

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por finalidade estabelecer os critérios e diretrizes para a contratação de empresa especializada no fornecimento de materiais esportivos, mobiliário infantil e escolar, eletrodomésticos, equipamentos eletrônicos e utensílios de cozinha, destinados ao atendimento das 42 (quarenta e duas) unidades da Rede Municipal de Educação de Jataí, abrangendo CEIs, CMEIs e escolas situadas nas zonas urbana e rural. A contratação contemplará, ainda, a estruturação do novo Centro Municipal de Educação Infantil Andréa Danúbia Silva Lima, assegurando a aquisição dos bens necessários ao seu pleno funcionamento. O fornecimento será realizado conforme as demandas da Secretaria Municipal de Educação, respeitando os quantitativos e as especificações constantes na tabela a seguir.

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

1.3. Caso haja discordância entre a descrição no Termo de Referência (TR) e o código CATMAT, a **descrição presente no Termo de Referência prevalecerá.**

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Aparelho de Ar Condicionado Split 24.000 BTUs Inverter	309167	Unidade	10
2	Cama Elástica Pula Pula 2,30 m	619394	Unidade	6
3	Espremedor/extrator de frutas	620324	Unidade	6
4	Espelho de Parede com Bordas Arredondadas	458037	Unidade	17
5	Fogão Industrial 6 Bocas com Forno	620330	Unidade	6
6	Forno Elétrico de Bancada, Capacidade 70 Litros	615886	Unidade	6
7	Freezer Horizontal De Alta Capacidade - 419 Litros	376977	Unidade	4

8	Freezer Vertical Frost Free com Capacidade Mínima de 300 Litros	436863	Unidade	2
9	Liquidificador Industrial – 10L	620301	Unidade	4
10	Mesa de Reunião Oval	612913	Unidade	4
11	Mixer De Alimentos Profissional De Mão	615176	Unidade	4
12	Multiprocessador de Alimentos Industrial Capacidade 6 Litros.	473222	Unidade	4
13	Panela de Alumínio Batido 7 Litros	333179	Unidade	10
14	Paraquedas Lúdico Cooperativo Vazado	619048	Unidade	42
15	Piscina de Bolinha Formato Casa – 2 m x 2 m	619394	Unidade	4
16	Piscina de Bolinhas Circular Porte Pequeno – 1 m x 1 m	619394	Unidade	4
17	Refrigerador Industrial Vertical – 4 Portas	451181	Unidade	2
18	Kit Vídeo Porteiro com Módulo Interno e Externo	462062	Unidade	5
19	Tabuleiro em Alumínio (Dimensão Menor)	339883	Unidade	10
20	Tapete Emborrachado Infantil Inteiro	329017	Unidade	10

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de suprir déficits materiais e renovar equipamentos essenciais ao pleno funcionamento das atividades pedagógicas, administrativas e de alimentação nas unidades da Rede Municipal de Jataí, que atendem aproximadamente 10.682 alunos. A aquisição dos itens é fundamental para assegurar condições de segurança, higiene, conforto e qualidade pedagógica, garantindo o desenvolvimento integral dos estudantes e o adequado funcionamento das escolas.

No que se refere aos materiais esportivos e recreativos são indispensáveis para a prática segura das aulas de Educação Física e para o desenvolvimento motor, social e lúdico das crianças. Já os equipamentos de cozinha e preparo de

refeições, são necessários para o atendimento da merenda escolar, garantindo condições adequadas de preparo, armazenamento e conservação dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias.

Adicionalmente, itens como a mesa de reunião oval e o espelho são importantes para a organização dos espaços pedagógicos e administrativos, contribuindo para a melhoria do ambiente escolar e do processo de ensino-aprendizagem. O aparelho de ar-condicionado de 24.000 BTUs, por sua vez, é indispensável para assegurar conforto térmico em ambientes de maior ocupação, favorecendo tanto o bem-estar dos alunos e servidores quanto a preservação de equipamentos e alimentos. Também se destaca a necessidade do kit vídeo porteiro, que reforça a segurança das unidades, permitindo maior controle no acesso de pessoas e garantindo a integridade física dos estudantes e do patrimônio escolar.

Dessa forma, a disponibilização desses recursos possibilitará a realização de aulas mais dinâmicas, seguras e qualificadas, bem como a melhoria da infraestrutura administrativa e alimentar das unidades. A medida representa um investimento essencial para a criação de um ambiente educacional mais seguro, inclusivo e estimulante, que favoreça práticas pedagógicas diversificadas e o desenvolvimento pleno dos alunos da rede municipal de ensino.

2.1. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

2.1.1. Por se tratar de objetos que se enquadram como sendo de natureza comum, não tendo relação imediata uns com os outros, a presente contratação se dará por menor preço por item, uma vez que a contratação de uma ou mais empresas não trará prejuízo a execução do objeto do presente termo.

2.2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.2.1. A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico (bens comuns), fundamentado na lei 14.133/2021

3. NATUREZA DOS OBJETOS COMO COMUNS

3.1. Para os fins de mister, declara-se que os bens a serem adquiridos por este processo são de natureza comum, sendo aqueles possíveis de se estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente contratação tem por finalidade a aquisição de materiais esportivos, mobiliário infantil e escolar, eletrodomésticos, equipamentos eletrônicos, utensílios de cozinha e tendas para suprir as necessidades das 42 unidades da Rede Municipal de Educação de Jataí, incluindo CEIs, CMEIs, escolas urbanas e rurais, bem como a estruturação completa do novo CMEI Andréa Danúbia Silva Lima. O fornecimento desses itens é essencial para a reposição de materiais desgastados, adequação de espaços reformados e melhoria das condições pedagógicas e administrativas e alimentares, assegurando ambientes seguros, confortáveis e inclusivos.

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Aparelho de Ar Condicionado Split 24.000 BTUs Inverter • Tipo: Aparelho de ar-condicionado tipo split (unidade interna e externa). • Capacidade de refrigeração: 24.000 BTUs/h. • Tecnologia: Inverter, com compressor de velocidade variável para maior eficiência energética. • Eficiência energética: Classificação mínima A no INMETRO/Procel. • Gás refrigerante: R-410A (ecológico, não inflamável e não agressivo à camada de ozônio). • Voltagem: 220V ou bivolt	309167	Unidade	10

	• Nível de ruído da unidade interna: Máximo de 55 dB. • Recursos obrigatórios: ○ Controle remoto com funções de timer, sleep e modo econômico. ○ Painel digital de fácil visualização. ○ Função de ventilação e refrigeração. • Filtro de ar: Lavável, de fácil remoção, com tecnologia de retenção de partículas. • Acessórios inclusos: ○ Suportes de fixação (interno e externo); ○ Mangueiras, cabos, dreno; ○ Manual de instalação e operação em português. • Dimensões máximas da unidade interna: Altura: 35 cm; Largura: 110 cm; Profundidade: 25 cm. • Garantia: ○ Mínimo de 24 meses pelo fabricante; ○ Mínimo de 12 meses pela fornecedora. • Certificações exigidas: INMETRO e compatibilidade com normas da ANVISA e ABNT para ambientes escolares e administrativos.			
2	Cama Elástica Pula Pula 2,30 m • Diâmetro total: 2,30 metros; • Altura do piso ao aro superior da estrutura: mínima de 1,80 metros; • Altura do piso até a base de salto: entre 0,50 e 0,60 metros; • Estrutura em aço galvanizado tubular com espessura mínima da parede de 1,5 mm; • Hastes de sustentação vertical com protetores em espuma revestida em PVC; • Tecido da lona de salto em polipropileno flexível de alta resistência com costura em nylon industrial; • Capacidade mínima de carga: 120 kg; • Malha de proteção em polietileno de alta densidade com trama fechada e costuras reforçadas; • Sistema de fixação da lona com molas helicoidais de aço com tratamento anticorrosivo; • Pés com sapatas antiderrapantes; • Acompanha todos os componentes para montagem e manual técnico do fabricante; • Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	619394	Unidade	6

3	Espremedor/extrator de frutas • Tipo: Equipamento de uso industrial, projetado para operação contínua em cozinhas profissionais, cantinas e refeitórios institucionais. • Material da Estrutura: Corpo externo confeccionado inteiramente em aço inoxidável escovado, conferindo elevada resistência mecânica, durabilidade e facilidade na higienização. • Base: Estrutura de apoio fabricada em nylon de alta resistência, com tratamento térmico e antiderrapante para maior estabilidade durante o uso. • Voltagem: Bivolt chaveado (127 V / 220 V), com comutação manual de tensão. • Potência Nominal: 500 W. • Velocidade de rotação: Mínima de 3.500 RPM, com motor de indução silencioso e de alta performance. • Capacidade Operacional: Mínima de 1 litro de suco por ciclo. • Componentes Inclusos: - o 01 unidade extratora de suco completa; - o 01 copo coletor em material atóxico e de alta resistência; - o 02 cones extratores intercambiáveis (grande e pequeno), para diferentes tipos e tamanhos de frutas cítricas; - o 01 peneira interna para retenção de resíduos sólidos. • Bica de saída: Fabricada em alumínio polido, com sistema anti-gotejamento. • Câmara de extração: Tipo basculante, dotada de tampa em material translúcido com função anti-respingo. • Sistema de Segurança: Equipado com chave geral e sistema de proteção contra sobreaquecimento. • Garantia: Mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação, conforme legislação vigente.	620324	Unidade	6
4	Espelho de Parede com Bordas Arredondadas • Tipo: Espelho plano, de parede • Formato: retangular • Dimensões mínimas: 1,50 m de altura x 1,50 m de largura • Espessura mínima do vidro: 3 mm	458037	Unidade	17

	• Bordas: Arredondadas, com acabamento polido e seguro • Revestimento de segurança: película antiestilhaçamento aplicada no verso do espelho • Sistema de instalação: furação técnica compatível com suportes metálicos ou presilhas com buchas e parafusos (inclusos) • Fixação: Para alvenaria ou drywall, com resistência compatível com o peso da peça • Acabamento: Espelho liso, com alto poder de reflexão e sem distorções			
5	Fogão Industrial 6 Bocas com Forno • Tipo: Fogão industrial de piso com forno acoplado • Queimadores: ○ 6 queimadores no total ▪ 3 queimadores duplos (alta pressão) com potência mínima de 6.000 kcal cada ▪ 3 queimadores simples (baixa pressão) com potência mínima de 3.500 kcal cada ○ Comando individual para cada queimador • Grelhas: ○ Removíveis ○ Em ferro fundido ○ Pintura resistente à alta temperatura • Forno: ○ Capacidade interna mínima: 87 litros ○ Aquecimento a gás com queimador inferior ○ Controle manual de temperatura com termômetro frontal ○ Porta com visor em vidro temperado ○ Isolamento térmico em lã de rocha ○ Prateleira interna removível • Estrutura externa: ○ Corpo em aço carbono com pintura eletrostática ou aço inox escovado ○ Pés fixos com sapatas antiderrapantes ou niveladores ajustáveis • Alimentação: ○ Gás GLP com possibilidade de conversão para GN ○ Válvula tipo esfera para controle individual de cada queimador • Sistema de acendimento: ○ Manual ou piezoelétrico • Itens inclusos: ○ Grelhas ○ Prateleira de forno ○ Bandeja coletora	620330	Unidade	6

	• Segurança: ○ Válvula corta-gás no forno ○ Bordas da estrutura com acabamento arredondado • Dimensões aproximadas: ○ Largura: 170 cm ○ Profundidade: 70 cm ○ Altura: 85 cm • Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação			
6	Forno Elétrico de Bancada, Capacidade 70 Litros • Tipo: Forno elétrico de bancada • Capacidade: 70 litros (volume interno útil) • Material externo: Aço com pintura eletrostática ou aço inox escovado • Material interno: Cavidade em aço com revestimento antiaderente (fácil limpeza) • Porta: ○ Com visor amplo em vidro duplo temperado ○ Abertura frontal com puxador metálico ergonômico e resistente ao calor • Controle de temperatura: ○ Termostato ajustável com faixa mínima de 100 °C e máxima de 250 °C ○ Seletor de temperatura com escala visível • Funções: ○ Assar, gratinar, aquecer e tostar ○ Controle independente das resistências superior e inferior ○ Função dourador (grill) com resistência superior ○ Timer com alarme sonoro de no mínimo 120 minutos • Acessórios inclusos: ○ 1 grade regulável com trilhos deslizantes ○ 1 assadeira em alumínio ou aço esmaltado ○ Bandeja coletora de resíduos • Segurança: ○ Pés antiderrapantes ○ Sistema de isolamento térmico interno ○ Porta com sistema de travamento suave ○ Certificação do INMETRO • Eficiência energética: Classe A • Potência nominal: Mínima de 1800W • Alimentação elétrica: Bivolt ou 220V • Dimensões aproximadas: ○ Largura: 60 cm ○ Altura: 40 cm ○ Profundidade: 45 cm	615886	Unidade	6

	• Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação			
7	Freezer Horizontal De Alta Capacidade – 419 Litros • Tipo: Freezer Horizontal Com Função Exclusiva Para Congelamento. • Capacidade Bruta Mínima: 419 Litros. • Classificação De Eficiência Energética: Classe A, Conforme Portaria Vigente Do Inmetro. • Refrigeração: Estática Com Evaporador Aletado, Garantindo Excelente Performance De Congelamento. • Sistema De Degelo: Manual. • Temperatura De Operação: Faixa Mínima De -18°C. • Comando De Temperatura: Termostato Com Controle Externo, De Fácil Ajuste. • Gabinete Externo: Confeccionado Em Chapa De Aço Galvanizado Com Pintura Eletrostática Anticorrosiva. • Gabinete Interno: Revestido Em Alumínio Ou Aço Galvanizado Com Tratamento Anticorrosivo, De Fácil Higienização. • Isolamento Térmico: Poliuretano Expandido Ecologicamente Correto (Livre De Cfc). • Tampa Superior: Tipo Basculante, Com Puxador Ergonômico E Dobradiças Metálicas De Alta Resistência. • Fechamento: Tampa Com Trava De Segurança E Opção Para Cadeado (Fecho Externo). • Rodízios: Quatro Rodízios Resistentes, Sendo Dois Frontais Com Trava. • Acessórios Inclusos: Mínimo De Dois Cestos Internos Removíveis Em Arame Plastificado Ou Galvanizado. • Alimentação Elétrica: Bivolt Automático (127 V / 220 V). • Frequência: 60 Hz. • Potência Nominal: Mínimo De 200 W. • Refrigeração Com Gás Ecológico: Tipo R-600a Ou Superior, Livre De Cfc. • Nível De Ruído Máximo: 50 Db(A). • Garantia Mínima: 12 Meses Contra Defeitos De Fabricação. Certificação Obrigatória: Inmetro.	376977	Unidade	4

8	Freezer Vertical Frost Free com Capacidade Mínima de 300 Litros • Tipo: Freezer vertical de uso comercial ou institucional. • Capacidade líquida mínima: 300 litros. • Sistema de refrigeração: Frost free (sem formação de gelo), com controle de temperatura ajustável. • Temperatura de operação: Entre -18 °C e -25 °C. • Voltagem: Bivolt automático ou disponível nas versões 127 V ou 220 V. • Eficiência energética: Classificação mínima “A” no INMETRO/Procel. • Porta: Única, com vedação magnética e puxador ergonômico; com possibilidade de reversão de abertura (lado direito/esquerdo), se aplicável. • Material interno: Revestimento interno em aço pré-pintado ou plástico de engenharia atóxico e de alta resistência. • Prateleiras internas: Mínimo de 5 prateleiras reguláveis, removíveis, em material resistente. • Pés: Reguláveis, com base antiderrapante. • Painel de controle: Frontal ou interno, digital ou analógico, com ajuste de temperatura. • Isolamento térmico: Espuma de poliuretano injetado (livre de CFC). • Iluminação interna: LED, de baixo consumo. • Dimensões máximas: Altura: até 190 cm; Largura: até 70 cm; Profundidade: até 75 cm. • Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação. Certificações: INMETRO e compatível com exigências sanitárias da ANVISA para uso em ambientes alimentícios.	436863	Unidade	2
9	Liquidificador Industrial – 10L • Capacidade nominal: 10 litros. • Uso: Industrial, indicado para o preparo de alimentos líquidos ou pastosos em grandes volumes. • Material do copo: Aço inoxidável escovado, espessura mínima de 1,2 mm, com acabamento sanitário e alça ergonômica para manuseio seguro.	620301	Unidade	4

	• Tampa: Em borracha atóxica e resistente, com vedação firme e abertura central para adição de ingredientes durante o funcionamento. • Base/motor: Estrutura robusta em aço inox ou fundição de alumínio com pintura eletrostática anticorrosiva. • Potência mínima: 1.500 W. • Motor: Motor de indução monofásico ou trifásico (conforme tensão contratada), com proteção térmica contra sobrecarga. • Velocidade: Mínimo de 2 velocidades mecânicas ou sistema eletrônico com variação contínua (controle gradual de rotação). • Rotação: Entre 3.500 e 4.000 rpm. • Lâminas: Em aço inox temperado, removíveis para higienização, com geometria projetada para trituração eficiente. • Sistema de fixação do copo: Com trava de segurança e base antiderrapante. • Tensão: Bivolt automático ou chave seletora (127 V / 220 V), frequência 60 Hz. • Nível de ruído: Máximo de 75 dB. • Certificação: INMETRO, com selo de segurança elétrica e compatibilidade eletromagnética. • Garantia mínima: 12 meses fornecida pelo fabricante.			
10	Mesa de Reunião Oval • Tipo: mesa de reunião com tampo ovalado • Capacidade: adequada para 8 lugares (mínimo) • Dimensões aproximadas: 2,40 m (comprimento) x 1,20 m (largura) x 0,75 m (altura) • Tampo: confeccionado em MDF de alta densidade com espessura mínima de 25 mm • Revestimento: laminado melamínico de alta pressão (BP) em ambas as faces, resistente a riscos e manchas • Acabamento das bordas: fita de PVC com no mínimo 2 mm de espessura, colada a quente • Estrutura: pés painéis centrais ou metálicos com travamento por barras estabilizadoras • Sistema de fixação: parafusos ou cavilhas metálicas com encaixe firme • Estabilidade: estrutura com sapatas niveladoras de altura regulável • Cor: padrão madeira (nogal, freijó, carvalho ou similar), acabamento fosco	612913	Unidade	4

	• Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.			
11	Mixer De Alimentos Profissional De Mão • Tipo: Portátil (manual), uso profissional. • Potência mínima: 800 W. • Velocidade: Mínimo de 2 velocidades ou controle gradual eletrônico. • Rotação: Mínimo de 10.000 rpm. • Corpo/Motor: Fabricado em material resistente de alta durabilidade (ex: aço inoxidável ou poliamida reforçada), com design ergonômico para uso contínuo. • Haste removível: Em aço inoxidável, com acoplamento por sistema de encaixe com trava de segurança. • Lâminas: Em aço inoxidável temperado, com geometria adequada para mistura e trituração de diversos alimentos, inclusive os mais densos. • Comprimento da haste: Mínimo de 25 cm, adequada para uso em recipientes profundos. • Capacidade de preparo: Adequado para volumes de até 20 litros por operação. • Tensão: Bivolt automático ou com chave seletora (127V / 220V), frequência 60 Hz. • Acessórios: Pode acompanhar copo medidor de no mínimo 700 ml com tampa, ou suporte de parede. • Nível de ruído: Até 85 dB. • Peso máximo do equipamento: 2,5 kg. • Grau de proteção: IPX1 ou superior. • Certificação: INMETRO. • Garantia mínima: 12 meses pelo fabricante.	615176	Unidade	4
12	Multiprocessador de Alimentos Industrial Capacidade 6 Litros. • Tipo: Industrial, uso contínuo e profissional • Capacidade do copo: 6 litros úteis • Material do copo: Aço inoxidável 304 polido, monobloco, resistente à oxidação e apropriado para contato com alimentos • Material da tampa: Alumínio repuxado com sistema de trava metálica de segurança • Sistema de trava do copo: Laterais com travamento reforçado e encaixe seguro • Rotação do motor: 2.000 rpm • Potência nominal: Mínima de 600 W (equivalente a 0,5 CV)	473222	Unidade	4

	• Tensão: 220 V • Frequência: 60 Hz • Classe de isolamento elétrico: Classe F • Interruptor: Botão liga/desliga de fácil acesso localizado na base • Base: Pés emborrachados com função antiderrapante • Dimensões aproximadas: ○ Altura: 62 cm ○ Largura: 21 cm ○ Profundidade: 30 cm • Peso: Aproximadamente 9,6 kg Garantia de no mínimo 12 meses e declaração de conformidade técnica.			
13	Panela de Alumínio Batido 7 Litros • Tipo: Panela industrial de alumínio batido. • Capacidade mínima: 7 litros. • Material: Alumínio batido de alta resistência, espessura mínima de 3 mm, com acabamento externo lixado e interno polido. • Formato: Cilíndrico com bordas arredondadas. • Alças: Duas alças laterais fundidas no próprio corpo da panela, em alumínio resistente, sem rebarbas, fixadas por rebite ou solda contínua. • Tampa: Acompanha tampa em alumínio batido do mesmo padrão de qualidade, com puxador central resistente ao calor. • Diâmetro mínimo: 28 cm. • Altura aproximada: 18 cm. Uso: Compatível com fogões industriais ou residenciais a gás.	333179	Unidade	10
14	Paraquedas Lúdico Cooperativo Vazado • Diâmetro total: mínimo de 3,5 metros; • Confeccionado em tecido poliéster de alta resistência, gramatura mínima de 210 g/m²; • Abertura central circular com borda reforçada; • Contém no mínimo 12 alças distribuídas uniformemente ao redor da circunferência; • Costuras duplas reforçadas em toda a estrutura; • Cores sortidas resistentes à luz e lavagem;	619048	Unidade	42

	• Acompanha bolsa de armazenamento no mesmo material do corpo principal; • Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.			
15	Piscina de Bolinha Formato Casa – 2 m x 2 m • Formato estrutural em estilo de casa infantil, com cobertura plástica ou lona e simulação de telhado; • Dimensões externas mínimas: 2,00 m (largura) x 2,00 m (profundidade) x 2,10 m (altura total com cobertura); • Estrutura em tubos metálicos galvanizados, com espessura mínima de 1,5 mm e diâmetro mínimo de 1”; • Revestimento da base confeccionado em lona PVC laminada de alta resistência, gramatura mínima de 500 g/m², impermeável e lavável; • Laterais com telas em malha de polietileno de alta densidade, com costuras duplas reforçadas e acabamento sem rebarbas; • Cobertura superior em tecido impermeável ou lona, removível, com sistema de fixação por velcro ou zíper; • Capacidade mínima: 1.500 bolas plásticas de polietileno atóxico (inclusas); • Peso suportado: no mínimo 120 kg distribuídos; • Estrutura com cantoneiras e conexões plásticas de alto impacto (polipropileno ou polietileno); • Acompanha manual técnico com instruções de montagem e desmontagem; • Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	619394	Unidade	4
16	Piscina de Bolinhas Circular Porte Pequeno – 1 m x 1 m • Formato: circular • Diâmetro externo: 1,00 metro • Altura mínima: 0,55 metro • Estrutura tubular metálica em aço galvanizado ou pintado, com diâmetro mínimo de 1” e espessura mínima de 1,5 mm • Acabamentos com conexões e suportes em polietileno ou polipropileno de alta resistência, atóxicos	619394	Unidade	4

	• Revestimento da base e das laterais em lona PVC laminada, de alta resistência, gramatura mínima de 500 g/m², impermeável e lavável • Laterais com tela de polietileno de malha resistente, costura reforçada, e acabamento sem arestas cortantes • Capacidade mínima de 500 bolas plásticas de polietileno atóxico (não inclusas) • Sistema de montagem por encaixe com travas de segurança ou parafusos de fixação • Peso suportado: mínimo de 80 kg distribuídos • Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação • Acompanha manual com instruções de montagem e especificações técnicas.			
17	Refrigerador Industrial Vertical – 4 Portas • Tipo: Refrigerador vertical industrial com quatro portas independentes. • Capacidade mínima: 1000 litros, com ampla compartimentação interna. • Portas: Quatro portas cegas com vedação magnética e fechamento automático (auto close). As portas devem ser fabricadas em aço inox ou aço galvanizado com pintura anticorrosiva e possuir puxadores ergonômicos. • Controle de temperatura: Termostato eletrônico com painel digital externo para monitoramento e ajuste preciso da temperatura. • Faixa de temperatura: De +1°C a +7°C, com controle estável para conservação de alimentos perecíveis. • Sistema de refrigeração: Ventilado (refrigeração forçada) com circulação interna de ar por ventiladores, assegurando distribuição homogênea da temperatura. • Degelo: Automático (frost free) ou por ciclo natural com dreno acoplado. • Isolamento térmico: Poliuretano expandido injetado de alta densidade, livre de CFC, com espessura mínima de 60 mm. • Revestimento externo: Aço inoxidável escovado ou chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática anticorrosiva. • Revestimento interno: Aço inoxidável ou material polimérico de alta resistência, atóxico e de fácil higienização.	451181	Unidade	2

	• Prateleiras internas: Mínimo de 4 prateleiras reguláveis por compartimento, totalizando ao menos 8, em arame revestido ou aço galvanizado, resistentes à carga. • Rodízios: Quatro rodízios robustos, sendo no mínimo dois com freios de segurança. • Iluminação interna: Sistema de LED com acionamento automático ao abrir a porta. • Gás refrigerante: Ecológico (R-134a, R-290 ou R-600a), livre de CFC. • Classe climática: Tropical (funcionamento eficaz em ambientes de até 38°C). • Alimentação elétrica: Bivolt automático ou chaveado (127/220 V), 60 Hz. • Potência mínima: 250 W. • Nível de ruído: Máximo de 55 dB(A). • Certificação: INMETRO, com selo de eficiência energética Classe A ou superior. • Garantia mínima: 12 meses fornecida pelo fabricante.			
18	Kit Vídeo Porteiro com Módulo Interno e Externo • Composição do kit: ○ 01 unidade de módulo externo com câmera e microfone; ○ 01 unidade de módulo interno com monitor LCD colorido; ○ Demais acessórios de instalação (fonte, cabos, suporte, etc.). • Módulo externo (porteiro eletrônico): ○ Material: Gabinete resistente a intempéries, com proteção mínima IP44. ○ Câmera: Resolução mínima de 600 linhas (TVL) ou 1MP, lente com ângulo de visão ≥ 90°. ○ Iluminação noturna: LEDs infravermelhos embutidos, com alcance mínimo de 1 metro. ○ Microfone e alto-falante embutidos para comunicação bidirecional. ○ Acionamento de fechadura elétrica com fio. ○ Fixação: Suporte de parede ou embutido. • Módulo interno (monitor): ○ Tela: LCD colorido, mínimo de 7" polegadas. ○ Resolução mínima da tela: 800x480 pixels. ○ Comunicação viva-voz com ajuste de volume. ○ Funções: Visualização, intercomunicação, abertura de fechadura elétrica, ajuste de brilho/contraste.	462062	Unidade	5

	○ Capacidade de conexão: compatível com no mínimo 2 câmeras externas e 2 monitores internos em expansão (expansível). ○ Montagem: Parede ou sobrepor, com suporte incluso. • Características gerais: ○ Alimentação: Bivolt ou 220V. ○ Instalação: Fiação compatível com sistema de 4 fios ou superior. ○ Compatibilidade com fechaduras elétricas de 12V. Garantia mínima: 12 meses pelo fabricante.			
19	Tabuleiro em Alumínio (Dimensão Menor) • Tipo: Tabuleiro profissional para uso em cozinha industrial ou institucional. • Material: Alumínio polido com espessura mínima de 1,5 mm, resistente à deformação térmica. • Formato: Retangular, com bordas dobradas e reforçadas. • Dimensões mínimas externas: 35 cm (comprimento) x 25 cm (largura) x 4 cm (altura). • Acabamento: Superfície interna e externa polidas, sem rebarbas, cortes ou falhas. Alças: Sem alças externas, com abas laterais incorporadas ao corpo para melhor manuseio.	339883	Unidade	10
20	Tapete Emborrachado Infantil Inteiro • Tipo: tapete monobloco (não modular) • Dimensões: 2,00 m (largura) x 1,80 m (comprimento) x 10 mm (espessura mínima) • Material: EVA (etileno acetato de vinila) expandido, de alta densidade, atóxico e sem odor • Superfície: texturizada, com propriedades antiderrapantes em ambos os lados • Cor: disponível em cores vibrantes (como azul, vermelho, amarelo e verde), com opções de desenhos lúdicos e educativos, como formas geométricas, animais ou outros temas infantis • Resistência: adequada para uso intenso, com boa absorção de impacto e sem deformações permanentes	329017	Unidade	10

	• Higienização: lavável com água e sabão neutro • Isolamento térmico leve e absorção de impacto • Acabamento: bordas retilíneas ou levemente arredondadas • Aplicação: uso interno em ambientes escolares e infantis • Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação			
--	--	--	--	--

5. EXIGÊNCIA DE DESCRITIVO TÉCNICO

5.1. Os fornecedores deverão apresentar **folders, catálogos ou materiais informativos emitidos pela empresa fornecedora**, que detalhem as especificações técnicas, características, qualidade, cores e modelos dos materiais ofertados. Esses documentos serão utilizados para a análise e verificação da conformidade dos produtos com as necessidades da administração pública, permitindo uma avaliação comparativa de acordo com os requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

5.2. A empresa fornecedora deverá, obrigatoriamente, encaminhar, juntamente com a proposta, **folders, catálogos ou materiais informativos oficiais da própria empresa**, que contenha as seguintes informações detalhadas sobre os produtos oferecidos:

- Descrição técnica completa dos produtos, especificando suas características, materiais utilizados, dimensões e demais atributos relevantes;
- Imagens claras, em alta resolução e coloridas, que representem com precisão a aparência e qualidade do produto;
- Informações adicionais acerca da garantia, durabilidade e quaisquer outros aspectos pertinentes ao produto.

5.3. A exigência de apresentação de folders, catálogos ou materiais informativos restringe-se aos seguintes itens, nos respectivos lotes do Termo de Referência:

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Aparelho de Ar Condicionado Split 24.000 BTUs Inverter • Tipo: Aparelho de ar-condicionado tipo split (unidade interna e externa). • Capacidade de refrigeração: 24.000 BTUs/h. • Tecnologia: Inverter, com compressor de velocidade variável para maior eficiência energética. • Eficiência energética: Classificação mínima A no INMETRO/Procel. • Gás refrigerante: R-410A (ecológico, não inflamável e não agressivo à camada de ozônio). • Voltagem: 220V ou bivolt • Nível de ruído da unidade interna: Máximo de 55 dB. • Recursos obrigatórios: ○ Controle remoto com funções de timer, sleep e modo econômico. ○ Pannel digital de fácil visualização. ○ Função de ventilação e refrigeração. • Filtro de ar: Lavável, de fácil remoção, com tecnologia de retenção de partículas. • Acessórios inclusos: ○ Suportes de fixação (interno e externo); ○ Mangueiras, cabos, dreno; ○ Manual de instalação e operação em português. • Dimensões máximas da unidade interna: Altura: 35 cm; Largura: 110 cm; Profundidade: 25 cm. • Garantia: ○ Mínimo de 24 meses pelo fabricante; ○ Mínimo de 12 meses pela fornecedora. • Certificações exigidas: INMETRO e compatibilidade com normas da ANVISA e ABNT para ambientes escolares e administrativos.
2	Cama Elástica Pula Pula 2,30 m • Diâmetro total: 2,30 metros; • Altura do piso ao aro superior da estrutura: mínima de 1,80 metros; • Altura do piso até a base de salto: entre 0,50 e 0,60 metros; • Estrutura em aço galvanizado tubular com espessura mínima da parede de 1,5 mm; • Hastes de sustentação vertical com protetores em espuma revestida em PVC; • Tecido da lona de salto em polipropileno flexível de alta resistência com costura em nylon industrial; • Capacidade mínima de carga: 120 kg; • Malha de proteção em polietileno de alta densidade com trama fechada e costuras reforçadas; • Sistema de fixação da lona com molas helicoidais de aço com tratamento anticorrosivo; • Pés com sapatas antiderrapantes; • Acompanha todos os componentes para montagem e manual técnico do fabricante; • Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.
3	Espremedor/extrator de frutas • Tipo: Equipamento de uso industrial, projetado para operação contínua em cozinhas profissionais, cantinas e refeitórios institucionais. • Material da Estrutura: Corpo externo confeccionado inteiramente em aço inoxidável escovado, conferindo elevada resistência mecânica, durabilidade e facilidade na higienização. • Base: Estrutura de apoio fabricada em nylon de alta resistência, com tratamento térmico antiderrapante para maior estabilidade durante o uso. • Voltagem: Bivolt chaveado (127 V / 220 V), com comutação manual de tensão. • Potência Nominal: 500 W.

	• Velocidade de rotação: Mínima de 3.500 RPM, com motor de indução silencioso e de alta performance. • Capacidade Operacional: Mínima de 1 litro de suco por ciclo. • Componentes Inclusos: ○ 01 unidade extratora de suco completa; ○ 01 copo coletor em material atóxico e de alta resistência; ○ 02 cones extratores intercambiáveis (grande e pequeno), para diferentes tipos e tamanhos de frutas cítricas; ○ 01 peneira interna para retenção de resíduos sólidos. • Bica de saída: Fabricada em alumínio polido, com sistema anti-gotejamento. • Câmara de extração: Tipo basculante, dotada de tampa em material translúcido com função anti-respingo. • Sistema de Segurança: Equipado com chave geral e sistema de proteção contra sobreaquecimento. • Garantia: Mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação, conforme legislação vigente.
5	Fogão Industrial 6 Bocas com Forno • Tipo: Fogão industrial de piso com forno acoplado • Queimadores: ○ 6 queimadores no total ▪ 3 queimadores duplos (alta pressão) com potência mínima de 6.000 kcal cada ▪ 3 queimadores simples (baixa pressão) com potência mínima de 3.500 kcal cada ○ Comando individual para cada queimador • Grelhas: ○ Removíveis ○ Em ferro fundido ○ Pintura resistente à alta temperatura • Forno: ○ Capacidade interna mínima: 87 litros ○ Aquecimento a gás com queimador inferior ○ Controle manual de temperatura com termômetro frontal ○ Porta com visor em vidro temperado ○ Isolamento térmico em lã de rocha ○ Prateleira interna removível • Estrutura externa: ○ Corpo em aço carbono com pintura eletrostática ou aço inox escovado ○ Pés fixos com sapatas antiderrapantes ou niveladores ajustáveis • Alimentação: ○ Gás GLP com possibilidade de conversão para GN ○ Válvula tipo esfera para controle individual de cada queimador • Sistema de acendimento: ○ Manual ou piezoelétrico • Itens inclusos: ○ Grelhas ○ Prateleira de forno ○ Bandeja coletora • Segurança: ○ Válvula corta-gás no forno ○ Bordas da estrutura com acabamento arredondado • Dimensões aproximadas: ○ Largura: 170 cm ○ Profundidade: 70 cm ○ Altura: 85 cm

	• Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação
6	Forno Elétrico de Bancada, Capacidade 70 Litros • Tipo: Forno elétrico de bancada • Capacidade: 70 litros (volume interno útil) • Material externo: Aço com pintura eletrostática ou aço inox escovado • Material interno: Cavidade em aço com revestimento antiaderente (fácil limpeza) • Porta: ○ Com visor amplo em vidro duplo temperado ○ Abertura frontal com puxador metálico ergonômico e resistente ao calor • Controle de temperatura: ○ Termostato ajustável com faixa mínima de 100 °C e máxima de 250 °C ○ Seletor de temperatura com escala visível • Funções: ○ Assar, gratinar, aquecer e tostar ○ Controle independente das resistências superior e inferior ○ Função dourador (grill) com resistência superior ○ Timer com alarme sonoro de no mínimo 120 minutos • Acessórios inclusos: ○ 1 grade regulável com trilhos deslizantes ○ 1 assadeira em alumínio ou aço esmaltado ○ Bandeja coletora de resíduos • Segurança: ○ Pés antiderrapantes ○ Sistema de isolamento térmico interno ○ Porta com sistema de travamento suave ○ Certificação do INMETRO • Eficiência energética: Classe A • Potência nominal: Mínima de 1800W • Alimentação elétrica: Bivolt ou 220V • Dimensões aproximadas: ○ Largura: 60 cm ○ Altura: 40 cm ○ Profundidade: 45 cm • Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação
7	Freezer Horizontal De Alta Capacidade – 419 Litros • Tipo: Freezer Horizontal Com Função Exclusiva Para Congelamento. • Capacidade Bruta Mínima: 419 Litros. • Classificação De Eficiência Energética: Classe A, Conforme Portaria Vigente Do Inmetro. • Refrigeração: Estática Com Evaporador Aletado, Garantindo Excelente Performance De Congelamento. • Sistema De Degelo: Manual. • Temperatura De Operação: Faixa Mínima De -18°C. • Comando De Temperatura: Termostato Com Controle Externo, De Fácil Ajuste. • Gabinete Externo: Confeccionado Em Chapa De Aço Galvanizado Com Pintura Eletrostática Anticorrosiva. • Gabinete Interno: Revestido Em Alumínio Ou Aço Galvanizado Com Tratamento Anticorrosivo, De Fácil Higienização. • Isolamento Térmico: Poliuretano Expandido Ecologicamente Correto (Livre De Cfc).

	• Tampa Superior: Tipo Basculante, Com Puxador Ergonômico E Dobradiças Metálicas De Alta Resistência. • Fechamento: Tampa Com Trava De Segurança E Opção Para Cadeado (Fecho Externo). • Rodízios: Quatro Rodízios Resistentes, Sendo Dois Frontais Com Trava. • Acessórios Inclusos: Mínimo De Dois Cestos Internos Removíveis Em Arame Plastificado Ou Galvanizado. • Alimentação Elétrica: Bivolt Automático (127 V / 220 V). • Frequência: 60 Hz. • Potência Nominal: Mínimo De 200 W. • Refrigeração Com Gás Ecológico: Tipo R-600a Ou Superior, Livre De Cfc. • Nível De Ruído Máximo: 50 Db(A). • Garantia Mínima: 12 Meses Contra Defeitos De Fabricação. Certificação Obrigatória: Inmetro.
8	Freezer Vertical Frost Free com Capacidade Mínima de 300 Litros • Tipo: Freezer vertical de uso comercial ou institucional. • Capacidade líquida mínima: 300 litros. • Sistema de refrigeração: Frost free (sem formação de gelo), com controle de temperatura ajustável. • Temperatura de operação: Entre -18 °C e -25 °C. • Voltagem: Bivolt automático ou disponível nas versões 127 V ou 220 V. • Eficiência energética: Classificação mínima “A” no INMETRO/Procel. • Porta: Única, com vedação magnética e puxador ergonômico; com possibilidade de reversão de abertura (lado direito/esquerdo), se aplicável. • Material interno: Revestimento interno em aço pré-pintado ou plástico de engenharia atóxico e de alta resistência. • Prateleiras internas: Mínimo de 5 prateleiras reguláveis, removíveis, em material resistente. • Pés: Reguláveis, com base antiderrapante. • Painel de controle: Frontal ou interno, digital ou analógico, com ajuste de temperatura. • Isolamento térmico: Espuma de poliuretano injetado (livre de CFC). • Iluminação interna: LED, de baixo consumo. • Dimensões máximas: Altura: até 190 cm; Largura: até 70 cm; Profundidade: até 75 cm. • Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação. Certificações: INMETRO e compatível com exigências sanitárias da ANVISA para uso em ambientes alimentícios.
9	Liquidificador Industrial – 10L • Capacidade nominal: 10 litros. • Uso: Industrial, indicado para o preparo de alimentos líquidos ou pastosos em grandes volumes. • Material do copo: Aço inoxidável escovado, espessura mínima de 1,2 mm, com acabamento sanitário e alça ergonômica para manuseio seguro. • Tampa: Em borracha atóxica e resistente, com vedação firme e abertura central para adição de ingredientes durante o funcionamento. • Base/motor: Estrutura robusta em aço inox ou fundição de alumínio com pintura eletrostática anticorrosiva. • Potência mínima: 1.500 W. • Motor: Motor de indução monofásico ou trifásico (conforme tensão contratada), com proteção térmica contra sobrecarga. • Velocidade: Mínimo de 2 velocidades mecânicas ou sistema eletrônico com variação contínua (controle gradual de rotação).

	• Rotação: Entre 3.500 e 4.000 rpm. • Lâminas: Em aço inox temperado, removíveis para higienização, com geometria projetada para trituração eficiente. • Sistema de fixação do copo: Com trava de segurança e base antiderrapante. • Tensão: Bivolt automático ou chave seletora (127 V / 220 V), frequência 60 Hz. • Nível de ruído: Máximo de 75 dB. • Certificação: INMETRO, com selo de segurança elétrica e compatibilidade eletromagnética. • Garantia mínima: 12 meses fornecida pelo fabricante.
11	Mixer De Alimentos Profissional De Mão • Tipo: Portátil (manual), uso profissional. • Potência mínima: 800 W. • Velocidade: Mínimo de 2 velocidades ou controle gradual eletrônico. • Rotação: Mínimo de 10.000 rpm. • Corpo/Motor: Fabricado em material resistente de alta durabilidade (ex: aço inoxidável ou poliamida reforçada), com design ergonômico para uso contínuo. • Haste removível: Em aço inoxidável, com acoplamento por sistema de encaixe com trava de segurança. • Lâminas: Em aço inoxidável temperado, com geometria adequada para mistura e trituração de diversos alimentos, inclusive os mais densos. • Comprimento da haste: Mínimo de 25 cm, adequada para uso em recipientes profundos. • Capacidade de preparo: Adequado para volumes de até 20 litros por operação. • Tensão: Bivolt automático ou com chave seletora (127V / 220V), frequência 60 Hz. • Acessórios: Pode acompanhar copo medidor de no mínimo 700 ml com tampa, ou suporte de parede. • Nível de ruído: Até 85 dB. • Peso máximo do equipamento: 2,5 kg. • Grau de proteção: IPX1 ou superior. • Certificação: INMETRO. • Garantia mínima: 12 meses pelo fabricante.
12	Multiprocessador de Alimentos Industrial Capacidade 6 Litros. • Tipo: Industrial, uso contínuo e profissional • Capacidade do copo: 6 litros úteis • Material do copo: Aço inoxidável 304 polido, monobloco, resistente à oxidação e apropriado para contato com alimentos • Material da tampa: Alumínio repuxado com sistema de trava metálica de segurança • Sistema de trava do copo: Laterais com travamento reforçado e encaixe seguro • Rotação do motor: 2.000 rpm • Potência nominal: Mínima de 600 W (equivalente a 0,5 CV) • Tensão: 220 V • Frequência: 60 Hz • Classe de isolamento elétrico: Classe F • Interruptor: Botão liga/desliga de fácil acesso localizado na base • Base: Pés emborrachados com função antiderrapante • Dimensões aproximadas: ○ Altura: 62 cm ○ Largura: 21 cm ○ Profundidade: 30 cm • Peso: Aproximadamente 9,6 kg • Garantia de no mínimo 12 meses e declaração de conformidade técnica.

14	Paraquedas Lúdico Cooperativo Vazado • Diâmetro total: mínimo de 3,5 metros; • Confeccionado em tecido poliéster de alta resistência, gramatura mínima de 210 g/m²; • Abertura central circular com borda reforçada; • Contém no mínimo 12 alças distribuídas uniformemente ao redor da circunferência; • Costuras duplas reforçadas em toda a estrutura; • Cores sortidas resistentes à luz e lavagem; • Acompanha bolsa de armazenamento no mesmo material do corpo principal; • Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.
15	Piscina de Bolinha Formato Casa – 2 m x 2 m • Formato estrutural em estilo de casa infantil, com cobertura plástica ou lona e simulação de telhado; • Dimensões externas mínimas: 2,00 m (largura) x 2,00 m (profundidade) x 2,10 m (altura total com cobertura); • Estrutura em tubos metálicos galvanizados, com espessura mínima de 1,5 mm e diâmetro mínimo de 1”; • Revestimento da base confeccionado em lona PVC laminada de alta resistência, gramatura mínima de 500 g/m², impermeável e lavável; • Laterais com telas em malha de polietileno de alta densidade, com costuras duplas reforçadas e acabamento sem rebarbas; • Cobertura superior em tecido impermeável ou lona, removível, com sistema de fixação por velcro ou zíper; • Capacidade mínima: 1.500 bolas plásticas de polietileno atóxico (inclusas); • Peso suportado: no mínimo 120 kg distribuídos; • Estrutura com cantoneiras e conexões plásticas de alto impacto (polipropileno ou polietileno); • Acompanha manual técnico com instruções de montagem e desmontagem; • Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.
16	Piscina de Bolinhas Circular Porte Pequeno – 1 m x 1 m • Formato: circular • Diâmetro externo: 1,00 metro • Altura mínima: 0,55 metro • Estrutura tubular metálica em aço galvanizado ou pintado, com diâmetro mínimo de 1” e espessura mínima de 1,5 mm • Acabamentos com conexões e suportes em polietileno ou polipropileno de alta resistência, atóxicos • Revestimento da base e das laterais em lona PVC laminada, de alta resistência, gramatura mínima de 500 g/m², impermeável e lavável • Laterais com tela de polietileno de malha resistente, costura reforçada, e acabamento sem arestas cortantes • Capacidade mínima de 500 bolas plásticas de polietileno atóxico (não inclusas) • Sistema de montagem por encaixe com travas de segurança ou parafusos de fixação • Peso suportado: mínimo de 80 kg distribuídos • Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação • Acompanha manual com instruções de montagem e especificações técnicas.
17	Refrigerador Industrial Vertical – 4 Portas • Tipo: Refrigerador vertical industrial com quatro portas independentes.

	• Capacidade mínima: 1000 litros, com ampla compartimentação interna. • Portas: Quatro portas cegas com vedação magnética e fechamento automático (auto close). As portas devem ser fabricadas em aço inox ou aço galvanizado com pintura anticorrosiva e possuir puxadores ergonômicos. • Controle de temperatura: Termostato eletrônico com painel digital externo para monitoramento e ajuste preciso da temperatura. • Faixa de temperatura: De +1°C a +7°C, com controle estável para conservação de alimentos perecíveis. • Sistema de refrigeração: Ventilado (refrigeração forçada) com circulação interna de ar por ventiladores, assegurando distribuição homogênea da temperatura. • Degelo: Automático (frost free) ou por ciclo natural com dreno acoplado. • Isolamento térmico: Poliuretano expandido injetado de alta densidade, livre de CFC, com espessura mínima de 60 mm. • Revestimento externo: Aço inoxidável escovado ou chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática anticorrosiva. • Revestimento interno: Aço inoxidável ou material polimérico de alta resistência, atóxico e de fácil higienização. • Prateleiras internas: Mínimo de 4 prateleiras reguláveis por compartimento, totalizando ao menos 8, em arame revestido ou aço galvanizado, resistentes à carga. • Rodízios: Quatro rodízios robustos, sendo no mínimo dois com freios de segurança. • Iluminação interna: Sistema de LED com acionamento automático ao abrir a porta. • Gás refrigerante: Ecológico (R-134a, R-290 ou R-600a), livre de CFC. • Classe climática: Tropical (funcionamento eficaz em ambientes de até 38°C). • Alimentação elétrica: Bivolt automático ou chaveado (127/220 V), 60 Hz. • Potência mínima: 250 W. • Nível de ruído: Máximo de 55 dB(A). • Certificação: INMETRO, com selo de eficiência energética Classe A ou superior. • Garantia mínima: 12 meses fornecida pelo fabricante.
18	Kit Vídeo Porteiro com Módulo Interno e Externo • Composição do kit: ○ 01 unidade de módulo externo com câmera e microfone; ○ 01 unidade de módulo interno com monitor LCD colorido; ○ Demais acessórios de instalação (fonte, cabos, suporte, etc.). • Módulo externo (porteiro eletrônico): ○ Material: Gabinete resistente a intempéries, com proteção mínima IP44. ○ Câmera: Resolução mínima de 600 linhas (TVL) ou 1MP, lente com ângulo de visão ≥ 90°. ○ Iluminação noturna: LEDs infravermelhos embutidos, com alcance mínimo de 1 metro. ○ Microfone e alto-falante embutidos para comunicação bidirecional. ○ Acionamento de fechadura elétrica com fio. ○ Fixação: Suporte de parede ou embutido. • Módulo interno (monitor): ○ Tela: LCD colorido, mínimo de 7" polegadas. ○ Resolução mínima da tela: 800x480 pixels. ○ Comunicação viva-voz com ajuste de volume. ○ Funções: Visualização, intercomunicação, abertura de fechadura elétrica, ajuste de brilho/contraste. ○ Capacidade de conexão: compatível com no mínimo 2 câmeras externas e 2 monitores internos em expansão (expansível). ○ Montagem: Parede ou sobrepor, com suporte incluso. • Características gerais: ○ Alimentação: Bivolt ou 220V.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">○ Instalação: Fiação compatível com sistema de 4 fios ou superior.○ Compatibilidade com fechaduras elétricas de 12V.• Garantia mínima: 12 meses pelo fabricante. |
|--|

A ausência do envio de **folders, catálogos ou materiais informativos emitidos pela empresa** ou o não cumprimento das exigências mencionadas poderá implicar na desclassificação da proposta.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. SUSTENTABILIDADE

6.2. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

6.3. SUBCONTRATAÇÃO

6.3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

6.4. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

6.4.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

6.5. VISTORIA

6.6. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

6.7. EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

6.7.1. Não haverá exigência de amostras;

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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**

FORMA DE FORNECIMENTO

7.1. O fornecimento do objeto será sob demanda da Secretaria Municipal de Educação.

EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.2. Não serão exigidos documentos de habilitação além daqueles que são normalmente requeridos.

8. FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Os materiais serão utilizados sob demanda de acordo com as necessidades de uso da Secretaria, devendo ser fornecidos de forma integral durante a vigência contratual, sendo que as entregas deverão ser realizadas no seguinte endereço: **Rua Miranda de Carvalho, nº 1094, quadra 14, lote área. Centro, Jataí-GO. Das 08:30 às 10: 30 e das 13:30 às 16:00, de Segunda-feira a Sexta-feira, exceto em feriados e recessos municipais.**

Os produtos deverão ser entregues pela (s) contratada(s) no prazo máximo de 20 (Vinte) dias corridos, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria demandante.

8.1. O fornecedor está sujeito à fiscalização do produto no ato da entrega e posteriormente, reservando-se o Município, através do responsável, o direito de não receber o produto, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o produto não ser aquele especificado na proposta/especificação do objeto.

Os objetos deverão ser entregues em horário **Das 08:30 às 10: 30 e das 13:30 às 16:00, de Segunda-feira a Sexta-feira, exceto em feriados e recessos municipais.**

8.2. O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusiva da(s) empresa(s) vencedora(s), sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

8.3. O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

8.4. PROVISORIAMENTE, o recebimento será realizado no prazo de até 7 (sete) dias úteis a contar da entrega dos materiais, para fins de verificação

preliminar da conformidade do produto ofertado com as especificações constantes neste Termo de Referência.

8.5. DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação pela Secretaria, o qual será efetivado em até 07 (sete) dias úteis, mediante recibo.

8.6. Caso o produto seja entregue em desacordo com os requisitos estabelecidos pela área requisitante, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-lo(s) ou complementá-lo(s) em no máximo **5 (cinco) dias corridos**.

8.7. As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério da Prefeitura Municipal.

8.8. GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

8.1. O prazo de garantia exigido para cada item, está descrito na tabela de descrição técnica detalhada, e aos que não constam garantia exigida, se aplica o estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

8.1.1. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

9. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E METODOLOGIA DE APURAÇÃO

O valor estimado para a presente contratação é R\$ 239.507,97 (duzentos e trinta e nove mil, quinhentos e sete reais e noventa e sete centavos), conforme mapa de preços anexo a este Termo.

. A metodologia de custos adotada para os aferir os preços estimados foi a mediana do painel de preço do Governo Federal.

Os valores unitários máximos permitido a serem contratados constam na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Aparelho de Ar Condicionado Split 24.000 BTUs Inverter	10	R\$ 5.034,54	R\$ 50.345,40
2	Cama Elástica Pula Pula 2,30 m	6	R\$ 1.794,71	R\$ 10.768,26
3	Espremedor/extrator de frutas	6	R\$ 737,17	R\$ 2.929,98
4	Espelho de Parede com Bordas Arredondadas	17	R\$ 1.158,32	R\$ 19.691,44
5	Fogão Industrial 6 Bocas com Forno	6	R\$ 2.580,67	R\$ 15.484,02
6	Forno Elétrico de Bancada, Capacidade 70 Litros	6	R\$ 2.086,66	R\$ 12.519,96
7	Freezer Horizontal De Alta Capacidade - 419 Litros	4	R\$ 4.167,18	R\$ 16.668,72
8	Freezer Vertical Frost Free com Capacidade Mínima de 300 Litros	2	R\$ 4.613,39	R\$ 9.226,78
9	Liquidificador Industrial - 10L	4	R\$ 1.286,33	R\$ 5.145,32
10	Mesa de Reunião Oval	4	R\$ 1.721,72	R\$ 6.886,88
11	Mixer De Alimentos Profissional De Mão	4	R\$ 427,96	R\$ 1.711,84
12	Multiprocessador de Alimentos Industrial Capacidade 6 Litros.	4	R\$ 2.312,62	R\$ 9.250,48
13	Panela de Alumínio Batido 7 Litros	10	R\$ 253,14	R\$ 2.531,40
14	Paraquedas Lúdico Cooperativo Vazado	42	R\$ 764,67	R\$ 31.360,14



15	Piscina de Bolinha Formato Casa – 2 m x 2 m	4	R\$ 1.613,30	R\$ 6.453,20
16	Piscina de Bolinhas Circular Porte Pequeno – 1 m x 1 m	4	R\$ 1.418,33	R\$ 5.673,32
17	Refrigerador Industrial Vertical – 4 Portas	2	R\$ 9.228,67	R\$ 18.457,34
18	Kit Vídeo Porteiro com Módulo Interno e Externo	5	R\$ 1.765,75	R\$ 8.828,75
19	Tabuleiro em Alumínio (Dimensão Menor)	10	R\$ 98,10	R\$ 981,00
20	Tapete Emborrachado Infantil Inteiro	10	R\$ 234,47	R\$ 2.344,70
TOTAL				R\$ 239.507,97

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos para a presente contratação serão arcados exclusivamente pelos cofres do Município de Jataí, em dotação (ões) específica (s) a ser(em) indicada(s) nos autos do processo pela Contadoria Municipal, do Orçamento de 2025.

12. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

- 12.1. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA encaminhará os documentos de cobrança para o Gestor/Fiscal do contrato (que fará a análise do processo) o qual incluirá, além da **nota fiscal apta**, as certidões de regularidade fiscal da empresa e demais documentos pertinentes;
- 12.2. Os pagamentos serão efetuados pela Tesouraria Municipal, com base nos produtos efetivamente fornecidos, conf. preço previsto em contrato ou ARP, conforme Ordem de Fornecimento emitida;
- 12.3. Os pagamentos serão realizados mediante depósito na conta corrente bancária informada, em nome da CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias após o adimplemento de cada parcela do produto entregue, conforme o caso;
- 12.4. Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente.

- 12.5.** Havendo divergência ou erro na emissão da documentação fiscal, será interrompida a contagem do prazo para fins de pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização da documentação fiscal.
- 12.6.** Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.
- 12.7.** A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente do CONTRATANTE.
- 12.8.** Quando da emissão da nota fiscal/fatura, a CONTRATADA deverá destacar o valor das retenções dos tributos cabíveis.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

13.1. A CONTRATADA OBRIGA-SE A:

- 13.1.1.** Cumprir fielmente, além da Lei nº 14.133/21, o estipulado no Edital, neste Termo de Referência e seus Anexos, na sua proposta e em especial:
- 13.1.2.** Efetuar a entrega do objeto na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e de sua proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão indicações referentes ao produto fornecido e suas especificações.
- 13.1.3.** Cumprir fielmente esta norma, de forma que o fornecimento relacionado seja executado com esmero e perfeição.
- 13.2.** Realizar a entrega dos produtos em até **20 (vinte) dias corridos**, contados da entrega da ordem de fornecimento – OF.
- 13.3.** Caso a contratada não realize a entrega dos produtos dentro do prazo estipulado no item anterior, será NOTIFICADA pela CONTRATANTE para regularizar a avença no prazo **5 (cinco) dias corridos**.
- 13.3.1.** Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros,

deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

- 13.3.2.** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à Contratante.
- 13.3.3.** Providenciar, no prazo máximo de **5 (cinco)** dias úteis, a correção de falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do contrato, prestando os devidos esclarecimentos ao setor de fiscalização da CONTRATANTE.
- 13.3.4.** Comunicar a Administração, no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 13.3.5.** Manter, durante toda a contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 13.3.6.** Observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, cabendo-lhes inteiramente a responsabilidade por eventuais transgressões.
- 13.3.6.1.** Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto deste Contrato, cabendo-lhe integralmente o ônus decorrente, independente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE.
- 13.3.6.2.** Cumprir e fazer cumprir seus prepostos ou conveniados, leis, regulamentos e posturas, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto deste termo de referência, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.

13.3.6.3. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para seus empregados, quanto para o fornecimento dos materiais em si.

13.3.6.4. Adotar todas as providências e assumir todas as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que verificados em dependência da CONTRATANTE.

13.3.6.5. Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE.

13.3.6.6. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas através da presente contratação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

13.3.6.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

13.3.6.8. Zelar pela boa e fiel execução das obrigações contratadas.

13.3.7. Atender aos chamados da Secretaria imediatamente, devendo disponibilizar telefone fixo, e-mail da empresa bem como pessoal qualificado para atender a esses chamados e realizar as entregas, nos prazos estipulados.

13.3.8. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias nas aquisições, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor/quantitativo inicial do contrato.

13.4. A CONTRATANTE OBRIGA-SE A:

13.4.1. Receber provisória e definitivamente o objeto, conforme especificações, prazos e condições estabelecidas na licitação.

- 13.4.2.** Acompanhar e fiscalizar, através de servidor ou comissão especialmente designada, o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, sob os aspectos quantitativo e qualificativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADAS quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma.
- 13.4.3.** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- 13.4.4.** Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente.
- 13.4.5.** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar suas obrigações dentro das normas do contrato.
- 13.4.6.** Efetuar o pagamento à empresa a ser contratada de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas no edital e na licitação.
- 13.5.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

14. DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO

- 14.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado, conforme art. 25, §7º e art. 92, §3º, ambos da Lei 14.133/2021, bem como o parágrafo único do art. 24 da IN nº 9/2023 do TCM/GO.
- 14.2.** Após o interregno de 1 (um) ano os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

- 14.3.** Poderá ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.
- 14.4.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 14.5.** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 14.6.** 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.
- 14.7.** 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.
- 14.8.** A CONTRATADA deverá encaminhar junto a solicitação de reajuste a documentação comprobatória, conforme art. 25 da IN nº 9/23 do TCM/GO, devendo conter no mínimo:
- 14.9.** Indicação de qual(is) índice(s) será(ão) adotado(s) no reajustamento, devendo estar de acordo com o previsto no edital e neste contrato;
- 14.10.** Apresentação do(s) percentual(is) a ser(em) aplicado(s), devendo ser embasado na fonte de informação responsável pela sua divulgação;
- 14.11.** Planilha orçamentária com a indicação do saldo quantitativo e financeiro, anterior à aplicação de reajustamento, para todos os itens/serviços contratados;
- 14.12.** Planilha orçamentária que apresente a memória de cálculo do reajustamento efetuado e demonstre os novos preços unitários e o novo valor total do contrato;
- 14.13.** A CONTRATANTE deverá apresentar resposta para o pedido de reajuste da CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da

data do recebimento de toda a documentação elencada nos itens anteriores, conforme art. 92, inciso XI da Lei 14.133/21.

DA REVISÃO

- 14.14.** A CONTRATADA poderá solicitar a REVISÃO quando ocorrer a desequilíbrio econômico-financeiro em virtude de caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, conforme previsto na alínea “d”, inciso II, art. 124 da Lei 14.133/21.
- 14.15.** A CONTRATADA deverá encaminhar junto a solicitação de revisão a documentação comprobatória, conforme art. 29 da IN nº 9/23 do TCM/GO, devendo conter no mínimo:
- 14.16.** Indicação do(s) item(ns), serviço(s) ou insumo(s) do contrato passível(eis) de revisão;
- 14.17.** Demonstração do fato gerador do desequilíbrio de forma que fique comprovado o caráter extraordinário do pleito, devendo ser apresentado de forma individualizada para cada item, serviço ou insumo;
- 14.18.** Indicação da data a partir da qual pretende-se aplicar a revisão, podendo ser indicadas datas diferentes em caso de o pedido abarcar mais de um item, serviço ou insumo;
- 14.19.** Comprovação do novo valor para cada item, serviço ou insumo a ser revisado, que demonstre a elevada evolução dos preços no mercado;
- 14.20.** Planilha orçamentária com a indicação do saldo quantitativo e financeiro, anterior à aplicação de revisão, para cada item, serviço ou insumo a ser alterado;
- 14.21.** Planilha orçamentária, acompanhada da memória de cálculo de cada item, do serviço ou do insumo a ser revisado, que demonstre os novos preços unitários e o novo valor total do contrato;

- 14.22.** A REVISÃO deve ser apresentada de forma individualizada para cada item, serviço ou insumo que tenha sido efetivamente impactado pelo fato gerador do desequilíbrio, sendo vedada a aplicação de índice sobre o valor global do contrato.
- 14.23.** A simples variação dos preços divulgados nos sistemas de custos referenciais não autoriza a formalização de REVISÃO.
- 14.24.** Será levado em consideração na análise do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, eventual desconto ofertado pela Contratada sobre o valor estimado do processo na fase de lances.
- 14.25.** Os preços dos itens, dos serviços ou dos insumos do contrato que tiverem sido objeto de realinhamento terão suas datas-bases atualizadas à data do fato gerador do desequilíbrio.

15. FORMA DE GESTÃO CONTRATUAL

- 15.1.** A Secretaria de Educação ficará responsável pela gestão/fiscalização do(s) futuro(s) contrato(s), devendo agir conforme previsão normativa municipal, de acordo com as cláusulas avençadas, e em observância às disposições previstas na Lei Nº 14.133/2021.
- 15.2.** A fiscalização/gestão tem como objetivo verificar se os **objetos entregues** são adequados e dentro das especificações, se o quantitativo e marca estão corretos, bem como o transporte e descarrego dos materiais.
- 15.3.** Tais encargos serão realizados pelos servidores indicados pelo(a) Secretário(a) da pasta solicitante, em documento apartado, e nomeados pela autoridade competente através de portaria.
- 15.4.** 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).

15.4.1. 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).

15.4.2. 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).

15.4.3. 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).

15.5. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

15.5.1. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

15.5.2. Caso ocorram 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).

Jataí/GO, aos 17 de setembro de 2025.

TAMIRES GONÇALVES CABRAL
Coordenadora de níveis de Educação Infantil
CPF: 701.016.291-33
Matrícula: 16220