidade, mas também um fator crítico para o desempenho e bem-estar no ambiente de trabalho.

São inúmeros os benefícios que uma cozinha comunitária bem equipada traz, segue alguns pontos que fundamentam essa necessidade:

A implementação de utensílios de cozinha para uma cozinha comunitária da prefeitura é essencial por várias razões:

1. Atendimento às necessidades básicas: Utensílios de cozinha são fundamentais para preparar alimentos de forma adequada e segura, garantindo que as necessidades nutricionais básicas dos membros da Prefeitura Municipal de Tacaratu/PE sejam atendidas.
2. Segurança alimentar: Utensílios apropriados ajudam a garantir a segurança alimentar, minimizando o risco de contaminação cruzada e outras questões de higiene que podem surgir na preparação de alimentos em grande escala.
3. Eficiência operacional: Ter os utensílios certos torna o processo de preparação de alimentos mais eficiente, permitindo que a cozinha comunitária da prefeitura opere de forma mais suave e produtiva, atendendo a um maior número de pessoas de forma mais rápida e eficaz.
4. Variedade de refeições: Utensílios adequados permitem uma gama mais ampla de opções de refeições, o que é importante para atender às preferências e necessidades dietéticas variadas dos funcionários.
5. Durabilidade e sustentabilidade: Investir em utensílios de qualidade pode resultar em uma economia a longo prazo, já que itens duráveis e de boa qualidade tendem a durar mais tempo e requerem menos substituição, reduzindo custos a longo prazo pela prefeitura e minimizando o impacto ambiental.
6. Promoção da comunidade: Uma cozinha comunitária bem equipada pode se tornar um ponto central para eventos e atividades da Prefeitura, promovendo a coesão social e o senso de pertencimento entre os funcionários.

Ao considerar esses pontos, fica claro que a aquisição de utensílios de cozinha é uma necessidade fundamental para garantir o funcionamento eficaz e sustentável de uma cozinha comunitária da prefeitura de Tacaratu/PE.

Portanto, a contratação de uma empresa especializada em fornecimento de utensílios diversos de copa e cozinha, para abastecimento da cozinha comunitária da prefeitura

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

Municipal de Tacaratu/PE, além de garantir o bom funcionamento, pode ser uma escolha estratégica para o órgão, garantindo um abastecimento eficiente, econômico e dentro das normas estabelecidas.

Ante o exposto, o fornecimento de utensílios diversos de copa e cozinha, para abastecimento da cozinha comunitária, com destino à Prefeitura Municipal de Tacaratu/PE é essencial para garantir o atendimento às necessidades prementes de uso da cozinha ora mencionada, bem como, contribui para o bom funcionamento das atividades legislativas e administrativas, sendo assim, justificada a contratação para garantir a segurança, eficiência e a eficácia dos serviços prestados nesta Prefeitura.

1.2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 1.2.1 Tipo de contratação: Os serviços pretendidos nesta contratação se enquadram como **SERVIÇOS COMUNS** ou usuais de mercado. Conforme prevê o Parágrafo Único do artigo 6º, inciso XIII da Lei 14.133/21.
- 1.2.2 O prazo de execução do contrato será de 12 (doze meses), podendo ser prorrogada, no interesse da Administração, limitada a 60 (sessenta) meses, nos termos do artigo 106, da Lei 14.133/21;
- 1.2.3 A prorrogação contratual poderá ser realizada quando comprovadamente vantajosa para a Administração e deverá ser promovida mediante a celebração do termo aditivo;
- 1.2.4 Caso a Contratada não tenha interesse na prorrogação contratual, ela deverá manifestar esta posição com antecedência mínima de 3 (três) meses do término do período de vigência do contrato;
- 1.2.5 Modalidade de licitação;
 - 1.2.5.1 Em consequência da padronização existente no mercado, a aquisição do objeto pretendido se enquadra nesta contratação como **PREGÃO**, conforme o artigo 6º, XLI da Lei 14.133/21;
- 1.2.6 Tipo de licitação
 - 1.2.6.1 O tipo de licitação será o menor preço por item, conforme artigo 33 da Lei 14.133/21.
 - 1.2.6.2 A execução se procederá em regime de empreitada por preço unitário.
- 1.2.7 Fundamentos Legais
 - 1.2.7.1 A contratação em pauta se sujeita à Legislação pertinente, mormente aos diplomas a seguir elencados, bem como às demais normas gerais que se apliquem.
 - 1.2.7.2 Leis Federais:

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- a) Lei nº 14.133/21: Institui normas para Licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;
- b) Lei nº 14.133/21, incisos XIII e XLI: Institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

1.3. RELAÇÃO ENTRE DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM

A justificativa para calcular a estimativa com base nos bancos de preços das compras públicas, é essencial para garantir a transparência, eficiência e a alocação adequada dos recursos públicos, cumprindo princípios de responsabilidade fiscal e governança que são fundamentais para a gestão pública eficaz.

A escolha com base nas cotações nos bancos de preços para o cálculo da estimativa assegura uma visão atualizada dos custos envolvidos no serviço, evitando a utilização de dados desatualizados que poderiam resultar em alocações orçamentárias inadequadas e ineficientes. Além disso, considerar as cotações nos bancos de preços apresentados pelo prestador de serviço fornece uma base sólida e verificável para a estimativa, uma vez que esses documentos são geralmente auditados e contêm informações detalhadas sobre os custos envolvidos.

No mesmo sentido, a Câmara Municipal de Tupanatinga, uma gestão responsável e eficaz com os recursos públicos é de fundamental importância para atender às necessidades da comunidade de forma eficiente. Isso demonstra o compromisso da administração pública com a responsabilidade fiscal e a gestão eficiente dos recursos. Essa prática também promove a transparência, pois permite que os cidadãos e partes interessadas verifiquem facilmente como as estimativas foram calculadas, aumentando a confiança na gestão pública.

A Câmara Municipal de Tupanatinga desempenha um papel crucial no desenvolvimento da cidade, fornecendo serviços essenciais que afetam diretamente a qualidade de vida dos cidadãos. Garantir o bom andamento das atividades contínuas e diárias requer um planejamento cuidadoso, e a alocação de recursos com base em informações precisas é crucial para esse propósito. A transparência e a prestação de contas nas estimativas de contratos demonstram o compromisso da administração com a comunidade e seu desejo de utilizar os recursos públicos de forma responsável.

Por tudo isso, a justificativa para calcular a estimativa com base no banco de preço, é uma abordagem sólida que promove a responsabilidade fiscal, a eficiência na gestão pública e a transparência. Ela garante que os recursos sejam alocados de maneira a atender às necessidades da Câmara Municipal de Tupanatinga/PE.

2. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos facultativo decretado oficialmente

2.1. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

A pesquisa de preços resultou na lista abaixo de valores para os produtos necessários, os quais tornam viável ao mercado atender à demanda identificada. Todos os valores relacionados a demanda foram tomados por meio de pesquisas em sítios eletrônicos tomados de base o valor médio. No mesmo, os relatórios gerados encontram-se em anexo.

IDENTIFICAÇÃO DE TODAS AS SOLUÇÕES DE MERCADO E PREÇOS LEVANTADOS	
Fontes de pesquisas: TOME CONTAS, SÍTIOS ELETRÔNICOS	
Relatório gerado: Entre o mês de abril.	Forma de pesquisa: Pesquisas via internet

2.2. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS:

Os resultados foram compilados na planilha de preços estimados, registrando planilha de preços e valores obtidos. Com a metodologia de apuração de preços, utilizou-se a média simples dos preços, excluindo-se as propostas que apresentaram valores significativamente superior à maioria. Ademais, busca-se evitar distorção no cálculo do preço médio.

Outrossim, será especificado no Termo de Referência os limites mínimos e máximos de aquisição dos objetos.

No mesmo sentido, para a realização da pesquisa de preços devem ser seguidos os parâmetros, empregados de forma combinada ou não, devendo ser priorizados os itens I e II.

- I- Painel de preços, disponível no endereço eletrônico, desde que as cotações se refiram a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior a data de divulgação do instrumento convocatório;
- II- Aquisições e contratações similares de outros entes Públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;
- III- Dados publicados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora do acesso; ou
- IV- Pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
 Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
 facultativo decretado oficialmente

2.3. ANÁLISE DE CENÁRIOS E ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO

Nesta etapa é feita a avaliação dos cenários de contratação e a definição e justificativa da alternativa que mais se aproximam dos requisitos definidos. No mesmo sentido, visa-se a atender a demanda e promover assim, a competição entre os prestadores de serviços, sempre visando aos princípios da legalidade, impessoalidade, publicidade, eficiência, proporcionalidade e economicidade. Visando assim, o serviço mais vantajoso para a Administração Pública.

Ademais, levando em consideração as pesquisas realizadas e a demanda a ser atendida, a solução mais vantajosa e que se adequam às necessidades da Prefeitura Municipal de Tacaratu/PE é a concorrência por meio de Pregão, que tratará da contratação da aquisição de utensílios de cozinha e copa, para o abastecimento da cozinha comunitária da Prefeitura. Por tudo isso, tal cenário é o mais vantajoso para a Administração Pública do ponto de vista do custo-benefício, eficácia, padronização, segurança e eficiência e disponibilidade do mercado.

3. ESTIMATIVAS PRELIMINARES DE PREÇOS

A tabela a baixo juntamente com a planilha de composição de custos que estará em anexo ao TERMO DE REFERÊNCIA apresenta as unidades de medida de cada item de contratação, a quantidade estimada de bens e serviços e o valor da contratação. No mesmo sentido, faz-se a análise críticas dos preços coletados para, ao final, definir a estimativa preliminar de preços mensal a serem pagos. Vejamos:

Item	Descrição	Unid.	Quant	Vlr Unit	Vlr Total
1	Assadeira de alumino nº 07, medindo (55 x 38 x 7), capacidade, altura de 7cm, com espessura de 7mm, com alça.	unid	10	57,42	574,20
2	Avental de pvc, branco.	unid	20	12,48	249,60
3	Bacia - de polipropileno, com diâmetro de 428 mm, na altura de 130 mm, com capacidade para 10,5l, na cor branca	unid	50	152,62	7.631,00
4	Balança digital de cozinha, sf400, até 10kg cor branca.	unid	10	19,61	196,10
5	Balança mecânica de piso móvel, com grade de proteção e rodízio, estruturas em chapas de aço, medindo 45 x 60 x 120 cm, com capacidade para até 300 kg, divisão 100 gramas.	unid	1	1.332,41	1.332,41
6	Batedeira em ferro fundido, tipo planetária industrial com bacia e garfo em aço inoxidável, capacidade de 30 litros, possui 6 variações de	unid	5	5.339,52	26.697,60

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
 Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
 facultativo decretado oficialmente

	velocidades, controle de velocidades, tensão 110/220 volts, potência de 1cv.				
7	Batedor de carne - em polietileno, medindo (400 x 210 x 12) mm, na cor branca, para amaciar carne.	unid	10	53,57	535,70
8	Botijão para gás - aço, glp, 45 kg.	unid	4	436,67	1.746,68
9	Caçarola - tipo kit de caçarolas em alumínio, composto por 3 caçarolas, capacidade de (8,3 a 17) litros, modelo industrial, com espessura de 3 mm, com duas asas em alumínio, com tampa medindo aprox. (1,5 mm) de espessura.	kit	6	275,76	1.654,56
10	Caçarola de alumínio, capacidade (52,0 l), com diâmetro de 55 cm, altura de 22,0 cm, com espessura de 4,0 mm, asa de alumínio, tampa com espessura de 1,2 mm.	unid	4	481,40	1.925,60
11	Caçarola de alumínio, capacidade (73,0 l), com diâmetro de 60 cm, altura de 26,0 cm, com espessura de 4,0 mm, asa de alumínio, tampa com espessura de 1,2 mm.	unid	4	357,97	1.431,88
12	Caixa plástica agrícola, para acondicionamentos, em polipropileno, vazada nas laterais. 45 litros	unid	20	45,63	912,60
13	Carro de limpeza - em plástico rígido, medindo aproximadamente (99 x 56 x 108) cm, com balde principal com capacidade de no mínimo 25 litros, espremedor vertical com 02 baldes de 04 litros, porta saco e suporte funcional.	unid	1	1.174,77	1.174,77
14	Carro para transporte de alimentos, estrutura em tubos de aço inoxidável aisi 304, com 25 mm de diâmetro, solda tig ou similar, acabamento escovado, construído com 2 planos com bordas reviradas para baixo e gradil em aço inox 304, guidão formado pelos tubos da estrutura, para-choque de borracha com 115 mm e espessura em toda volta, montado em 4 rodízios de 5" de diâmetro, sendo 2 fixos e 2 giratórios, revestidos em borrachas, substituíveis, dimensões aproximadas: 90 x 50 x 100 cm (largura, profundidade e altura).	unid	1	1.541,30	1.541,30
15	Chaleira de alumínio, com capacidade para 9,0 l.	unid	4	128,20	512,80
16	Colher de café; matéria-prima: aço inox; material cabo: aço inox; dimensões: 12cm comprimento, aproximadamente;	unid	10	2,67	26,70
17	Colher para arroz, com dimensões mínimas 24 x 6 x 3 cm; 0.08 g, sendo de aço inox de alta durabilidade e qualidade.	unid	10	6,15	61,50
18	Colher de sopa inox (toda em inox).	unid	300	4,45	1.335,00

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
 Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
 facultativo decretado oficialmente

PREFEITURA MUNICIPAL DE TACARATU - PE

19	Colher em aço inox, para cozinha, tamanho grande, medindo 30 cm, em embalagem individual.	unid	100	34,40	3.440,00
20	Colher em polipropileno, tipo remo para cozinha industrial (caldeirão), medindo aproximadamente 2 cm de espessura x 12 cm de largura x 100 cm de comprimento, em embalagem individual.	unid	5	42,12	210,60
21	Concha em inox, medindo 51 cm cabo/ 16,2 cm diâmetro. / 7,3 profundidade.	unid	5	33,98	169,90
22	Container em polietileno de alta resistência, 1000 l, para acondicionar lixo, com 4 rodas de ferro, com tampa, cantos arredondados, de acordo com a norma 840.	unid	4	1.339,33	5.357,32
23	Copo de vidro, com 186 ml, diâmetro (67) mm, altura (92,7) mm, para água, na cor incolor	unid	200	5,32	1.064,00
24	Copo descartável – 180ml (100und)	unid	400	6,10	2.440,00
25	Cortador de legumes em aço inoxidável, com lâmina em aço, do tipo industrial, mecânica com tripé.	unid	1	188,35	188,35
26	Cuscuzeira de alumínio, capacidade de 12 litros, diâmetro de 50 cm, com alça, com tampa.	unid	2	130,43	260,86
27	Escorredor de massa alimentícia - confeccionado de alumínio, com diâmetro de 35 cm, altura de 13,5 cm, capacidade de 9,25 l, com espessura de 1,7 mm, c/alça e base	unid	5	163,63	818,15
28	Escorredor de massa alimentícia de alumínio, com diâmetro de 45 cm, altura de 17,0 cm, capacidade de 20,0 l, com espessura de 1,8 cm, com alça e base.	unid	5	110,75	553,75
29	Escorredor de prato em aço inox escovado, medindo 122 x 36 x 28 mm, com compartimento para escorrer 56 pratos, fixo na parede, provido de 2 (duas) mãos francesas para melhor fixação.	unid	10	472,93	4.729,30
30	Escumadeira em aço inox, sem emendas, tamanho grande, medindo 30 cm, para uso em cozinha, manipulação de alimentos, em embalagem individual.	unid	10	18,44	184,40
31	Espátula - medidas 10 cm de plástico, tamanho médio, cabo de plástico, uso em cozinha, para mistura de ingredientes espátula material cabo: plástico, tamanho: 10cm, aplicação: massa e raspagem	unid	10	30,08	300,80
32	Espátula em inox, medindo (6" x 3,5") polegadas, par frituras.	unid	10	25,33	253,30
33	Espremedor triturador amassador profissional de alho em aço inoxidável altura x largura x comprimento: 5 cm x 16 cm x 5 cm	unid	10	24,37	243,70

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
 Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
 facultativo decretado oficialmente

34	Espremedor de batatas em aço inox. Espremer batatas pode ser usado também com legumes e frutas macias com total eficiência. Produzido em aço inox, com acabamento em alto brilho e design que facilita o manuseio sem esforços. Informações do produto. Dimensão espremedor de batatas em aço inox. Espremer batatas pode ser usado também com legumes e frutas macias com total eficiência. Produzido em aço inox, com acabamento em alto brilho e design que facilita o manuseio sem esforços. Informações do produto. dimensão: 25x11x11 cm (clxa). Material: aço inox	unid	5	203,02	1.015,10
35	Espremedor de frutas - extrator industrial de sucos, estrutura em aço inox 304, gabinete em alumínio, capacidade para 20 litros/h, medindo (340 x 210) mm, provido de caneca com coador e tampa; com bordas do bocal arredondadas e bico aberto, para facilitar a limpeza, acessórios: 01 castanha para laranja e 01 castanha para limão, possui pés de altura regulável antiderrapantes, 220 volts - 60 hz - monofásico; potência de 1/4 hp.	unid	1	541,50	541,50
36	Faca de inox, medindo < 12" >, com cabo de madeira.	unid	10	52,21	522,10
37	Faca em aço inox, medindo 12" (polegadas), cabo em polipropileno, para carne.	unid	10	43,02	430,20
38	Faca em aço inox, medindo 5" (polegadas), cabo em polipropileno, para desossar e filetar.	unid	10	15,44	154,40
39	Faca em inox, medindo 20 cm, para peixe.	unid	10	23,60	236,00
40	Faca de mesa - faca mesa material lâmina: aço inoxidável, material cabo: aço inoxidável, características adicionais: liso, polido, 23 cm comprimento e 3mm espessura	unid	300	6,78	2.034,00
41	Faca peixeira original premium 10 cm	unid	5	120,34	601,70
42	Faca inox, médio 8 polegadas tipo serra para pão, cabo polipropileno.	unid	5	27,97	139,85
43	Forma de alumínio para bolo, tamanho (60 x 40 x 8) cm.	unid	2	47,71	95,42
44	Forno - profissional, tipo micro-ondas, em aço inoxidável com tratamento anticorrosivo, estrutura interna com pintura eletrostática em epóxi, capacidade para 30 litros, construção em conformidade com normas técnicas do INMETRO, com 4 níveis de potência, chave de segurança, teclas cancelar/trava de segurança para apagar a conf. feita, tecla ligar, alimentação de 220 volts, potência consumida de 1600 watts, frequência de	unid	1	1.410,20	1.410,20

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
 Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
 facultativo decretado oficialmente

	rede 60 hz, cabo de força com dupla isolação e plugue de 3 pinos, dois fases e um terra, atendendo a norma ABNT 88nбр 14136, incluindo manual de instrução, certificado de garantia e assistência técnica comprovada				
45	Frigideira - de alumínio, capacidade (2,5 l), com diâmetro de (28,0 cm), altura de (5,0 cm), com espessura de (2 mm), cabo de baquelite, sem tampa	unid	10	66,29	662,90
46	Fritador - industrial, elétrica, aço inoxidável aisi 18/8, medindo (100 x 50) mm, na voltagem 220 v, com coifa, com termostato para controle de temperatura.	unid	1	1.239,26	1.239,26
47	Garfo de inox, para refeição, apresentação lisa (100 unidades).	unid	300	3,04	912,00
48	Garfo em alumínio, para fritura, cabo entre 30 e 50 cm, com 02 dentes, acondicionado de forma apropriada.	unid	10	14,12	141,20
49	Garrafa térmica - de mesa, revestimento externo em inox, com capacidade para 2 l, tampa de rosca, de vidro temperado - aladin	unid	10	196,88	1.968,80
50	Gaveteiro em polipropileno, na medida de 62 cm de profundidade x 44 cm de largura e altura de 15 cm, transparente.	unid	10	154,81	1.548,10
51	Jarra em acrílico, com capacidade para 2 l, com diâmetro de 15 cm, altura de 25 cm, na cor cristal, com tampa.	unid	10	68,04	680,40
52	Liquidificador - modelo doméstico, com 05 velocidades, copo em acrílico, com capacidade para 1,5 l, bivolt	unid	3	237,01	711,03
53	Liquidificador industrial em aço inoxidável ABNT 304 - 18/8 medindo (450 x 480 x 1215 mm), inox, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada, com capacidade para 25 litros dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo, motor 1.1/2 c.v, monofásico, 110/220v, 50/60 hz, acondicionada em embalagem apropriada para não danificar o equipamento.	unid	2	1.397,68	2.795,36
54	Embalagem marmitex em isopor com tampa com capacidade 750ml p/ alimentos formato redondo caixa com 100 unidades	caixa	3000	75,17	225.510,00
55	Pá para painéis de etileno, com cabo medindo 75 cm, e base medindo (10 larg. x 1,5 espes.) cm, na cor branca.	unid	2	98,55	197,10
56	Painel - em alumínio, capacidade para 80 litros, diâmetro aproximado de 60 cm, altura aproximada	unid	5	220,29	1.101,45

PREFEITURA MUNICIPAL DE TACARATU - PE

	de 30 cm, espessura aproximada de 5 mm, com 2 asas, tampa com espessura aproximada de 0,9 mm				
57	Panela de alumínio, tipo de pressão, com capacidade para 25 l., modelo com cabo, acondicionada em embalagem apropriada.	unid	5	294,57	1.472,85
58	Panelas - de alumínio, tipo caldeirão, com capacidade para 36 l, modelo com alça e tampa.	unid	5	219,67	1.098,35
59	Panelas - de alumínio, tipo caldeirão, com capacidade para 95 l, modelo com alça e tampa.	unid	3	678,96	2.036,88
60	Pano de copa e cozinha - de algodão liso (para prato), medindo 43 x 67 cm, na cor branca, 100% algodão	unid	300	9,97	2.991,00
61	Pegador de salada em inox, longo, 40cm, feito totalmente em aço inox. os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox,	unid	10	18,58	185,80
62	Pegador de salada em inox, longo, 40cm, feito totalmente em aço inox. os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas à fabricação de utensílios de inox,	unid	10	18,58	185,80
63	Pegador de massa - de inox, tipo concha cabo longo para macarrão	unid	10	12,56	125,60
64	Peneira - em aço inoxidável, com diâmetro de 40 cm, e borda em aço inoxidável, sem cabo, para separar impurezas	unid	10	33,39	333,90
65	Caixa organizadora - em plástico, tipo simples, medindo 80,00x50,00x40,00cm (cxlxa), na cor transparente, com tampa e trava.	unid	20	108,81	2.176,20
66	Pote plástico - em plástico, no formato redondo, medindo (35 x 22) cm, com capacidade de 5l, com tampa, e suas condições deverão estar de acordo com a conformidade da norma da ANVISA.	unid	20	25,82	516,40
67	Pote plástico transparente, formato retangular, medindo 20,00 x 16,00 x 11,00 (comprimento x largura x altura), capacidade de 3,5 l, com tampas, de acordo com as normas vigentes do M.S.	unid	20	18,76	375,20
68	Pote plástico, com tampa, cores variadas pequeno. Medida 300 ml	unid	20	18,93	378,60
69	Pratos em porcelana, formato redondo, fundo, na cor branca, medindo 23 cm de tamanho	unid	300	21,78	6.534,00
70	Processador de alimentos - modelo industrial, com 5 lâminas, sendo um fatiador, 1 palito, 1 cuboteador e 2 raladores de espessuras diferentes, potência de 750w, voltagem 220.	unid	2	4.937,97	9.875,94
71	Ralador de 4 faces de aço inox seus 4 lados, permitem ralar alimentos em diversos formatos e	unid	10	29,89	298,90

Endereço: Rua Carlos Rossato, 349, Centro, Tacaratu-PE

Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos facultativo decretado oficialmente

	espessuras. Seu corpo em aço inox, garante durabilidade, e eficiência, além de ser mais fácil de limpar. Com alça em poliestireno na cor cinza, o ralador de 4 faces.				
72	Refresqueira - estrutura da cuba em acrílico transparente, com tampa, pés antiderrapante, dimensões aproximadas (50 x 45 x 55 cm) (largura, profundidade e altura), com duas cubas, com capacidade para 20 litros cada, com compressor hermético de 1/5 hp, 220 v - 60 hz monofásico.	unid	1	2.472,66	2.472,66
73	Rodo (puxa e seca) - cabo de madeira, base medindo 40 cm, base de madeira, com 2 lâminas de borracha	unid	10	20,10	201,00
74	Sanduicheira - gabinete em aço inox, tipo industrial, forma retangular, chapas onduladas, revestidas em material antiaderente, capacidade para 4 pães, potência mínima de 2000 w, com lâmpada piloto de operação, com termostato, fechamento com tampa prensa revestida em material antiaderente, com suporte para mãos, tensão de alimentação 220 v.	unid	3	207,78	623,34
75	Tábua para manipulação de polipropileno, medindo 500 mm x 400 largura, com altura de 12 mm, no formato retangular, sem cabo, na cor branca.	unid	10	56,91	569,10
76	Tábua para manipulação de polipropileno, medindo 60 cm x 29 cm largura, com altura de 1,5 cm, no formato retangular, sem cabo, na cor amarela.	unid	10	105,23	1.052,30
77	Vassoura de piaçava, cabo de madeira revestida de plástico.	unid	50	11,34	567,00
78	Armário - tipo estante, em aço, tratado por fosforização, medindo 0,40 x 0,92 x 1,98 m (pxlxa), dimensões com variação de até 5%, sem portas, com 6 prateleiras reguláveis, sem gavetas, sapatas niveladoras de piso, pintura em epóxi.	unid	10	1.226,62	12.266,20
79	Balcão térmico - para exposição e conservação de alimentos quentes e neutros, estrutura em aço inoxidável aisi- 304-18/8, com pés tubulares e contraventamento central em aço inoxidável aisi - 304-18/dimensões aproximada de (1400 x 600 x 900)mm, portas com isolamento térmico, pés com sapatas reguláveis, termostato regulável, potência 60 hz, aquecimento por meio de resistência elétrica inox de imersão, comando por termostato automático para controle de temperatura, 220 v-	unid	1	6.241,83	6.241,83

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE

Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a

Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos

facultativo decretado oficialmente

	monofásico, tampo em aço inox e alças executadas no mesmo material, aquecimento do alimento através de banho maria por resistência blindada, com 06 cubas térmicas e 02 cubas neutras com tampas ,e puxadores, capacidade para 21,0 litros, profundidade 150 mm, dimensões externas (530 x 325)mm, dimensões internas (505 x 300)mm, prateleira superior executada em aço inoxidável aisi- 30418/8, com plano medindo: 1400 mm de comprimento, provida de montantes tubulares inox: potência total instalada 4 kw; temperatura 70°C, dimensões totais do balcão(1400 x 600 x 900)mm				
80	Bebedouro - elétrico de mesa, 220 volts, para um galão de 20 litros, com capacidade de refrigeração de 3,5 litros/horas, com termostato e 7 níveis de temperatura, bandeja removível, garantia de 12 meses, duas para água gelada e natural, aço inox na cor branca	unid	1	515,65	515,65
81	Conjunto de mesa e quatro cadeiras - tipo plástica, em polipropileno, sem revestimento, tampo em polipropileno, formato quadrado, medindo 70,00x70,00x72,00cm (lpxa),com 4 cadeiras em polipropileno, sem revestimento, medindo 77,00x43,00x36,00cm (axlp), dimensões com variação de até 5%, sem braços, com encosto, em polipropileno, sem revestimento.	conj	20	345,95	6.919,00
82	Fogão tipo industrial de baixa pressão, em aço inoxidável, tipo ai6i 304, com alimentação à gás glp, com 6 bocas, queimadores confeccionados em ferro fundido duplos tipo cachimbo + coroa, acendimento individual manual, com forno em aço inox com porta estruturada com controlador de abertura da porta em três posições, com duas prateleiras, com duas grelhas em perfil redondo com diâmetro de 1/4", pés com sapatas niveladoras em polietileno, com dimensões aproximadas de 1.500 x 1.000 x 900 ml, acompanhado de registro e mangueira aprovadas pelo INMETRO.	unid	1	2.915,93	2.915,93
83	Freezer - horizontal, com capacidade para 546 litros, voltagem: 220v potência 331w faixa de temperatura: freezer: -18 a 22°C refrigerador: + 2 a + 8°C, dupla função: refrigerador e freezer, gabinete interno em aço pré pintado com pintura epóxi, fechadura de segurança, gaveta removível;	unid	2	4.370,38	8.740,76

	puxador ergonômico; rodízios reforçados; dreno frontal.				
84	Mesa - tipo cozinha, com estrutura em aço inox de seção tubular, no formato retangular, com tampo em aço inox, sem revestimento, tampo em formato retangular, medindo 600,00 x 850,00 x 900,00 mm (lxaxc), podendo variar em 5%), com 02 gavetas.	unid	2	3.407,62	6.815,24
85	Pallet em polipropileno, estrutura vazada, medindo (1.000,00 x 1.200,00 x 140,00) mm (largura x comprimento x altura), com capacidade para 500 kg.	unid	20	274,18	5.483,60
86	Prateleira inox - superior em inox perfurada, elevada, destinada ao apoio e/ou guarda de utensílios e equipamentos nas áreas de higienização, pré-preparo ou apenas apoio as demais operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano com furos executados por processo de funcionamento e repuxe, confeccionado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, dotado de espelho com 50 mm de altura em sua parte traseira e de borda com 40 mm nas demais partes e 03 mãos francesas confeccionadas em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT - 304, liga 18.8, dimensões (lxpxh): 1.800 mm x 300 mm (variação permitida: 300 mm a 350 mm), com 03 (três) mãos francesas.	unid	10	444,99	4.449,90
87	Refrigerador com capacidade para 1.200 l, modelo vertical, estrutura em aço inoxidável 304, com isolamento em poliuretano injetado; acabamento interno em alumínio específico para refrigeração; acabamento externo em aço inoxidável aisi 304, com soldas tig ou similar; com 12 prateleiras graduadas removíveis em aço inox 304; com 6 portas (3 superiores e 3 inferiores) com isolamento térmico, resistência para evitar condensação, gavetas de vedação imantadas e puxadores em aço inox 304 reforçado, na cor pés com sapatas reguláveis, com altura aproximada de 25 cm; painel indicador digital de temperatura de operação, lâmpada piloto e termostato regulado para 4 graus a 6 graus c, degelo automático, industrial 220 v - 60 hg - monofásico, dimensões aproximadas: 180 x 80 x 200 cm (largura, profundidade e altura).	unid	2	5.468,00	10.936,00

88	Ventilador - de parede, com 100,00 cm de diâmetro, com 03 pás (hélices), ajuste de velocidade, rpm 1100, potência de ½ cv, na vtagem 110/220 v.	unid	4	1.599,74	6.398,96
89	Coifa para cozinha industrial aço inox, com dimensões aproximadas de 1.500 x 1.000	unid	1	3.003,44	3.003,44
					423.159,83

Análise crítica dos preços coletados:

Considerando os orçamentos levantados entende-se, também, que os preços coletados utilizados para o orçamento apresentado estão de acordo com os característicos do mercado, representando capacidade de elegibilidade.

Ademais, o método utilizado neste estudo para a estimativa preliminar de preço da contratação foi a média do valor de cada custo da planilha de preços pesquisados dos orçamentos recebidos, que resultou no valor total orçado estimado de **R\$ 423.159,83**

Estimativa preliminar de preços **R\$ 423.159,83 (quatrocentos e vinte e três mil, cento e cinquenta e nove reais e oitenta e três centavos.)**

4. ANÁLISE DE RISCO, ADEQUAÇÕES E BENEFÍCIOS

Análise de riscos

Nº	Descrição do risco	Probabilidade da ocorrência	Impacto	Ações de prevenção	Ações de contingência	Responsável pelas ações
1.	Definir inadequadamente os requisitos da compra	Médio	Médio	Definir requisitos necessários e suficientes, de forma que o objeto seja precisamente definido.	Aperfeiçoar controles internos.	Prefeitura Municipal de Tacaratu
2.	Solicitar quantidade inadequada	Médio	Alto	Levantamento das necessidades da unidade, a fim de estabelecer e justificar claramente as quantidades demandas do Termo de Referência.	Aperfeiçoar os cálculos de acordo com a demanda necessária.	Prefeitura Municipal de Tacaratu
3.	Durante a operação interna do processo licitatório, levando em	Médio	Alto	Implementação da licitação em caráter de urgência para	Atualização das pesquisas de preços	Prefeitura Municipal de Tacaratu

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos facultativo decretado oficialmente

	consideração a grande demanda de processos em andamento, a presente licitação pode sofrer com o atraso, o que pode impactar diretamente o mercado, uma vez que nossos valores apresentaram defasagem com os encontrados no mercado.			atendimento da demanda.	médio	Setor Permanente de Licitação
4.	Durante a fase de seleção do fornecedor, ocorrem variantes nos valores ofertados, sendo possível que o/os ganhador/es não realize a contemplação de determinado produto que atenderia a demanda.	Médio	Médio	Procurar por um fornecedor para determinado produto, até mesmo por meio de possível processo de chamamento.	Atualização e adequação das especificações dos itens.	Setor de Licitação
5.	Material entregue com defeito, falha ou imperfeição	Alto	Médio	Contactar empresa exigindo substituição imediata.	Encaminhar pedido de solicitação de esclarecimento e providências.	Fiscal do Contrato

Dentre os riscos elencados acima, aqueles com probabilidade de ocorrência alta e impacto alto foram analisados para avaliar a viabilidade da contratação. No mesmo sentido, importa garantir que sejam efetivadas em todas as etapas do processo de contratação e implementação de diante dos riscos elencados no ETP (Estudo Técnico Preliminar) e suas respectivas ações de prevenção e contingência, conclui-se que os riscos apresentados não oferecem impedimento suficiente à viabilidade da contratação do objeto.

4.1. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE

Para adequar o ambiente de uma cozinha comunitária dentro da Prefeitura Municipal de Tacaratu/Pe, é importante considerar uma série de providências para garantir que o espaço atenda às necessidades de segurança, higiene e funcionalidade. Aqui estão algumas medidas que podem ser tomadas:

1. **Layout e Design Funcional:** O layout da cozinha deve ser planejado de forma eficiente, com áreas designadas para diferentes tarefas, como preparação, cocção, lavagem e armazenamento. Deve ser garantido que haja espaço suficiente entre equipamentos e bancadas para facilitar a movimentação e o trabalho dos funcionários da Prefeitura.
2. **Instalações de Segurança:** Certificar-se de que a cozinha comunitária da Prefeitura esteja equipada com sistemas de segurança adequados, como extintores de incêndio, saídas de emergência desobstruídas e alarmes contra incêndio. Além disso, é importante seguir as regulamentações locais de segurança alimentar.
3. **Ventilação e Exaustão:** Instalação de sistemas de ventilação e exaustão eficazes para remover fumaça, vapores e odores da cozinha, caso não haja, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro e confortável para os funcionários em geral do órgão.
4. **Higiene e Limpeza:** Implementação de procedimentos rigorosos de limpeza e saneamento para

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos facultativo decretado oficialmente

garantir que a cozinha esteja sempre limpa e livre de contaminação. Isso inclui a limpeza regular de superfícies, equipamentos e utensílios, bem como o descarte adequado de resíduos.

5. Armazenamento Adequado: Que seja providenciado espaços de armazenamento adequados para ingredientes, utensílios, equipamentos e produtos de limpeza. Certificando-se de que os alimentos sejam armazenados em temperaturas seguras e em recipientes adequados para evitar contaminação.
6. Acessibilidade: Garantia de que a cozinha seja acessível para todos, incluindo pessoas com deficiência. Isso pode incluir a instalação de rampas, corrimãos e outras adaptações dentro do Prédio, caso já não haja acessibilidade, isso facilitará o acesso e a movimentação dentro do espaço.
7. Treinamento de Funcionários: Ofereça treinamento adequado para os funcionários da cozinha em questões de segurança alimentar, higiene, manipulação de alimentos e uso adequado de equipamentos. Isso ajuda a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos preparados na cozinha comunitária.
8. Manutenção Preventiva: Realize manutenção regular em equipamentos e instalações para garantir que tudo esteja funcionando corretamente e evitar problemas futuros. Isso inclui reparos, substituições e inspeções periódicas.

Em suma, ao implementar essas providências de adequação no ambiente da Prefeitura Municipal de Tacaratu/PE, você pode garantir que a cozinha comunitária seja um ambiente seguro, higiênico e funcional para preparar refeições e o uso adequado do espaço.

4.2. RESULTADOS E BENEFÍCIOS PREVISTOS

Nesta etapa são elencados os principais resultados e benefícios que se espera atingir com a empresa selecionada.

- * Agilidade nos procedimentos de entrega e satisfação, com prazo para a execução dos serviços;
- * Redução de despesas operacionais e administrativas da Prefeitura Municipal;

5.0. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A lista de verificação abaixo oferece o resumo do atendimento da contratação a todos os requisitos elencados no Estudo Técnico Preliminar.	
Lista de verificação para declaração da viabilidade ou não da contratação	
Item do estudo técnico preliminar	Atende?
1. A necessidade da contratação é clara e adequadamente justificada?	SIM
2. O alinhamento entre a contratação e o planejamento institucional do órgão ou entidade está demonstrado?	SIM
3. Os requisitos técnicos e a solução tecnológica como um todo foram adequadamente descritos e analisados?	SIM
4. A quantidade de itens está coerente com a demanda prevista?	SIM
5. O levantamento de mercado e a pesquisa de preços foram devidamente justificadas?	SIM
6. A análise do cenário e escolha do tipo de solução foram devidamente justificadas?	SIM
7. O parcelamento da solução foi analisado e justificado, se for o caso?	SIM

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
 Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
 facultativo decretado oficialmente

8. As estimativas preliminares dos preços foram feitas, a partir dos preços pesquisados?	SIM
9. Há orçamento disponível para a contratação no exercício corrente, bem como previsão de provimento de recursos no caso de contratação que se estenda por vários exercícios no caso de serviços contínuos?	SIM
10. Os riscos relevantes para a contratação foram levantados, incluindo-se ações para a prevenção ou contingência?	SIM
11. A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável e vantajosa para o órgão ou entidade?	SIM
12. Ante o exposto, o presente estudo técnico preliminar, declara-se que a aquisição é viável, necessária e adequada a este órgão. No mesmo sentido, convém ressaltar que o mercado já dispõe de um número razoável de fornecedores capazes de oferecer a solução.	

ANEXO III

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO ____/2024, REF. FORNECIMENTO DE UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS DE COPA E COZINHA QUE FAZEM ENTRE SI O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE TACARATU/PE E A EMPRESA.....

O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE TACARATU/PE, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, com sede na rua.... nº Tacaratu-PE, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, representado neste ato pelo Sr., xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, secretário responsável pela pasta, Brasileiro, xxxxxxxxx, residente xx, Tacaratu/PE, portador do RG: xxxxxxxxx e CPF: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, e do outro lado a empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, estabelecida na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, CEP xxxxxxxxxxxx, neste ato representado por xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, brasileiro, solteiro, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, CPF/MF sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, residente na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, de ora em diante denominado simplesmente CONTRATADA, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.:



Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
 Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos facultativo decretado oficialmente

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Contratação de FORNECIMENTO DE MATERIAIS DE COPA E COZINHA, TIPO UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS PARA COZINHA COMUNITÁRA DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNID	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	MÊS	
VALOR TOTAL				

1.1 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.1.1 O Termo de Referência;
- 1.1.2 O Edital da Licitação;
- 1.1.3 A Proposta do contratado;
- 1.1.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.2 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.
- 2.3 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR CONTRATADO

- 3.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)
- 3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, bem como taxas de

licenciamento, administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da Secretaria de Educação de Tacaratu, para o exercício de 2024, na classificação abaixo:

..... XXXXX

XXXXXX

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.

5.2. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO.

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em / / (DD/MM/AAAA).

6.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice do IPCA/FGV, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- 6.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 6.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 6.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA – MODELO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

- 8.1. O modelo de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os produtos que serão empregados, a disciplina do recebimento do objeto e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- 9.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 9.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 9.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 9.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 9.1.5 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

- 9.1.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 9.1.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 9.1.8 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 9.1.9 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 9.1.9.1 A Administração terá o prazo de 15 (Quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 9.1.10 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 9.1.11 Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.1.12 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.2 SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (ART. 92, XIV, XVI E XVII)

- 9.2.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2.2 Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 9.2.3 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.2.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);
- 9.2.5 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade,

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

- 9.2.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.2.7 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.2.8 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.2.9 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores do Município, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.2.10 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.2.11 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.2.12 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.2.13 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.2.14 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo

sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

- 9.2.15 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.2.16 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.2.17 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.2.18 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- 9.2.19 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);
- 9.2.20 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.2.21 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.2.22 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

10 CLÁUSULA DÉCIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11 CLÁUSULA DÉCIMA – PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv) **Multa**:
 - a) Moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

- 11.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 11.5 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 11.6 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
 - b) As peculiaridades do caso concreto;
 - c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - d) Os danos que dela provierem para o Contratante;
 - e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.7 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 11.8 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 11.9 O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 11.10 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
- 11.11 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o

contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12 CLÁUSULA DÉCIMA – SEGUNDA – RESCISÃO

12.1 O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.1.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.1.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.1.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.2 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.2.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.2.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.2.3 Indenizações e multas.

12.3 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

13.1 É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13.2 É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

13.2.1 A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

13.2.2 A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO E DAS ALTERAÇÕES

- 14.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.
- 14.2 A diferença percentual entre o valor global do contrato e o preço global de referência não poderá ser reduzida em favor do contratado em decorrência de aditamentos que modifiquem a planilha orçamentária.
- 14.3 Na hipótese de celebração de aditivos contratuais para a inclusão de novos serviços, o preço desses serviços será calculado considerando o custo de referência e a taxa de BDI de referência especificada no orçamento-base da licitação, subtraindo desse preço de referência a diferença percentual entre o valor do orçamento-base e o valor global do contrato obtido na licitação, com vistas a garantir o equilíbrio econômico-financeiro do contrato e a manutenção do percentual de desconto ofertado pelo contratado, em atendimento ao art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e aos arts. 14 e 15 do Decreto nº 7.983/2013.
- 14.4 O contrato será realizado por execução indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário.
- 14.5 A diferença percentual entre o valor global do contrato e o preço global de referência poderá ser reduzida para a preservação do equilíbrio econômico-financeiro do contrato em casos excepcionais e justificados, desde que os custos unitários dos aditivos contratuais não excedam os custos unitários do sistema de referência utilizado na forma do Decreto nº 7.983/2013, assegurada a manutenção da vantagem da proposta vencedora ante a da segunda colocada na licitação.
- 14.6 O serviço adicionado ao contrato ou que sofra alteração em seu quantitativo ou preço deverá apresentar preço unitário inferior ao preço de referência da administração pública divulgado por ocasião da licitação, mantida a proporcionalidade entre o preço global contratado e o preço de referência, ressalvada a exceção prevista no subitem anterior e respeitados os limites do previstos no Lei nº 14133/2021.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

- 15.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos..

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

16.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1 Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Tacaratu para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., de..... de 2024.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

Testemunhas: 1.....

2.....

ANEXO IV

PROCESSO LICITATÓRIO 002/2024

PREGÃO ELETRÔNICO 002/2024

PREFEITURA DE TACARATU - PE

DECLARAÇÃO CONJUNTA (MODELO)

A empresa _____, inscrita CNPJ nº _____, com sede na _____, através de seu representante legal Sr. _____ inscrito no CPF _____ e RG _____, DECLARA, para os devidos fins, sob as penalidades cabíveis:

Que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

Que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

Endereço: Rua Pedro Toscano, 349, Centro, Tacaratu-PE
Cep: 56480-000 Horário de Funcionamento: Segunda a
Sexta das 07:30 às 13:30, exceto feriados e pontos
facultativo decretado oficialmente

Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

Declara ainda não haver fatos impeditivos quanto a participação em licitações ou contratações com a Administração Pública Federal, Estadual e Municipal, inexistindo até a presente data fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório nº ____ Pregão nº ____/2024, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Atenciosamente,

.....

CPF.....



PREFEITURA DE
TACARATU
TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL