TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

10.1 FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO	MÉDIA	VALOR TOTAL
1	1	UNID.	**PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL Descrição:** Processador/multiprocessador de alimentos de alta produção, indicado para uso comercial/industrial. Estrutura e corpo construídos em aço inoxidável ou material de alta resistência e durabilidade. Potência nominal mínima do motor de 500W ou 0,5 CV. Alimentação elétrica bivolt (com chave seletora ou bivolt automático). Sistema de alimentação com bocal de abertura ampla e empurrador/alavanca ergonômica. Sistema de segurança integrado com sensores que impedem o funcionamento do motor com a tampa aberta ou alavanca levantada, em total conformidade com as normas de segurança vigentes. Capacidade estimada de produção de até 150 kg/h a 250 kg/h, a depender do alimento. Acompanha jogo de discos intercambiáveis (mínimo de 6 unidades) para funções de fatiar, ralar e desfiar de forma padronizada.	**R$ 3.937,62**	**R$ 3.937,62**
2	5	UNID.	**BACIA PLÁSTICA MULTIUSO** Descrição: Bacia plástica multiuso redonda, com capacidade nominal mínima entre 30 e 40 litros. Confeccionada em material plástico de alta resistência (Polipropileno - PP), atóxico e de fácil higienização. Estrutura reforçada, contendo bordas ou alças integradas nas laterais para facilitar o manuseio e transporte seguro quando cheia.	**R$ 22,73**	**R$ 113,65**
3	12	UNID.	**BANDEJA PLÁSTICA EMPILHÁVEL 7L** Descrição: Caixa/bandeja plástica retangular, tipo monobloco, com capacidade aproximada de 7 a 9 litros. Confeccionada em plástico de alta resistência (PEAD ou PP), com paredes e fundo totalmente fechados e lisos para fácil higienização. Possui sistema que permite o empilhamento seguro quando cheia. Dimensões aproximadas de referência: 40 cm a 45 cm de comprimento, 28 cm a 32 cm de largura, e 7 cm a 9 cm de altura. Cor: Branca.	**R$ 34,13**	**R$ 409,56**

4	15	UNID.	**CAIXA PLÁSTICA VAZADA HORTIFRÚTI** Descrição: Caixa plástica multiuso, formato retangular, com laterais e fundo totalmente vazados, ideal para transporte e armazenamento de hortifrúti e mercadorias em geral. Confeccionada em plástico de alta densidade (PEAD ou PP) resistente a impactos e lavável. Possui pegas laterais integradas para transporte e sistema que permite o empilhamento seguro em colunas. Capacidade aproximada de 45 a 55 litros. Dimensões externas aproximadas de referência: 60 cm de comprimento, 40 cm de largura e 31 cm de altura.	**R$ 64,83**	**R$ 972,45**
5	1	UNID.	**Processador de alimentos industrial tipo "Cutter" de bancada**, com cuba vertical fixa. Estrutura e corpo construídos em aço inoxidável e capacidade nominal aproximada entre 8 e 12 litros (ou capacidade mínima de 8 litros). Equipado com motor de alta performance com potência nominal mínima de 1000W e velocidade variável ou rotação adequada para triturar, picar e homogeneizar alimentos. Possui tampa superior, abertura para adição de ingredientes durante o funcionamento e sistema de segurança eletrônico/mecânico que desliga o motor ao abrir a tampa. Acompanha conjunto de lâminas (faca) em aço inoxidável.	**R$ 3.737,11**	**R$ 3.737,11**
6	1	UNID.	**Mixer imersor de uso profissional/industrial**, de alta potência, indicado para o preparo de molhos, purês, cremes e sopas em grandes volumes. Motor com potência de, no mínimo, 400W (ou superior), com velocidade variável ou rotação aproximada de 9.000 RPM a 18.000 RPM. Braço triturador (tuba) totalmente em aço inoxidável, com comprimento aproximado entre 35 cm e 45 cm, sendo preferencialmente removível para higienização. Capacidade de trabalho estimada para atender volumes de cerca de 50 a 100 litros por operação. Alimentação elétrica obrigatoriamente em 110V ou equipamento com tecnologia Bivolt.	**R$ 2.320,31**	**R$ 2.320,31**
7	1	UNID.	**Descascador de alho elétrico de alta produção**, indicado para cozinhas industriais e comerciais. Estrutura e gabinete confeccionados em material resistente (aço inoxidável ou equivalente). Capacidade de carga por ciclo de **aproximadamente 3 kg a 5 kg** de produto, com tempo estimado de processamento de **cerca de 1 a 3 minutos** por ciclo. Sistema de descascamento por fricção. Motorização com potência aproximada entre **0,25 CV e 0,5 CV** (ou equivalente em Watts). Alimentação elétrica obrigatoriamente em **110V ou equipamento com tecnologia Bivolt**.	**R$ 2.327,73**	**R$ 2.327,73**

8	4	UNID.	**Pá culinária** (remo/espátula) para uso estruturado em cozinhas industriais, indicada para a manipulação e homogeneização de alimentos em caldeirões e panelas de grande porte. Confeccionada em material de alta resistência, atóxico e de fácil higienização (polietileno de alta densidade, aço inoxidável ou similar). Comprimento total aproximado de 80 cm (podendo variar entre 70 cm e 90 cm). Estrutura robusta com cabo anatômico e base raspadora firme, resistente a altas temperaturas (de no mínimo 100°C ou superior) sem sofrer deformações.	**R$ 114,38**	**R$ 457,52**
9	4	UNID.	**Balde industrial confeccionado em alumínio de alta resistência** e excelente espessura, com acabamento lixado ou polido, indicado para transporte e manipulação de líquidos e ingredientes em cozinhas profissionais. Capacidade nominal aproximada de **22 litros** (com tolerância aceitável de **cerca de 20 a 25 litros**). Estrutura robusta com borda reforçada para evitar deformações e alça anatômica e resistente para transporte seguro, fixada por rebites de alta durabilidade.	**R$ 171,29**	**R$ 685,16**
10	5	UNID.	**Balde industrial confeccionado em alumínio de alta resistência** e espessura reforçada, indicado para o uso contínuo em cozinhas profissionais e manipulação de alimentos ou líquidos. Capacidade nominal aproximada de **13 litros** (com tolerância aceitável de **cerca de 12 a 15 litros**). Possui borda com acabamento arredondado ou reforçado para maior estabilidade estrutural e alça para transporte em aço galvanizado ou alumínio, fixada de forma robusta por rebites de alta durabilidade.	**R$ 66,37**	**R$ 331,85**
11	3	UNID.	**Bacia redonda industrial confeccionada em alumínio** de alta resistência e excelente espessura, com acabamento polido ou lixado, indicada para manipulação, mistura e higienização de alimentos em cozinhas profissionais. Diâmetro aproximado de **70 cm** (com tolerância aceitável entre 65 cm e 74 cm). Estrutura robusta com bordas reforçadas/com virola para facilitar a pega, o transporte seguro e garantir maior durabilidade contra deformações.	**R$ 157,59**	**R$ 472,77**
12	2	UNID.	**Bacia redonda industrial confeccionada em alumínio** de alta resistência e espessura reforçada, com acabamento polido ou lixado, indicada para manipulação, mistura, preparação e higienização de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais. Diâmetro aproximado de **80 cm** (com tolerância aceitável entre 75 cm e 85 cm). Estrutura robusta com bordas reforçadas (com virola) para garantir maior estabilidade, durabilidade contra deformações e facilitar a pega segura durante o manuseio.	**R$ 177,41**	**R$ 354,82**

13	1	UNID.	**Conjunto composto por 08 (oito) bacias** redondas industriais de tamanhos gradativos e encaixáveis (uma dentro da outra), confeccionadas em alumínio de alta resistência e espessura reforçada. Indicado para a preparação, mistura e organização de ingredientes em cozinhas profissionais. O kit deve contemplar uma variação de tamanhos que atenda desde pequenas porções até grandes volumes, com diâmetros aproximados variando entre 20 cm (menor bacia) até cerca de 60 cm (maior bacia). Todas as peças devem possuir acabamento polido ou lixado e bordas reforçadas com virola para garantir estabilidade e durabilidade contra deformações.	**R$ 417,71**	**R$ 417,71**
14	2	UNID.	**Tábua/placa de corte profissional** para manipulação de carnes e alimentos, indicada para uso em açougues e cozinhas industriais. Confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material plástico equivalente, atóxico, antimicrobiano e de fácil higienização, que não desgaste o fio das facas. Dimensões nominais de aproximadamente **100 cm de comprimento, 50 cm de largura e espessura de cerca de 0,8 cm a 1,0 cm** (ou espessura mínima compatível que garanta a estabilidade e segurança do produto durante o corte, sem deformações).	**R$ 124,00**	**R$ 248,00**
15	1	UNID.	**Conjunto composto por 06 (seis) tábuas/placas de corte profissionais**, preferencialmente com sistema de cores variadas para identificação visual e prevenção da contaminação cruzada em cozinhas industriais. Confeccionadas em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material plástico equivalente, atóxico, de alta resistência mecânica e fácil higienização. Cada unidade deve possuir dimensões nominais de aproximadamente **30 cm de largura por 50 cm de comprimento, com espessura aproximada entre 0,8 cm e 1,5 cm**, garantindo estabilidade e durabilidade estrutural durante o manuseio.	**R$ 381,06**	**R$ 381,06**
16	60	UNID.	**Conjunto composto por 12 (doze) garfos de mesa,** modelo monobloco (confeccionados inteiramente em uma única peça, sem cabos aplicados de plástico, madeira ou outros materiais), indicados para uso contínuo em cozinhas industriais e refeitórios públicos. Produzidos totalmente em aço inoxidável de alta qualidade, com dentes polidos na parte interna e bordas arredondadas para garantir a segurança dos usuários. Comprimento total aproximado de **19 cm a 21 cm** e espessura aproximada do aço de 1,5 mm a 2,5 mm, garantindo excelente resistência mecânica à deformação e permitindo higienização em máquinas de lavar louças e processos de esterilização industrial.	**R$ 18,25**	**R$ 1.095,00**

17	60	UNID.	**Conjunto composto por 12 (doze) colheres de mesa (sopa)**, modelo monobloco (confeccionadas inteiramente em uma única peça, sem cabos aplicados de plástico, madeira ou outros materiais), indicadas para uso contínuo em cozinhas industriais, hospitais e refeitórios públicos. Produzidas totalmente em aço inoxidável de alta durabilidade, com bojo em formato simétrico e bordas cuidadosamente acabadas para o conforto e segurança na utilização. Comprimento total aproximado de **19 cm a 21 cm** e espessura aproximada do aço de 1,5 mm a 2,5 mm, garantindo alta rigidez contra dobramentos, além de resistência a processos de esterilização e lavagem em máquinas industriais.	**R$ 17,43**	**R$ 1.045,80**
18	10	UNID.	**Jogo composto por 10 (dez) facas de modelos e tamanhos variados** (comtemplando facas para carne/chefe, legumes, pão, desossa e fatiar), indicadas para uso contínuo em cozinhas industriais e açougues. Lâminas confeccionadas obrigatoriamente em aço inoxidável de alta qualidade, com tratamento térmico para excelente durabilidade do fio. Cabos ergonômicos e anatômicos, injetados diretamente sobre a espiga da lâmina (ou modelo monobloco integral), sem frestas ou rebites expostos para evitar o acúmulo de resíduos. O kit deve conter lâminas com comprimentos variados variando de aproximadamente **3 polegadas (cerca de 7 cm) a 10 polegadas (cerca de 25 cm).**	**R$ 94,52**	**R$ 945,20**
19	30	UNID.	**Canecão/fervedor** industrial confeccionado em alumínio de alta resistência e espessura reforçada, com acabamento polido ou lixado, indicado para ferver líquidos e preparar alimentos em cozinhas profissionais. Capacidade nominal aproximada de **6,5 litros (com tolerância aceitável de cerca de 5,0 a 7,0 litros)**. Estrutura robusta com borda reforçada e cabo baquelite antitérmico (ou alça de alumínio super-resistente fixada por rebites de alta durabilidade), garantindo segurança no manuseio de líquidos aquecidos.	**R$ 68,66**	**R$ 2.059,80**
20	30	UNID.	**Canecão/fervedor** industrial confeccionado em alumínio de alta resistência e espessura reforçada, com acabamento polido ou lixado, indicado para o aquecimento de líquidos e preparos em cozinhas profissionais. Capacidade nominal aproximada de **9 litros (com tolerância aceitável de cerca de 8 a 9,5 litros)**. Estrutura robusta com borda superior reforçada contra deformações, dotado de alça lateral ou cabo reforçado, fixado por rebites de alta durabilidade para garantir total segurança durante o manuseio com o recipiente cheio.	**R$ 103,52**	**R$ 3.105,60**

21	1	UNID.	**Liquidificador industrial de alta capacidade**, tipo basculante (com sistema que facilita o esvaziamento do copo sem a necessidade de levantá-lo), indicado para o preparo de cremes, massas leves, sopas e molhos em grandes volumes. Copo confeccionado totalmente em aço inoxidável com capacidade nominal aproximada de **25 litros (com tolerância aceitável entre 22 e 25 litros)**. Motor de alta resistência com potência de, no mínimo, 1,5 CV (ou equivalente em Watts), com rotação aproximada de cerca de 3.500 RPM. Estrutura/cavalete robusto com acabamento resistente ou em aço inox. Alimentação elétrica obrigatoriamente em 110V ou equipamento com tecnologia Bivolt.	**R$ 2.991,64**	**R$ 2.991,64**
22	4	UNID.	**Panela de pressão** para uso profissional ou doméstico reforçado, com sistema de **fechamento externo** (onde a tampa se acopla por fora das bordas do corpo), garantindo maior segurança e facilidade na higienização. Confeccionada em alumínio de alta resistência e excelente espessura (ou aço inoxidável). Capacidade nominal aproximada de **4,5 litros** (com tolerância aceitável de **cerca de 4,0 a 4,8 litros**). Equipada com válvulas de segurança (janela de segurança e válvula controladora de pressão), cabo e alça antitérmicos em baquelite ou material equivalente e anel de vedação em silicone de alta durabilidade.	**R$ 82,28**	**R$ 329,12**
23	1	UNID.	**Descascador elétrico de alta produção**, indicado para processamento de batatas, cenouras e outros legumes em cozinhas industriais. Gabinete e estrutura confeccionados em aço inoxidável ou material de alta resistência equivalente. Capacidade de carga por ciclo de aproximadamente **10 kg** de produto, com tempo estimado de processamento de cerca de 1 a 3 minutos por ciclo. Motorização forte com potência aproximada entre 0,5 CV e 0,75 CV (ou equivalente em Watts). Alimentação elétrica obrigatoriamente em 110V ou equipamento com tecnologia Bivolt.	**R$ 2.976,58**	**R$ 2.976,58**
24	35	UNID.	**Panela tipo caldeirão industrial (marmitão)**, de formato cilíndrico e fundo reto, indicada para o preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais e refeitórios institucionais. Confeccionada em alumínio de alta resistência, excelente espessura e acabamento polido ou lixado. Capacidade nominal aproximada de **40 litros (com tolerância aceitável de cerca de 38 a 45 litros)**. Estrutura robusta equipada com alças laterais reforçadas, fixadas de forma segura por rebites de alta durabilidade, e tampa de alumínio com puxador anatômico/antitérmico correspondente e presilhas.	**R$ 243,70**	**R$ 8.529,50**

25	20	UNID.	**Descascador e fatiador manual de legumes e frutas com sistema multiuso 3 em 1**, contendo lâminas distintas para diferentes tipos de corte (como lâmina lisa para descascar, lâmina serrilhada para peles finas/tomates e lâmina julienne para cortar em tiras finas). Estrutura confeccionada em material plástico de alta engenharia (como ABS) ou aço inoxidável, com cabo ergonômico, anatômico e antiderrapante para garantir firmeza e segurança durante o manuseio. Lâminas fabricadas obrigatoriamente em aço inoxidável de excelente afiação e alta durabilidade, resistentes à corrosão e fáceis de higienizar.	**R$ 10,78**	**R$ 215,60**
26	15	UNID.	**Caçarola industrial redonda de grande porte, número 70**, indicada para o preparo e cozimento de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais e refeitórios institucionais. Confeccionada em alumínio de alta resistência, 5mm de espessura e acabamento polido ou lixado. Capacidade nominal aproximada de **126 litros (com tolerância aceitável de cerca de 120 a 130 litros)**. Estrutura robusta equipada com alças laterais reforçadas, fixadas de forma segura por rebites de alta durabilidade, e tampa de alumínio com puxador anatômico/antitérmico correspondente.	**R$ 1.005,92**	**R$ 15.088,80**
27	3	UNID.	**Cortador e picador manual de legumes de tamanho grande,** indicado para uso contínuo e comercial em cozinhas profissionais. Estrutura robusta confeccionada em alumínio fundido, aço inoxidável ou material metálico de alta resistência equivalente. Equipado com facas em aço inoxidável com afiação de alta durabilidade e área de corte ampliada (modelo grande), permitindo o processamento de alimentos inteiros sem a necessidade de pré-corte. Mecanismo de acionamento por alavanca com manopla ergonômica emborrachada ou plástica, garantindo estabilidade e segurança. Pode ser utilizado fixado à parede, bancada ou acompanhado de pedestal/tripé de sustentação.	**R$ 145,49**	**R$ 436,47**
28	60	UNID.	**Cuba recipiente padrão Gastronorm (GN) tamanho 1/1, com profundidade nominal de 200 mm,** confeccionada totalmente em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e projetada para uso em buffets, balcões térmicos, rechauds, freezers e fornos combinados. Capacidade nominal aproximada de 26 a 28 litros. Equipada obrigatoriamente com alças retráteis ou fixas de aço inox nas laterais para transporte seguro do recipiente aquecido ou abastecido, acompanhada de tampa em aço inoxidável correspondente que garanta vedação e encaixe perfeito. Cantos internos arredondados para facilitar a total higienização.	**R$ 191,83**	**R$ 11.509,80**
29	100	KIT	Kit 12 Tapetes Tatame de EVA. Medidas: 100cm X 100cm x 20mm.	**R$ 291,55**	**R$ 29.155,00**
30	5	UNID.	**Panela de pressão** para uso profissional ou doméstico de alta resistência, equipada com sistema de **fechamento interno**, garantindo vedação uniforme e tradicional eficiência sob pressão. Confeccionada em alumínio de alta resistência e excelente espessura	**R$ 186,28**	**R$ 931,40**

			(ou aço inoxidável). Capacidade nominal aproximada de **10 litros** (**com tolerância aceitável de cerca de 9 a 11 litros**). Equipada com múltiplos dispositivos de segurança (válvula controladora de pressão e janela/alívio de segurança), cabo e alça antitérmicos em baquelite ou material equivalente para manuseio seguro, e anel de vedação em silicone ou borracha de alta durabilidade.		
31	5	UNID.	**Panela de pressão** para uso profissional ou doméstico reforçado, com sistema de **fechamento externo** (onde a tampa se acopla por fora das bordas do corpo), garantindo maior segurança e facilidade na higienização. Confeccionada em alumínio de alta resistência e excelente espessura (ou aço inoxidável). Capacidade nominal aproximada de **20 litros** (com tolerância aceitável de **cerca de 19 a 21 litros**). Equipada com válvulas de segurança (janela de segurança e válvula controladora de pressão), cabo e alça antitérmicos em baquelite ou material equivalente e anel de vedação em silicone de alta durabilidade.	**R$ 474,02**	**R$ 2.370,10**
32	100	UNID.	Caixa organizadora plástica 60 litros, incolor com tampa e travas.	**R$ 77,71**	**R$ 7.771,00**
33	100	UNID.	Caixa organizadora plástica 30 litros, incolor com tampa e travas.	**R$ 54,18**	**R$ 5.418,00**
34	85	KIT	Kit 12 Pratos fundo de vidro temperado incolor 23cm de diâmetro.	**R$ 53,96**	**R$ 4.586,60**
35	10	UNID.	Panela de pressão elétrica com capacidade útil mínima de 6 litros. Potência nominal mínima de 1000W. Corpo externo em aço inoxidável e/ou material termoplástico de alta resistência. Recipiente interno removível com revestimento antiaderente. Painel de controle digital ou analógico/mecânico, dotado de timer, função de desligamento automático, sistema de aquecimento (manter aquecido) e programas de cozimento pré-definidos. Sistema integrado de múltiplos dispositivos de segurança (travamento da tampa sob pressão, válvula limitadora de pressão e proteção térmica contra superaquecimento). Tensão/Voltagem: 127V ou 220V (conforme especificação na ordem de fornecimento/compra). Certificação compulsória do Inmetro. Acompanha copo medidor e colher. Garantia mínima de 12 meses.	**R$ 431,82**	**R$ 4.318,20**
				VALOR TOTAL	**R$ 122.046,53**

1.2 O bem objeto desta contratação é caracterizado como comum, sobretudo porque o seu respectivo padrão de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definido no edital de licitação. Em síntese, trata-se de fornecimento que pode ser encontrado no mercado de forma rotineira, e não possui característica superior à necessária para cumprir as finalidades às quais se destinam.

1.3 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogada por igual período, na forma do artigo 84 c/c 105 da Lei n° 14.133, de 2021.
1.4 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência do pacto.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade atender às necessidades das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, mediante a aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha, visando garantir condições adequadas para o preparo, armazenamento, manipulação e distribuição da alimentação escolar aos alunos.

A aquisição justifica-se pela necessidade de reposição de equipamentos e utensílios desgastados ou danificados pelo uso contínuo, bem como pela complementação e adequação da estrutura das cozinhas escolares, de modo a proporcionar melhores condições de trabalho aos profissionais responsáveis pela preparação das refeições. A disponibilização desses materiais é essencial para assegurar a qualidade, a higiene, a segurança alimentar e a eficiência dos serviços de alimentação escolar, contribuindo para o atendimento adequado dos alunos e para a continuidade das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Educação.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para garantir o funcionamento regular das cozinhas escolares, proporcionando condições adequadas à execução dos serviços de alimentação e ao atendimento das demandas da Rede Municipal de Ensino.

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

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório, por meio do Sistema de Registro de Preços, para futura e eventual aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha, destinados ao atendimento das necessidades das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino.

A contratação visa garantir o fornecimento de produtos adequados às atividades de preparo, armazenamento, manipulação e distribuição da alimentação escolar, proporcionando melhores condições de trabalho aos profissionais responsáveis e assegurando a qualidade, a higiene e a segurança alimentar dos alunos.

Os equipamentos e utensílios deverão atender às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, observando os padrões mínimos de qualidade, resistência, durabilidade e segurança, de modo a garantir sua adequada utilização nas cozinhas escolares.

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de solicitações ou autorizações de fornecimento, respeitados os quantitativos registrados e as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

Dessa forma, a solução busca assegurar o adequado funcionamento das cozinhas escolares, a continuidade dos serviços de alimentação escolar e a utilização eficiente dos recursos públicos, observados os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A Contratada deverá adotar todas as boas práticas necessárias ao desenvolvimento do fornecimento e estar em dia com todas as obrigações legais relacionadas ao objeto.

4.2. Todos os fornecimentos deverão ser executados de acordo com a legislação vigente

4.3 Haverá necessidade de matriz de alocação de riscos no contrato?

☒ Não

4.4 A seleção será restrita a produtos pré-qualificados?

☒ Não

Subcontratação

4.5 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da Contratação

4.6 Não haverá exigência de garantia de contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1- A CONTRATADA deverá realizar a entrega do objeto nos locais a ser indicados nas respectivas solicitações das Secretarias, dentro do prazo máximo de **10 (dez) dias corridos** a contar do respectivo pedido (**Autorização de Compras/Fornecimento),** durante o período de vigência e imediatamente após a adjudicação, homologação e respectiva assinatura da **Ata de Registro de Preços** proveniente da licitação.

5.1.1- A cada entrega a CONTRATADA, deverá apresentar ao responsável pelo recebimento, recibo constando os quantitativos solicitados, o qual deverá ser assinado e datado pelo mesmo. Tal recibo deverá estar em 02 (duas) vias, sendo 01 (uma) entregue ao responsável pelo recebimento e a outra entregue juntamente com a Nota Fiscal/fatura à Contratada para fins de pagamento.

5.1.2 – A entrega e o respectivo transporte do objeto não implicará em nenhum ônus à CONTRATANTE, restando estas presumidamente contempladas no valor unitário apresentado e adjudicado no certame.

5.2– Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens, as quais deverão estar lacradas de forma que permitam um bom fechamento.

5.3 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Administração contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a empresa contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidades ou de partes, determinar sua complementação, ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a empresa contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. Após a assinatura da ata de registro de preços ou 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.

Fiscalização

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos(las) fiscal(is) do contrato, ou pelos(las) respectivos(vas) substitutos(tas) (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1 Os produtos 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.

7.2 Os produtos 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 ou complementados conforme disposto em notificação a ser expedida pela municipalidade, ficando às custas da contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3 O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, ou simples aceite aposto na nota fiscal.

7.4 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.

7.5 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez, qualidade e pela segurança dos serviços nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.6 O Município de Barrinha efetuará o pagamento em até 30 (trinta) dias da data do recebimento definitivo o qual poderá ser atestado na própria nota fiscal, salvo se houver alguma pendência em relação às certidões negativas, caso em que o prazo poderá ser acrescido até que ocorra a regularização das mesmas.

7.6.1 – A licitante vencedora deverá constar nas notas fiscais o número da Conta Bancária, para fins de pagamento, através de depósito bancário.

7.6.2 – As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à empresa contratada para as devidas correções e/ou substituições, e neste caso o prazo para pagamento somente fruirá a partir do momento em que for apresentada a nota fiscal regular.

7.1. O Município, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa, poderá deduzir, cautelar ou definitivamente, do montante a pagar, os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações devidas pelo Fornecedor, nos termos deste Termo de Referência.

7.2. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da **CONTRATADA**, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "pró-rata tempore", em relação ao atraso verificado.

7.3. A Contratante só pagará à Contratada a quantidade de produto fornecido; o qual deverá ser comprovado através das Autorizações de prestação dos serviços.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. 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 POR ITEM].

Exigências de habilitação

8.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira deverá ser enviada no prazo de até 02 (duas) horas (prorrogável uma única vez por igual período e desde que justificado pelo licitante e aceito pela municipalidade), a contar da solicitação efetuada pelo pregoeiro no ambiente da plataforma virtual de julgamento, e será aferida por intermédio dos seguintes documentos:

HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) 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;

c) 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;

d) 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 nº 77, de 18 de março de 2020;

e) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

f) 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;

g) Sociedade cooperativa: ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa, devendo o estatuto, no caso das cooperativas, estar adequado à Lei Federal nº 12.690/2012;

h) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;

REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, do Ministério da Fazenda **(CNPJ);**

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicílio da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Certidões de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual (relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação, inscritos em dívida ativa) e Fazenda Municipal (mobiliária);

d) Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional que abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas *'a'* a *'d'*, do parágrafo único do art. 11, da Lei nº. 8.212, de 24 de junho de 1991, na forma da Lei;

e) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(CRF - FGTS);**

f) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas **(CNDT);**

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA - FINANCEIRA:

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual, no máximo, 180 (cento e oitenta) dias antes da data fixada para o recebimento das propostas, se outro prazo não estiver assinalado em lei ou no próprio documento.

a.1) Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a" deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil;

a.2) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;(súmula 50 do TCE-SP).

DECLARAÇÕES E OUTRAS COMPROVAÇÕES:

a) Declaração subscrita por representante legal da licitante, atestando que:

a.1) se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº. 42.911/1998;

a.2) inexiste impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração;

b) Declaração subscrita por representante legal da licitante, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013;

c) Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal da licitante, declarando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006;

d) Sem prejuízo da declaração exigida no item "c" é admitida a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007 será comprovada pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006.

8.2.4.5 – No que se refere às declarações exigidas nos itens: a, alíneas "a1" e "a2"; b; c, caso a licitante, por lapso, não as apresente no momento oportuno, o pregoeiro poderá promover diligência para requerer os referidos documentos, especialmente por se tratar de declarações que confirmam o atendimento a condições anteriores ao julgamento da licitação.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da licitação é de **R$ 122.046,53,** conforme custos apostos na tabela acima.

9.2 Os valores médios indicados são resultantes de pesquisas de preços conforme os parâmetros estabelecidos no Art. 23, § 1º, incisos I a V da Lei Federal nº 14.133/2021.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.2 Considerando que a licitação será tramitada no sistema de registro de preços, a dotação orçamentária será indicada no momento imediatamente anterior à contratação.

Barrinha-SP, 06 de novembro de 2026.

MIRIAM NAKAMURA
Secretária da Educação