

PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 014/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 032/2026

A Prefeitura Municipal de Geminiano – PI, torna público para o conhecimento dos interessados, que fará realizar, sob a égide da Lei n.º 14.133/2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, da Lei Complementar n.º 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e, de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, fará realizar licitação na modalidade PREGÃO de na forma ELETRÔNICA mediante as condições estabelecidas neste Edital.



ÓRGÃO GERENCIADOR

Secretaria Municipal de Administração



OBJETO

Contratação de empresa, por meio de Registro de preços para aquisição futura e parcelada de utensílios de cozinha, copas e refeitórios institucionais, visando atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Geminiano – PI e suas Secretarias.



VALOR TOTAL ESTIMADO

R\$ 650.596,19 (seiscentos e cinquenta mil, quinhentos e noventa e seis e dezenove centavos).



PORTAL UTILIZADO: Portal de Compras do Município de Geminiano - PI

ENDEREÇO DO PORTAL: <https://licitageminianopi.com.br/>

DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 24.06.2026

HORÁRIO: 10:00 h (horário de Brasília).

INFORMAÇÕES: Av. Nossa Senhora Aparecida, Nº 203 – Bairro Centro – 64.613-000 – Geminiano/PI, de segunda a sexta das 07:00 às 13:00 horas ou através do e-mail: cpl.geminiano@gmail.com



AGENTE DE CONTRATAÇÃO

Maressa Lima Costa

AUTORIDADE COMPETENTE

Francisco Jaillson da Silva Campos

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DA CONTRATAÇÃO	
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MENOR PREÇO POR ITEM
FORMA DE ADJUDICAÇÃO	POR ITEM
MODO DE DISPUTA	ABERTO
INTERVALO ENTRE OS LANCES	R\$ 0,01 (um) centavo.
REGIME DE EXECUÇÃO	FORNECIMENTO
EXIGÊNCIA DE VISITA TÉCNICA	NÃO
APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS	NÃO
EXIGÊNCIA DE GARANTIA DE PROPOSTA	SIM
EXIGÊNCIA DE GARANTIA DE CONTRATO	NÃO
PERMITE PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO	NÃO
HAVERÁ INVERSÃO A FASE DE HABILITAÇÃO?	NÃO
PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA	90 (noventa) DIAS

DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE	
Itens/Lotes destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP, cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)? (Art. 48, I, Lei Complementar nº 123/2006)	SIM
Itens/Lotes com reserva de cotas destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP? (Art. 48, III, Lei Complementar nº 123/06)	NÃO
Prioridade de contratação para MEI/ME/EPP sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido? (Art. 48, §3º, Lei Complementar nº 123/06)	NÃO

1. OBJETO DA LICITAÇÃO

- 1.1. A presente licitação tem por objeto Contratação de empresa, por meio de Registro de preços para aquisição futura e parcelada de utensílios de cozinha, copas e refeitórios institucionais, visando atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Geminiano – PI e suas Secretarias, conforme as quantidades, especificações e condições descritas no Termo de Referência, anexo a este Edital.
- 1.1.1. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas na Plataforma do Pregão e as especificações constantes deste Edital, serão consideradas como válidas as do Edital, sendo estas a que os licitantes deverão se ater no momento da elaboração da proposta.

2. RECURSO ORÇAMENTÁRIO

- 2.1. Nos termos da legislação vigente, a indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da formalização do contrato ou instrumento equivalente.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar deste procedimento de contratação as interessadas estabelecidas no País, que satisfaçam as condições e disposições contidas neste Edital e nos seus Anexos, inclusive quanto à documentação, que desempenhem atividade pertinente e compatível com o objeto deste procedimento de contratação, previamente credenciadas no sistema “LICITA GEMINIANO” através do site <https://licitageminianopi.com.br/>

- 3.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste certame deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.
- 3.1.2. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Prefeitura Municipal responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 3.1.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.1.4. Informações complementares sobre o credenciamento junto ao provedor do sistema deverão ser obtidas diretamente com o suporte técnico da plataforma indicada neste edital.
- 3.2. Conforme definido nos Critérios Gerais da Contratação, no preâmbulo deste edital, os itens ou lotes, conforme o critério de adjudicação, com valores até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), são de participação exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 3.2.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização do processo de contratação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.3. Ficam impedidos de participar desta licitação:

- 3.3.1. Aquele que não atenderem às condições deste edital;
- 3.3.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando o processo de contratação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.3.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando o processo de contratação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.3.4. Aquele que estejam em processo de dissolução, liquidação, falência ou concurso de credores;
 - 3.3.4.1. Nos casos em que o empresário esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, poderá participar desde que apresente o plano de recuperação homologado em juízo.
- 3.3.5. Pessoa Física ou Jurídica que se encontre, ao tempo do processo de contratação, impossibilitada de contratar com a administração pública em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 3.3.5.1. O impedimento de que trata o este item será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.3.6. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.3.7. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.3.8. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.3.9. Agente público do órgão ou entidade licitante;
 - 3.3.9.1. A vedação de que trata este estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 3.3.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.3.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, do processo de contratação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou

após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

- 3.3.12. Empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;
- 3.4. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.5. A simples apresentação da proposta implica, por parte do licitante, de que inexistem fatos que impeçam a sua participação na presente licitação, eximindo assim o agente de contratação de qualquer responsabilidade civil ou penal.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. **No preâmbulo deste edital está definido se a fase de habilitação poderá ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances nos termos do art. 17, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.**
 - 4.1.1. Caso a fase de habilitação NÃO anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, dos documentos de habilitação somente serão exigidos, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
 - 4.1.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto neste Edital.
- 4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3. O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 4.3.1 Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;
 - 4.3.2 Marca de cada item ofertado;
 - 4.3.3 Fabricante de cada item ofertado;
 - 4.3.4 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 4.4. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor de sua proposta, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.
- 4.5. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
 - 4.5.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 4.5.2. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - 4.5.3. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

- 4.6. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 4.8. A falsidade da declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 4.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.11. O prazo de validade da proposta é aquele estabelecido no preâmbulo deste edital de licitação, contados da data de abertura da sessão pública.
 - 4.11.1. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.
- 4.12. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.13. A entrega da proposta e dos documentos de habilitação, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Agente de Contratação e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 5.3. Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do presente procedimento de contratação, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.4. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança de sua proposta e seus documentos de habilitação.
- 5.5. Aberta a sessão pública do certame, as propostas de preços serão irretratáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços ou nas condições estabelecidas, salvo quanto aos lances ofertados, na fase própria do certame.

6. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 6.1. O Agente de Contratação verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
 - 6.1.1. Também será desclassificada a proposta preenchida e que identifique o licitante.
 - 6.1.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
 - 6.1.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.2. O Agente de Contratação poderá suspender a sessão pública da licitação quando constatar que a avaliação da conformidade das propostas, irá perdurar por mais de um dia.
 - 6.2.1. Após a suspensão da sessão pública, o Agente de Contratação enviará, via chat, mensagens aos licitantes informando a data prevista para o início da oferta de lances.
- 6.3. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

7. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do horário e valor consignados no registro de cada lance.
- 7.2. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ou percentual de desconto superior ao último por ela ofertada e registrado no sistema
- 7.3. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, está estabelecido no preâmbulo deste edital.
- 7.4. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.
- 7.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.6. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 7.7. O licitante poderá solicitar a exclusão de seu último lance ofertado, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável, que será avaliado pelo Agente de Contratação.
- 7.8. Durante a fase de lances, o Agente de Contratação poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja entendido como manifestamente inexecutável.
- 7.9. No caso de desconexão com o Agente de Contratação, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.10. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.11. **No preâmbulo deste edital está definida o modo de disputa deste certame, que poderá ser:**
 - 7.11.1. **Modo de Disputa Aberto:**
 - 7.11.1.1. No modo de disputa “aberto”, a apresentação de lances públicos é de forma sucessiva, com prorrogações.
 - 7.11.1.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

- 7.11.1.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.11.1.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.11.1.5. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Agente de Contratação, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.11.2. **Modo de Disputa Aberto -Fechado:**
 - 7.11.2.1. No modo de disputa “aberto e fechado”, é quando os licitantes apresentam lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
 - 7.11.2.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após isso, transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
 - 7.11.2.3. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 7.11.2.3.1. O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por oferecer melhor lance.
 - 7.11.2.3.2. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 7.11.2.4. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
 - 7.11.2.4.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 7.11.2.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.11.3. **Modo de Disputa Fechado-Aberto:**
 - 7.11.3.1. Poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes

- apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 7.11.3.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item anterior, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
 - 7.11.3.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
 - 7.11.3.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
 - 7.11.3.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.12. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.12.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
 - 7.12.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 7.12.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - 7.12.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 7.12.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
 - 7.12.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
 - 7.12.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
 - 7.12.2.2. empresas brasileiras;
 - 7.12.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.12.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

8. DOS CRITÉRIOS PARA APLICAÇÃO DE BENEFÍCIOS ÀS ME/EPPs

- 8.1. O licitante que deixar de assinalar o campo da “Declaração de ME/EPP” não terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte e equiparadas.

- 8.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006, e nos termos estabelecidos no preâmbulo do presente instrumento.
- 8.3. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa e empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:
- 8.3.1. A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste procedimento.
 - 8.3.2. Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
 - 8.3.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate.
 - 8.3.4. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 05 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006.
 - 8.3.5. Na hipótese de não contratação nos termos previstos neste item, o procedimento licitatório prossegue com as demais licitantes.
- 8.4. **No preâmbulo do presente instrumento constam todos os benefícios específicos que serão aplicados às microempresas e empresas de pequeno porte, e conforme cada benefício seguirão regras específicas, conforme estabelecido nos itens subsequentes.**
- 8.5. Quando aplicado o benefício de itens/lotos destinados à participação exclusiva para MEI/ME/EPP, com valores totais até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), proceder-se-á da seguinte forma:
- 8.5.1. Em atendimento ao disposto no artigo 48, I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, todos os itens/lotos cujo valor total seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serão destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte.
- 8.6. Quando aplicado o benefício de Itens/Lotes com reserva de cotas destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP, proceder-se-á da seguinte forma:
- 8.6.1. Em atendimento ao disposto no artigo 48, III, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, todos os itens/lotos cujo valor total seja superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serão divididos em cotas para participação exclusiva de

- microempresas e empresas de pequeno porte, conforme percentual estabelecido no preâmbulo deste instrumento.
- 8.6.2. Para a cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, a proposta comercial deverá ser apresentada separadamente, para cada item/lote, conforme itens relacionados no Termo de Referência.
- 8.6.3. Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço do primeiro colocado.
- 8.6.4. Se a mesma licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação se dará pelo menor preço ofertado.
- 8.7. Quando aplicado o benefício de prioridade de contratação para MEI/ME/EPP sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, proceder-se-á da seguinte forma:
- 8.7.1. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte sediada no âmbito local ou regional, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte sediada localmente ou regionalmente, que seja igual ou até 10% (dez por cento) superior à proposta mais bem classificada, será dada PRIORIDADE de contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte sediada localmente ou regionalmente, com a declaração de vencedor do item.
- 8.7.2. No preâmbulo deste instrumento convocatório está definido se o presente benefício será aplicado somente em âmbito local ou regional.
- 8.8. A participação nos itens/lotos expressamente reservados às microempresas e empresas de pequeno porte, por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

9. DA NEGOCIAÇÃO

- 9.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 9.2. O Agente de Contratação poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.
- 9.3. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Agente de Contratação poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 9.3.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 9.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

- 9.5. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance no prazo mínimo de 2h (duas horas), acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital, contado da convocação efetuada pelo Agente de Contratação.
- 9.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Agente de Contratação por solicitação justificada do licitante, formulada antes do fim do prazo, e formalmente aceita.
- 9.5.2. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.
- 9.6. Após a negociação do preço, o Agente de Contratação iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10. DA FASE DE JULGAMENTO

- 10.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e as Condições de Participação deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 10.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União;
- 10.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União; e
- 10.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União;
- 10.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992
- 10.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Agente de Contratação diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 10.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 10.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 10.4. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 10.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 10.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Agente de Contratação verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com este Edital.
- 10.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

- 10.7.1. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 10.7.1.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- 10.8. O Agente de Contratação poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, em prazo indicado no Chat, sob pena de não aceitação da proposta.
- 10.8.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Agente de Contratação, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Agente de Contratação, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta
- 10.8.2. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 10.8.3. Considerar-se-á inexequível a proposta que não possa ter demonstrado sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste procedimento de contratação.
- 10.8.4. Antes de desclassificar a proposta de preços e/ou lance ofertado, será oportunizado, em caráter de diligência, à empresa licitante de melhor oferta que apresente documento(s) que comprove(m) que o(s) preço(s) ofertado(s) não é(são) inexequível(eis).
- 10.9. Será desclassificada a proposta que:
- 10.9.1. não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo Agente de Contratação;
- 10.9.2. conter vícios insanáveis;
- 10.9.3. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 10.9.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 10.9.5. com valor unitário ou global com preços manifestamente inexequíveis
- 10.9.5.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que não possa ter demonstrado sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste procedimento de contratação.
- 10.9.5.2. Antes de desclassificar a proposta de preços e/ou lance ofertado, será oportunizado, em caráter de diligência, à empresa licitante de melhor oferta que apresente documento(s) que comprove(m) que o(s) preço(s) ofertado(s) não é(são) inexequível(eis)
- 10.9.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

- 10.10. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecutabilidade das propostas valores inferiores ao percentual indicado no preâmbulo deste Edital do valor orçado pela Administração.
- 10.10.1. inexecutabilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Agente de Contratação, que comprove:
- 10.10.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 10.10.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 10.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 10.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 10.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
 - 10.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 10.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 10.13.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
 - 10.13.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
 - 10.13.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Agente de Contratação, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
 - 10.13.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Agente de Contratação analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

11. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 11.1. **Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação.**
- 11.2. A regra para o momento de envio dos documentos de habilitação é aquela definida no preâmbulo deste edital, podendo ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances nos termos do art. 17, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

- 11.3. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
 - 11.3.1. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 11.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, em 2 (duas) horas.
- 11.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais ou cópias autenticadas quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
 - 11.5.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados para a Comissão Permanente de Licitação, situada no endereço indicado no rodapé deste edital.
- 11.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64)
 - 11.6.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
 - 11.6.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 11.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 11.8. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 11.9. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 11.10. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Agente de Contratação examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.
- 11.11. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
 - 11.11.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou

de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

- 11.12. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 11.12.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 11.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 11.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 11.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, ela será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização.
- 11.14.1. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 11.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.
- 11.15.1. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 11.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma
- 11.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 11.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 11.19. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, especialmente quanto ao capital social ou patrimônio líquido mínimo, quando assim o edital exigir, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

- 11.20. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

12. DA AMOSTRA

- 12.1. As regras relacionadas a apresentação de amostras são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

13. DA VISITA TÉCNICA

- 13.1. As regras relacionadas a visita técnica são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

14. DOS RECURSOS

- 14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.2. Declarada a vencedora, o Agente de Contratação abrirá prazo não inferior a 10 (dez) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.
- 14.2.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 14.2.2. A falta de manifestação do licitante quanto à intenção de recorrer importará a preclusão desse direito e autoriza o Agente de Contratação a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
- 14.3. A licitante que manifestar a intenção de recurso deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.
- 14.3.1. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação
- 14.3.2. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 14.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 14.6. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente
- 14.7. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 14.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico com endereço no preâmbulo deste instrumento.

15. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 15.1. O órgão gerenciador pela presente contratação é aquele informado no preâmbulo do presente edital e é responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente.
- 15.2. São órgãos participantes os órgãos ou entidades da administração pública que participam dos procedimentos iniciais do Sistema de Registro de Preços e integram a Ata de Registro de Preços.
- 15.3. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão consultar o Órgão Gerenciador para manifestação sobre a possibilidade de adesão, respeitando-se os limites estabelecidos na legislação vigente.
- 15.4. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias.
 - 15.4.1. O órgão gerenciador poderá autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação deste prazo, respeitado o prazo de vigência da Ata, quando solicitada pelo órgão não participante.
- 15.5. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não da contratação decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da Ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 15.6. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
 - 15.6.1. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito
 - 15.6.2. A assinatura deverá ser feita, preferencialmente, pessoalmente pelo representante legal da licitante na sede da Prefeitura Municipal.
 - 15.6.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer à Prefeitura Municipal para a assinatura, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura via endereço eletrônico de e-mail, que deverá ser devolvida em original, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) para o endereço constante do rodapé do presente.
 - 15.6.2.2. Considerar-se-á, para fins de contagem do prazo da assinatura, a data da postagem da Ata de Registro de preço.
 - 15.6.2.3. Poderá ainda ser assinada eletronicamente através de certificado digital, por processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários.
 - 15.6.3. É facultada ao órgão gerenciador, quando a convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo.
- 15.7. A recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo assinalado no item anterior, ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.

- 15.8. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 15.9. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.
- 15.10. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 15.11. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será cancelada, automaticamente, por decurso do prazo de sua vigência.
- 15.12. A Ata de Registro de Preços será divulgada no Diário Oficial dos Municípios, TCE e Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e disponibilizada durante sua vigência.

16. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 16.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
 - 16.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 16.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 16.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
 - 16.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 16.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 16.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 16.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 16.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 16.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
 - 16.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 16.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 17.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

- 17.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Agente de Contratação durante o certame;
- 17.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
 - 17.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 17.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 17.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 17.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 17.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 17.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 17.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 17.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 17.1.5. fraudar a licitação
- 17.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 17.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 17.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 17.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 17.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 17.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 17.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 17.2.1. advertência;
 - 17.2.2. multa;
 - 17.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 17.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 17.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 17.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 17.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 17.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 17.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 17.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 17.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

- 17.4.1. Para as infrações previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 17.4.2. Para as infrações previstas nos itens 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 17.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 17.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 17.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito desta Administração Pública direta e indireta, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 17.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 17.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 20.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor desta Administração.
- 17.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 17.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 17.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 17.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 17.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados a essa Administração.

18. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 18.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste procedimento de contratação mediante petição a ser enviada para o endereço eletrônico: <https://licitageminianopi.com.br/>, através de campo próprio do sistema.
- 18.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 18.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 18.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 18.4. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 18.5. Para a resposta dos esclarecimentos e o julgamento das impugnações o Agente de Contratação será auxiliado pelo setor técnico competente.
- 18.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 18.6.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Agente de Contratação, nos autos do processo de licitação.
- 18.7. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas no mural da plataforma utilizada para realização do certame através do endereço <https://licitageminianopi.com.br/> e vincularão os participantes e a Administração.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 19.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 19.2. A Autoridade Competente do Órgão Requisitante compete anular este procedimento de contratação por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.
 - 19.2.1. A anulação do procedimento de contratação induz à extinção do contrato.
 - 19.2.2. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 19.3. O Agente de Contratação poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal desta Prefeitura Municipal ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para orientar sua decisão.
- 19.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente desta Prefeitura.
- 19.5. O Agente de Contratação ou à Autoridade Superior, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais, desde que não comprometam a proposta, a legislação vigente e a lisura desta Licitação, reservando-se o direito de promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, em qualquer fase da licitação, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da Sessão Pública.

- 19.6. As normas que disciplinam este procedimento de contratação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 19.7. Em caso de discrepância entre os anexos e o Edital prevalecerá a redação deste.
- 19.8. Em se tratando de certame que seja para aquisição de bens de natureza divisível, que possua cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte:
- 19.8.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
- 19.8.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 19.8.3. Nas licitações por Sistema de Registro de Preço ou por entregas parceladas, será priorizado de aquisição dos produtos das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente.
- 19.9. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizado pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários.
- 19.10. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a Sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Agente de Contratação em contrário.
- 19.11. Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.
- 19.12. Os casos omissos serão decididos pelo Agente de Contratação em conformidade com as disposições constantes das Leis no preâmbulo deste Edital e demais normas pertinentes.
- 19.13. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Edital, fica eleito o Foro da Comarca de Picos/PI, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 19.14. Este Edital será fornecido a qualquer interessado, através dos sítios <https://licitageminianopi.com.br/>, Tribunal de Contas do Estado do Piauí-PI, Portal Nacional de Compras Públicas – PNCP e no site oficial da Prefeitura Municipal de Geminiano - PI.
- 19.15. Os licitantes ficam informados sobre os termos da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção), que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos lesivos contra a Administração Pública, em especial, ao constante no art. 5.º, inciso IV, correspondente aos procedimentos licitatórios, indicando que qualquer indício de conluio, ou de outra forma de fraude ao certame, implicará aos envolvidos as penalidades previstas no mencionado diploma legal.

20. ANEXOS

Anexo I	Termo de Referência
Anexo II	Modelo de Proposta de Preços
Anexo III	Minuta da Ata de Registro de Preços
Anexo IV	Minuta do Termo de Contrato
Anexo V	Estudo Técnico Preliminar

Geminiano/PI, 09 de junho de 2026.

Secretário Municipal de Administração
Etevaldo De Araújo Moura

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA BENS COMUNS, LEI 14.133/2021.

1. DO OBJETO

O presente Termo de Referência visa a Contratação de empresa, por meio de Registro de preços para aquisição futura e parcelada de utensílios de cozinha, copas e refeitórios institucionais, visando atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Geminiano – PI e suas Secretarias, conforme tabela, condições e exigências estabelecidas neste instrumento

- 1.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.2. O objeto desta contratação é de qualidade comum, não superior à cumprir as finalidades às quais se destinam, não se enquadrando como sendo de bem de luxo, nos termos do artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DE CONSUMO

- 2.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 650.596,19 (seiscentos e cinquenta mil, quinhentos e noventa e seis e dezenove centavos), conforme custos unitários descritos nas planilhas em anexo.

LOTE 01 - UTENSÍLIOS DE COZINHA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Abridor de garrafas, confeccionado em aço inoxidável ou material metálico resistente, com acabamento liso, sem rebarbas, resistente à corrosão, próprio para uso em copa, cozinha e refeitório.	UND	28	R\$ 4,51	R\$ 126,28
2	Abridor de latas manual, confeccionado em aço inoxidável ou material metálico resistente, com cabo anatômico, mecanismo de corte eficiente, acabamento sem rebarbas, próprio para uso doméstico e institucional.	UND	28	R\$ 5,44	R\$ 152,32
3	Amolador/afiador de facas, manual, confeccionado em material resistente e durável, próprio para afiação de facas de cozinha, com base ou cabo seguro para manuseio, adequado para uso em copa e cozinha.	UND	28	R\$ 16,84	R\$ 471,52
4	Assadeira retangular tamanho nº 05, confeccionada em alumínio polido de alta qualidade, com espessura mínima de 1,0 mm, resistente ao calor e ao uso contínuo em fornos convencionais, ideal para preparações em cozinhas domésticas e institucionais. Acabamento liso e brilhante, livre de rebarbas, trincas ou deformações, proporcionando segurança no manuseio e facilidade na higienização. Dimensões aproximadas: 30 cm (comprimento) x 20 cm (largura) x 5 cm (altura), podendo variar conforme o padrão do fabricante para o número especificado.	UND	28	R\$ 54,58	R\$ 1.528,24
5	Bacia plástica grande, confeccionada em polipropileno ou material plástico resistente e atóxico, capacidade aproximada mínima de 20 litros, acabamento liso, sem rebarbas, própria para preparo, lavagem e manipulação de alimentos.	UND	70	R\$ 14,67	R\$ 1.026,90

6	Bacia plástica média, confeccionada em polipropileno ou material plástico resistente e atóxico, capacidade aproximada mínima de 10 litros, acabamento liso, sem rebarbas, própria para uso em cozinha e refeitório.	UND	70	R\$ 12,90	R\$ 903,00
7	Bacia plástica pequena, confeccionada em polipropileno ou material plástico resistente e atóxico, capacidade aproximada mínima de 5 litros, acabamento liso, sem rebarbas, própria para uso em cozinha e refeitório.	UND	70	R\$ 35,30	R\$ 2.471,00
8	Balança digital para alimentos, capacidade mínima de 5 kg, com graduação precisa, visor digital, função tara, superfície de pesagem resistente e de fácil higienização, própria para uso em cozinha.	UND	14	R\$ 22,00	R\$ 308,00
9	Balde plástico com tampa, confeccionado em material resistente, capacidade mínima sugerida de 20 litros, com alça para transporte, tampa de encaixe, acabamento liso, próprio para armazenamento, limpeza e uso geral em cozinha/refeitório.	UND	70	R\$ 12,71	R\$ 889,70
10	Balde/lixeira 20l aço inox 24x40 c/tampa a pedal - capacidade de 20 litros. essa lixeira possui um sistema de pedal que facilita a abertura da tampa. em aço inox e com balde plástico removível.	UND	70	R\$ 321,33	R\$ 22.493,10
11	Bandeja para copos, confeccionada em plástico resistente, aço inox ou material equivalente, com superfície firme e bordas elevadas, própria para transporte e organização de copos em cozinha, copa e refeitório.	UND	100	R\$ 24,50	R\$ 2.450,00
12	Bandeja para servir alimentos, confeccionada em plástico resistente, aço inoxidável ou material equivalente, com acabamento liso, bordas reforçadas, de fácil higienização, própria para uso em cozinha/refeitório.	UND	100	R\$ 51,75	R\$ 5.175,00
13	Batedor manual tipo fouet, confeccionado em aço inoxidável, com cabo resistente e anatômico, hastes firmes, acabamento liso, próprio para mistura e preparo de alimentos.	UND	50	R\$ 9,66	R\$ 483,00
14	Caçarola com tampa e alças laterais, confeccionada em alumínio reforçado ou aço inoxidável, capacidade mínima de 20 litros, com acabamento liso, resistente ao uso contínuo, própria para cozinha institucional.	UND	42	R\$ 509,32	R\$ 21.391,44
15	Caçarola com tampa e alças laterais, confeccionada em alumínio reforçado ou aço inoxidável, capacidade mínima de 60 litros, com acabamento liso, resistente ao uso contínuo, própria para cozinha institucional.	UND	28	R\$ 849,90	R\$ 23.797,20
16	Caçarola de alumínio com tampa e alça 10l - em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio fundido polido, espessura de, no mínimo, 3mm. capacidade aproximada: 10l apresentar junto a amostra, laudo emitido no nome do fabricante, emitido por laboratório credenciado pelo inmetro, que atende a norma anvisa rdc 498/2021	UND	56	R\$ 149,31	R\$ 8.361,36
17	Caixa organizadora plástica com tampa, confeccionada em material resistente, capacidade mínima de 10 litros, com tampa de encaixe, acabamento liso, própria para armazenamento e organização de utensílios ou mantimentos.	UND	42	R\$ 75,02	R\$ 3.150,84
18	Caixa organizadora plástica com tampa, confeccionada em material resistente, capacidade mínima de 20 litros, com tampa de encaixe, acabamento liso, própria para armazenamento e organização de utensílios ou mantimentos.	UND	42	R\$ 65,55	R\$ 2.753,10
19	Caixa organizadora plástica com tampa, confeccionada em material resistente, capacidade mínima de 30 litros, com tampa de encaixe, acabamento liso, própria para armazenamento e organização em copa/cozinha.	UND	42	R\$ 53,98	R\$ 2.267,16

20	Caixa organizadora plástica com tampa, confeccionada em material resistente, capacidade mínima de 50 litros, com tampa de encaixe, acabamento liso, própria para armazenamento de utensílios, materiais e mantimentos.	UND	56	R\$ 60,43	R\$ 3.384,08
21	Caldeirão com tampa, confeccionado em alumínio grosso ou aço inoxidável, capacidade mínima de 22 litros, com alças laterais reforçadas, acabamento liso, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade.	UND	42	R\$ 253,03	R\$ 10.627,26
22	Caldeirão com tampa, confeccionado em alumínio grosso ou aço inoxidável, capacidade mínima de 36 litros, com alças laterais reforçadas, acabamento liso, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade.	UND	28	R\$ 283,00	R\$ 7.924,00
23	Caldeirão com tampa, confeccionado em alumínio grosso ou aço inoxidável, capacidade mínima de 45 litros, com alças laterais reforçadas, acabamento liso, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade.	UND	28	R\$ 327,11	R\$ 9.159,08
24	Caldeirão com tampa, confeccionado em alumínio grosso ou aço inoxidável, capacidade mínima de 68 litros, com alças laterais reforçadas, acabamento liso, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade.	UND	28	R\$ 578,03	R\$ 16.184,84
25	Caneca confeccionada em aço inoxidável ou vidro resistente, com capacidade mínima de 200 ml, dotada de alça lateral resistente, acabamento liso, bordas arredondadas, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, de fácil higienização, própria para uso com água, café, chá, leite e demais bebidas, adequada para uso doméstico, escolar, institucional e em refeitórios.	UND	1400	R\$ 11,29	R\$ 15.806,00
26	Chaleira confeccionada em alumínio ou aço inoxidável, capacidade mínima de 2 litros, com alça resistente ao calor, bico dosador e acabamento liso, própria para aquecimento de água e preparo de bebidas.	UND	42	R\$ 73,75	R\$ 3.097,50
27	Coador reutilizável para preparo de chá ou café, tamanho grande, confeccionado em tecido de algodão 100% cru, macio, atóxico e próprio para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. Deve possuir costura reforçada nas bordas, acabamento limpo, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo resistência ao uso contínuo e fácil higienização. Diâmetro aproximado de 12 a 16 cm.	UND	140	R\$ 3,75	R\$ 525,00
28	Coador reutilizável para preparo de chá ou café, tamanho pequeno, confeccionado em tecido de algodão 100% cru, macio, atóxico e próprio para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. Deve possuir costura reforçada nas bordas, acabamento limpo, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo resistência ao uso contínuo e fácil higienização. Diâmetro aproximado de 8 a 10 cm.	UND	210	R\$ 1,80	R\$ 378,00
29	Cobertor (cobertura protetora) para bolos, confeccionado em plástico transparente de alta resistência (poliestireno – PS ou polipropileno – PP), material atóxico, livre de BPA, próprio para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. Formato arredondado ou cúpula, com diâmetro compatível para cobrir pratos e bandejas de até 35 cm, e altura mínima de 15 cm, permitindo a proteção de bolos, tortas e outros alimentos similares. Deve possuir alça superior integrada ou moldada para facilitar o manuseio, e estrutura rígida ou semi-rígida, garantindo estabilidade e resistência a impactos leves.	UND	70	R\$ 65,46	R\$ 4.582,20
30	Colher de mesa/sopa, tamanho adulto, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com acabamento liso, bordas arredondadas e cabo anatômico, própria para uso em refeitório/cozinha.	UND	560	R\$ 2,50	R\$ 1.400,00
31	Colher para arroz confeccionada em aço inoxidável (AISI 430 ou superior), material de alta durabilidade, resistente à corrosão,	UND	140	R\$ 7,20	R\$ 1.008,00

	deformações e ao uso contínuo em ambientes domésticos ou institucionais. Comprimento total aproximado de 36 cm.				
32	Conjunto composto por 06 (seis) xícaras de chá confeccionadas em vidro temperado ou vidro comum de alta qualidade, transparente, liso e brilhante, próprio para contato com alimentos e bebidas, conforme normas da ANVISA. Cada xícara deve possuir capacidade nominal entre 180 ml e 220 ml, com paredes espessas e acabamento uniforme, garantindo resistência e durabilidade.	UND	140	R\$ 56,64	R\$ 7.929,60
33	Conjunto composto por 1 (uma) colher de mesa, 1 (um) garfo de mesa e 1 (uma) faca de mesa, todos confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade (AISI 420 ou superior), resistente à corrosão, à oxidação e ao uso contínuo. Os talheres devem apresentar acabamento polido, com superfícies lisas e sem rebarbas, garantindo segurança, conforto no uso e	UND	2500	R\$ 8,93	R\$ 22.325,00
34	Copo confeccionado em aço inoxidável ou vidro resistente, sem alça, com capacidade aproximada de 200 ml a 300 ml, acabamento liso, bordas arredondadas, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, de fácil higienização, próprio para uso com água, sucos, café, chá, leite e demais bebidas, adequado para uso doméstico, escolar, institucional e em refeitórios.	UND	1400	R\$ 12,17	R\$ 17.038,00
35	Copo medidor com capacidade nominal de 570 ml, confeccionado em plástico virgem de alta qualidade, atóxico, livre de BPA e próprio para contato com alimentos, conforme as normas da ANVISA. Deve possuir estrutura rígida, com formato cilíndrico ou cônico, e graduação volumétrica impressa ou moldada nas laterais (em mililitros), com marcações nítidas e de fácil leitura, permitindo a medição precisa de líquidos e ingredientes diversos.	UND	42	R\$ 16,80	R\$ 705,60
36	Copo tipo americano, confeccionado em vidro resistente, capacidade aproximada entre 190 ml e 200 ml, sem alça, acabamento liso, bordas arredondadas, sem trincas, lascas ou imperfeições, próprio para servir bebidas em copas, cozinhas, escolas, repartições públicas e refeitórios.	UND	280	R\$ 15,10	R\$ 4.228,00
37	Cortador e picador de legumes e frutas, tipo cavallinho, confeccionado em material resistente, com lâminas em aço inoxidável, estrutura firme e segura, próprio para corte manual de legumes, verduras e frutas.	UND	140	R\$ 228,00	R\$ 31.920,00
38	Cuscuzeira tamanho grande, fabricada em alumínio de alta qualidade, com espessura mínima de 1,5 mm, resistente ao calor e ao uso contínuo em ambientes domésticos ou institucionais. Composta por duas partes: base inferior (reservatório de água) e parte superior (recipiente perfurado para o cuscuz), além de tampa com encaixe seguro. Capacidade total mínima de 20 litros, ideal para o preparo de grandes porções.	UND	42	R\$ 56,20	R\$ 2.360,40
39	Cuscuzeira tamanho grande, fabricada em alumínio de alta qualidade, com espessura mínima de 1,5 mm, resistente ao calor e ao uso contínuo em ambientes domésticos ou institucionais. Composta por duas partes: base inferior (reservatório de água) e parte superior (recipiente perfurado para o cuscuz), além de tampa com encaixe seguro. Capacidade total mínima de 10 litros, ideal para o preparo de grandes porções.	UND	14	R\$ 41,49	R\$ 580,86
40	Descascador de legumes com comprimento total de aproximadamente 19 cm, fabricado com estrutura em plástico atóxico de alta resistência, livre de BPA e adequado para contato com alimentos, conforme as normas da ANVISA. O plástico deve apresentar espessura/gramatura média, garantindo durabilidade, leveza e conforto no manuseio.	UND	98	R\$ 12,47	R\$ 1.222,06
41	Escorredor de louças, tamanho grande, confeccionado em plástico resistente, aço inoxidável ou material equivalente, com boa	UND	56	R\$ 40,59	R\$ 2.273,04

	capacidade de escoamento, acabamento liso e de fácil higienização.				
42	Escorredor de macarrão multiuso em alumínio, tamanho nº 50, com capacidade aproximada de 21 litros, confeccionado em alumínio resistente e de boa qualidade, próprio para escorrer massas, legumes, verduras e outros alimentos. Deve possuir estrutura firme, furos distribuídos de forma uniforme para facilitar o escoamento da água, bordas reforçadas, alças laterais resistentes para melhor manuseio e acabamento liso, sem rebarbas, pontas cortantes ou imperfeições. Produto leve, durável, de fácil higienização e adequado para uso em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional.	UND	42	R\$ 236,70	R\$ 9.941,40
43	Escumadeira em Alumínio (corpo e cabo reforçado, diâmetro aprox. do bojo com 8cm, espessura mínima de 2mm, medindo aprox. 30 cm.	UND	70	R\$ 34,68	R\$ 2.427,60
44	Escumadeira em Alumínio reforçado linha hotel, com diâmetro de 16cm, pegador em alumínio, cabo com 54cm de comprimento.	UND	70	R\$ 37,05	R\$ 2.593,50
45	Espátula para cozinha, confeccionada em silicone, aço inoxidável ou material resistente ao calor, com cabo anatômico, acabamento liso, própria para preparo e manuseio de alimentos.	UND	70	R\$ 130,85	R\$ 9.159,50
46	Espremedor de alho manual, confeccionado em alumínio reforçado ou aço inoxidável, resistente, de fácil manuseio e higienização, próprio para uso em cozinha.	UND	56	R\$ 11,15	R\$ 624,40
47	Espremedor de frutas - extrator de suco, bivolt, com potência de 500 watts, corpo em inox e acompanhado de: copo de aproximadamente 3l em alumínio ou polietileno (livre de bisfenol a), 2 castanhas para espremer frutas (1 grande e 1 pequena). medidas aproximadas - alturas: 35,5cm, largura: 23cm; profundidade: 18 cm.	UND	21	R\$ 279,41	R\$ 5.867,61
48	Faca de cozinha com lâmina de 5 polegadas (aproximadamente 13 cm), confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e com boa retenção de fio.	UND	42	R\$ 36,98	R\$ 1.553,16
49	Faca de cozinha com lâmina de 8 polegadas (aproximadamente 20 cm), confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e com boa retenção de fio.	UND	42	R\$ 38,57	R\$ 1.619,94
50	Faca de cozinha profissional com lâmina de 10 polegadas (aproximadamente 25 cm), fabricada em aço inoxidável temperado, resistente à corrosão, de alta durabilidade e com fio de corte preciso.	UND	42	R\$ 44,56	R\$ 1.871,52
51	Faca pequena de serra, confeccionada com lâmina serrilhada em aço inoxidável, cabo resistente e anatômico, própria para corte de pães, frutas, legumes e alimentos diversos.	UND	420	R\$ 3,80	R\$ 1.596,00
52	Fatiador de legumes com dimensões aproximadas de 14 cm de comprimento por 6 cm de largura, indicado para uso em cozinhas institucionais, escolares, hospitalares, creches e ambientes coletivos. Corpo fabricado em plástico atóxico de alta resistência, livre de BPA e apropriado para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. Equipado com lâmina fixa em aço inoxidável de alta qualidade, afiada e resistente à corrosão, proporcionando cortes precisos e uniformes de legumes como batatas, cenouras, pepinos e similares.	UND	140	R\$ 10,45	R\$ 1.463,00
53	Fervedor confeccionado em alumínio ou aço inoxidável, com cabo resistente ao calor, capacidade mínima sugerida de 1,5 litro, acabamento liso, próprio para aquecimento de líquidos.	UND	56	R\$ 31,61	R\$ 1.770,16
54	Filtro de papel descartável para café, compatível com suporte/coador padrão, confeccionado em papel próprio para filtragem de café, pacote com quantidade mínima a ser definida pela Administração.	UND	420	R\$ 6,39	R\$ 2.683,80

55	Forma oval grande, confeccionada em alumínio, medindo aproximadamente 50 x 35 cm, com acabamento liso, bordas reforçadas, resistente ao uso contínuo, sem rebarbas ou imperfeições, própria para preparo e assamento de alimentos em forno, adequada para uso em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais.	UND	28	R\$ 150,00	R\$ 4.200,00
56	Forma oval média, confeccionada em alumínio, medindo aproximadamente 40 x 28 cm, com acabamento liso, bordas reforçadas, resistente ao uso contínuo, sem rebarbas ou imperfeições, própria para preparo e assamento de alimentos em forno, adequada para uso doméstico, escolar ou institucional.	UND	28	R\$ 100,00	R\$ 2.800,00
57	Forma redonda para bolo com furo central, em alumínio, diâmetro mínimo de 20 cm, acabamento liso, bordas reforçadas.	UND	28	R\$ 20,72	R\$ 580,16
58	Forma redonda para bolo com furo central, em alumínio, diâmetro mínimo de 30 cm, acabamento liso, bordas reforçadas.	UND	28	R\$ 29,78	R\$ 833,84
59	Frigideira grande, confeccionada em alumínio ou material com revestimento antiaderente, diâmetro aproximado de 40 cm, com cabo resistente ao calor, acabamento liso, própria para preparo de alimentos.	UND	42	R\$ 152,20	R\$ 6.392,40
60	Frigideira pequena, confeccionada em alumínio ou material com revestimento antiaderente, diâmetro aproximado de 20 cm, com cabo resistente ao calor, acabamento liso, própria para preparo de alimentos.	UND	70	R\$ 73,89	R\$ 5.172,30
61	Fruteira organizadora com 03 prateleiras/cestos, medindo aproximadamente 77 cm de altura x 28 cm de largura x 41 cm de comprimento/profundidade, confeccionada em plástico resistente, aço inoxidável, aramado com pintura/tratamento anticorrosivo ou material equivalente de boa qualidade. Deve possuir estrutura firme e estável, com capacidade para acomodação e exposição de frutas, legumes e outros alimentos, acabamento liso, sem rebarbas ou partes cortantes, superfície resistente à umidade e de fácil higienização. Produto próprio para uso em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional, garantindo organização, ventilação adequada dos alimentos e durabilidade no uso contínuo.	UND	28	R\$ 261,90	R\$ 7.333,20
62	Garfo de mesa tamanho grande, confeccionado em aço inoxidável de alta qualidade (AISI 420 ou superior), resistente à corrosão, ao desgaste e ao uso contínuo, próprio para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA e regulamentações sanitárias vigentes. Deve possuir comprimento aproximado entre 19 cm e 22 cm, com cabo anatômico e estrutura inteiriça (monobloco) ou com cabo reforçado, proporcionando firmeza, conforto e segurança no manuseio. Os dentes devem ser simétricos, arredondados nas extremidades e bem polidos, permitindo o uso eficiente e seguro.	UND	1120	R\$ 3,36	R\$ 3.763,20
63	Garrafa térmica com capacidade mínima de 1 litro, indicada para armazenamento e conservação da temperatura de bebidas quentes, como café ou chá. Estrutura externa confeccionada em plástico rígido de alta resistência (polipropileno – PP ou similar), com acabamento liso, fosco ou brilhante, resistente a impactos e de fácil higienização. Ampola interna de vidro temperado ou aço inox, com alto poder de isolamento térmico, capaz de conservar líquidos quentes por no mínimo 6 horas, e frios por até 12 horas, conforme norma ABNT NBR 13282. Tampa rosqueável ou de pressão, com sistema de vedação segura e bico dosador do tipo flip, corta-pingo ou com botão de acionamento (tipo pressão), que permita servir a bebida sem necessidade de desenroscara tampa.	UND	70	R\$ 28,10	R\$ 1.967,00

64	Garrafa térmica com capacidade mínima de 2 litro, indicada para armazenamento e conservação da temperatura de bebidas quentes, como café ou chá. Estrutura externa confeccionada em plástico rígido de alta resistência (polipropileno – PP ou similar), com acabamento liso, fosco ou brilhante, resistente a impactos e de fácil higienização. Ampola interna de vidro temperado ou aço inox, com alto poder de isolamento térmico, capaz de conservar líquidos quentes por no mínimo 6 horas, e frios por até 12 horas, conforme norma ABNT NBR 13282. Tampa rosqueável ou de pressão, com sistema de vedação segura e bico dosador do tipo flip, corta-pingo ou com botão de acionamento (tipo pressão), que permita servir a bebida sem necessidade de desenroscara tampa.	UND	70	R\$ 56,58	R\$ 3.960,60
65	Garrafa térmica com capacidade mínima de 2,5 litros, indicada para armazenamento e conservação da temperatura de bebidas quentes ou frias, como café, chá, leite, água ou sucos. Corpo externo confeccionado em aço inoxidável, com acabamento liso, resistente à oxidação, impactos moderados, umidade e uso contínuo, proporcionando maior durabilidade, facilidade de higienização e aparência adequada para uso em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional. Ampola interna em vidro temperado ou aço inoxidável, com alto poder de isolamento térmico, capaz de conservar líquidos quentes por no mínimo 6 horas e frios por até 12 horas, conforme padrões de qualidade aplicáveis e norma ABNT NBR 13282. Deve possuir tampa rosqueável ou de pressão, com sistema de vedação segura, evitando vazamentos, e bico dosador do tipo flip, corta-pingo, gatilho ou botão de acionamento, permitindo servir a bebida sem necessidade de desenroscar completamente a tampa. Produto com base estável, manuseio seguro, acabamento sem rebarbas ou imperfeições e material próprio para contato com alimentos.	UND	28	R\$ 205,31	R\$ 5.748,68
66	Jarra confeccionada em plástico resistente (preferencialmente polipropileno – PP ou polietileno – PE), atóxico, livre de BPA e adequado para contato com alimentos e bebidas, conforme normas da ANVISA. Capacidade nominal de 5 litros, com estrutura robusta, paredes reforçadas e formato anatômico que facilite o manuseio e o despejo do líquido.	UND	140	R\$ 36,39	R\$ 5.094,60
67	Jarra confeccionada em vidro transparente de alta resistência, com capacidade nominal de 2 litros, ideal para o armazenamento e serviço de líquidos como água, sucos, chás e outras bebidas em ambientes institucionais como escolas, creches, refeitórios, hospitais e cozinhas profissionais.	UND	140	R\$ 85,00	R\$ 11.900,00
68	Jogo porta-temperos com 04 peças, confeccionado em plástico resistente de boa qualidade, com recipientes próprios para armazenamento, organização e conservação de temperos, condimentos, ervas secas e produtos similares. Cada recipiente deve possuir medidas aproximadas de 6,5 cm x 3,5 cm x 3 cm, tampa com fechamento adequado, estrutura leve, firme e de fácil manuseio. Produto com superfície lisa, lavável, resistente ao uso contínuo, sem rebarbas, rachaduras, deformações ou imperfeições, de fácil higienização e indicado para uso em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional.	UND	42	R\$ 15,56	R\$ 653,52
69	Leiteira com capacidade nominal de 5 litros, confeccionada em alumínio de alta qualidade, com espessura mínima de 1,5 mm, resistente ao calor e ao uso contínuo em ambientes domésticos ou institucionais. Deve possuir acabamento polido ou escovado, interno e externo, com superfície lisa, livre de rebarbas, trincas ou imperfeições, facilitando a higienização e garantindo segurança no preparo e manuseio de líquidos.	UND	70	R\$ 87,34	R\$ 6.113,80

70	Lixeira com capacidade mínima de 30 litros, sem pedal, confeccionada em plástico resistente de alta qualidade ou material equivalente, com tampa basculante tipo flip top, permitindo o descarte de resíduos sem necessidade de remoção total da tampa. Deve possuir aro superior em aço inoxidável ou acabamento inox, estrutura firme e estável, superfície lisa, lavável, resistente à umidade, impactos moderados e ao uso contínuo. Dimensões aproximadas: 30 cm de diâmetro x 40 cm de altura, podendo haver pequena variação conforme o fabricante, desde que mantida a capacidade mínima exigida. Produto de fácil higienização, com acabamento sem rebarbas, cantos cortantes ou imperfeições, indicado para uso em copa, cozinha, banheiro, escritório, ambiente escolar ou institucional.	UND	140	R\$ 275,67	R\$ 38.593,80
71	Lixeira com pedal e tampa, capacidade mínima de 50 litros, confeccionada em plástico resistente de alta qualidade, tipo polipropileno ou polietileno, lavável, impermeável e de fácil higienização. Deve possuir acionamento por pedal, permitindo a abertura da tampa sem contato manual, garantindo maior higiene e praticidade no descarte de resíduos. Estrutura firme e estável, com tampa ajustada ao corpo da lixeira, superfície lisa, resistente à umidade, impactos moderados e ao uso contínuo. Produto com acabamento sem rebarbas, cantos cortantes ou imperfeições, indicado para uso em copa, cozinha, banheiro, área de serviço, ambiente escolar, administrativo ou institucional.	UND	56	R\$ 73,33	R\$ 4.106,48
72	Lixeira seletiva com tampa basculante com capacidade mínima de 50l por unidade, conjunto: em kits com no mínimo 5 lixeiras cores: diferentes cores para a separação dos resíduos, tampa: tipo basculante para facilitar o descarte, material: plástico resistente, com proteção uv para uso interno e externo, suporte metálico para organização e estabilidade, para uso de coleta seletiva em ambientes públicos dimensões: aproximadamente 50x40x70 cm	UND	42	R\$ 1.491,83	R\$ 62.656,86
73	Luva térmica para cozinha, confeccionada em material resistente ao calor, com revestimento interno ou externo apropriado, própria para manuseio de panelas, assadeiras e formas quentes.	UND	56	R\$ 55,04	R\$ 3.082,24
74	Pá do tipo remo, própria para manipulação de grandes volumes de alimentos em caldeirões ou recipientes industriais, confeccionada em polipropileno (PP) de alta resistência mecânica e térmica, material atóxico, livre de BPA e adequado para contato direto com alimentos, conforme as normas da ANVISA. O utensílio deve possuir largura da pá de aproximadamente 7 cm e cabo inteiriço com comprimento de 60 cm, proporcionando alcance e segurança durante o manuseio de preparações quentes ou volumosas.	UND	42	R\$ 59,90	R\$ 2.515,80
75	Panela de pressão com capacidade nominal de 10 litros, fabricada em alumínio de alta resistência, com espessura mínima de 3,0 mm, adequada para uso intenso em cozinhas domésticas, industriais, escolares ou institucionais.	UND	42	R\$ 149,63	R\$ 6.284,46
76	Panela de pressão com capacidade nominal de 4,5 litros, confeccionada em alumínio de alta resistência, com espessura mínima de 3,0 mm, adequada para uso doméstico ou institucional.	UND	42	R\$ 59,90	R\$ 2.515,80
77	Panela de pressão com capacidade nominal de 7 litros, confeccionada em alumínio de alta qualidade, com espessura mínima de 3,0 mm, resistente ao uso contínuo e ao calor, ideal para ambientes domésticos, escolares ou institucionais	UND	42	R\$ 104,93	R\$ 4.407,06
78	Panela de pressão industrial com capacidade nominal de 24 litros, confeccionada em alumínio de alta resistência, com espessura mínima de 3,0 mm, própria para uso em cozinhas de grande porte, como em escolas, hospitais, refeitórios, instituições públicas e estabelecimentos comerciais.	UND	42	R\$ 1.237,28	R\$ 51.965,76

79	Pegador de macarrão tipo colher, confeccionado inteiramente em aço inoxidável de alta qualidade (AISI 420 ou superior), resistente à corrosão, ao calor e ao uso contínuo, próprio para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. Com comprimento total de aproximadamente 30 cm, o utensílio deve possuir formato de colher com dentes arredondados e simétricos, ideais para o manuseio e o serviço de massas longas como espaguete e talharim.	UND	84	R\$ 19,20	R\$ 1.612,80
80	Pegador tipo pinça para servir alimentos, confeccionado em aço inoxidável, resistente, com acabamento liso, sistema de pressão firme, próprio para uso em buffet, refeitório e cozinha.	UND	70	R\$ 15,62	R\$ 1.093,40
81	Peneira confeccionada em plástico resistente (polipropileno ou polietileno), material atóxico, durável e adequado para uso em ambientes domésticos ou institucionais. Diâmetro aproximado de 15 cm, com tela perfurada em material plástico ou malha fina de nylon, firmemente fixada à estrutura, permitindo a filtragem eficiente de alimentos como farinhas, grãos, líquidos e similares.	UND	70	R\$ 10,93	R\$ 765,10
82	Plástico transparente tipo filme PVC ou protetor para alimentos, medindo aproximadamente 20 cm x 30 cm, confeccionado em material flexível, resistente, transparente e próprio para contato com alimentos. Indicado para conservação, proteção e armazenamento de alimentos em cozinha, copa, refeitório ou ambiente institucional, auxiliando na preservação contra poeira, umidade, ressecamento e contaminações externas. Deve apresentar boa aderência, fácil manuseio, acabamento uniforme, sem rasgos, furos, odor forte ou imperfeições, sendo adequado para uso doméstico ou institucional.	UND	112	R\$ 20,97	R\$ 2.348,64
83	Pote para mantimentos com capacidade aproximada de 3 litros, fabricado em plástico virgem de primeira qualidade, atóxico, livre de BPA e adequado para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. O recipiente deve possuir formato retangular, com paredes rígidas, acabamento liso e uniforme, sem rebarbas ou imperfeições, facilitando a higienização e o empilhamento. Acompanha tampa com encaixe firme ou com sistema de travas laterais, que garanta boa vedação, protegendo o conteúdo contra umidade, poeira e contaminações externas.	UND	42	R\$ 26,44	R\$ 1.110,48
84	Prato para refeição, com diâmetro aproximado de 22 cm, confeccionado em vidro resistente de boa qualidade ou aço inoxidável, próprio para servir refeições em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional. Deve possuir superfície lisa, acabamento uniforme, bordas arredondadas, sem trincas, lascas, bolhas, rebarbas, deformações, pontos de oxidação ou imperfeições que comprometam o uso, a higiene e a segurança. Produto resistente ao uso contínuo, de fácil higienização, durável e adequado para contato direto com alimentos.	UND	2500	R\$ 4,91	R\$ 12.275,00
85	Ralador multifuncional com 4 faces, confeccionado em alumínio de alta resistência, próprio para uso em ambientes domésticos e institucionais. Estrutura em formato piramidal ou trapezoidal, com base estável e pegador superior anatômico, permitindo firmeza e segurança no manuseio. Cada uma das quatro faces deve apresentar tipos diferentes de corte: Face 1: ralador grosso para legumes como cenoura e batata; Face 2: ralador fino para cascas, queijos ou alimentos delicados; Face 3: fatiador para legumes em lâminas finas; e Face 4: ralador extrafino para raspas e temperos.	UND	42	R\$ 40,60	R\$ 1.705,20
86	Tábua para corte de carnes, confeccionada em plástico de alta resistência (polietileno de alta densidade – PEAD ou polipropileno – PP), material atóxico, inodoro, livre de BPA e próprio para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA e RDC nº 275. Deve possuir superfície lisa, resistente a impactos, cortes e variações de temperatura, facilitando a higienização e evitando a	UND	56	R\$ 67,97	R\$ 3.806,32

	proliferação de bactérias. Dimensões aproximadas entre 30 cm x 40 cm e 35 cm x 50 cm, com espessura mínima de 1 cm, podendo variar conforme a especificação contratual.				
87	Tacho em alumínio fundido com tampa, capacidade mínima de 10 litros, confeccionado em material resistente e de alta durabilidade, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade. Deve possuir estrutura reforçada, espessura adequada ao uso contínuo, alças laterais firmes e resistentes, que facilitem o manuseio com segurança, e tampa ajustável ao recipiente, confeccionada no mesmo material ou material equivalente. Produto com acabamento liso, sem rebarbas, trincas, deformações ou imperfeições, de fácil higienização, resistente ao calor e indicado para uso em copa, cozinha, refeitório, ambiente escolar ou institucional.	UND	42	R\$ 272,10	R\$ 11.428,20
88	Tacho em alumínio fundido com tampa, capacidade mínima de 20 litros, confeccionado em material resistente e de alta durabilidade, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade. Deve possuir estrutura reforçada, espessura adequada ao uso contínuo, alças laterais firmes e resistentes, que facilitem o manuseio com segurança, e tampa ajustável ao recipiente, confeccionada no mesmo material ou material equivalente. Produto com acabamento liso, sem rebarbas, trincas, deformações ou imperfeições, de fácil higienização, resistente ao calor e indicado para uso em copa, cozinha, refeitório, ambiente escolar ou institucional.	UND	70	R\$ 468,00	R\$ 32.760,00
89	Tacho em alumínio ou material equivalente, tamanho nº 50, com diâmetro aproximado de 50 cm, estrutura reforçada, alças laterais firmes e resistentes, acabamento liso, sem rebarbas, trincas, deformações ou imperfeições. Produto de fácil higienização, resistente ao uso contínuo e ao calor, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional.	UND	42	R\$ 325,26	R\$ 13.660,92
90	Travessa de vidro média, com capacidade aproximada de 3,5 litros, confeccionada em vidro resistente e de boa qualidade, própria para servir, armazenar e acondicionar alimentos. Deve possuir formato retangular, oval ou similar, bordas arredondadas, superfície lisa, transparente, acabamento uniforme, sem trincas, lascas, bolhas, rebarbas ou imperfeições que comprometam o uso e a segurança. Produto resistente ao uso contínuo, de fácil higienização e adequado para contato com alimentos, indicado para uso em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional.	UND	56	R\$ 100,00	R\$ 5.600,00
91	Travessa de vidro média, com capacidade aproximada de 5 litros, confeccionada em vidro resistente e de boa qualidade, própria para servir, armazenar e acondicionar alimentos. Deve possuir formato retangular, oval ou similar, bordas arredondadas, superfície lisa, transparente, acabamento uniforme, sem trincas, lascas, bolhas, rebarbas ou imperfeições que comprometam o uso e a segurança. Produto resistente ao uso contínuo, de fácil higienização e adequado para contato com alimentos, indicado para uso em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional.	UND	70	R\$ 138,00	R\$ 9.660,00
92	Utensílio de cozinha do tipo concha grande, fabricado em material resistente, próprio para uso alimentar (como aço inoxidável, nylon de alta resistência ou polipropileno atóxico), com acabamento liso e bordas arredondadas, que facilitem a higienização e evitem o acúmulo de resíduos. Dimensões aproximadas: 8,7 cm (largura da boca) x 9,1 cm (profundidade da concha) x 34 cm (comprimento total com o cabo).	UND	70	R\$ 29,99	R\$ 2.099,30
VALOR TOTAL			R\$	650.596,19	

3. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação tem por finalidade assegurar o adequado funcionamento das atividades desenvolvidas pela Prefeitura Municipal de Geminiano – PI e suas Secretarias, por meio da aquisição futura e parcelada de utensílios de cozinha, copas e refeitórios institucionais, indispensáveis para a preparação, acondicionamento, distribuição e consumo de alimentos e bebidas nos diversos órgãos da Administração Pública Municipal.

Os utensílios objeto da contratação são de uso contínuo e estão sujeitos ao desgaste natural decorrente da utilização diária, podendo sofrer avarias, quebras e perda de suas condições de uso ao longo do tempo. Dessa forma, faz-se necessária a reposição periódica e a ampliação do quantitativo disponível, garantindo a continuidade dos serviços prestados e a manutenção de condições adequadas de higiene, segurança e eficiência.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a alternativa mais vantajosa para a Administração, uma vez que possibilita a aquisição dos materiais de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade de cada Secretaria, evitando a formação de estoques desnecessários, reduzindo desperdícios e promovendo maior racionalização dos recursos públicos. Além disso, o sistema proporciona flexibilidade no atendimento das demandas futuras, considerando que o consumo dos utensílios varia de acordo com as atividades desenvolvidas e o número de usuários atendidos.

Assim, a contratação visa garantir o pleno atendimento das necessidades administrativas e operacionais da Prefeitura Municipal de Geminiano – PI e de suas Secretarias, assegurando melhores condições para a execução dos serviços públicos, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público.

4. DO ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ORGANIZAÇÃO

4.1. A Prefeitura Municipal de Geminiano – PI optou pela não elaboração do Plano Anual de Contratações, por essa razão a presente demanda não possui alinhamento com o planejamento da organização.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

5.1. A descrição da solução como um todo considerado o ciclo de vida do objeto e especificação do produto encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Os requisitos da contratação, como critérios de sustentabilidade, indicação de marcas ou modelos, ou ainda a vedação de contratação de marca ou produtos encontram-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7. DAS AMOSTRAS

7.1. Para a presente contratação não será obrigatória a apresentação de amostras por parte da licitante vencedora.

8. GARANTIA DA PROPOSTA

- 8.1. Será exigida, no momento da apresentação da proposta, a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação.
- 8.2. A garantia de proposta corresponderá a 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação;
- 8.3. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação;
- 8.4. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação;
- 8.5. A garantia de proposta poderá ser prestada em uma das seguintes modalidades:

8.5.1. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

8.5.6. seguro-garantia;

8.5.7. fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

8.5.8. títulos de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total;

8.6. O licitante deverá realizar previamente upload do documento comprovador do atendimento da exigência deste item, junto com sua proposta de preços, e será analisado antes da conclusão do julgamento da proposta

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

10. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

10.1. Em conformidade com a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, incisos I e III, alterados pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, esta licitação terá:

10.1.1. Os itens com valor estimado de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), deverão ser de participação exclusiva de Microempresas – ME, Empresas de pequeno porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI;

10.1.2. Na licitação, deverá ser assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, que ofertar lance até 5% (cinco por cento) superior ao melhor lance, nos termos do §2º do art. 44 da LC 123/2006;

11. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

11.1 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua assinatura e plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço, ocasião em que serão renovados os quantitativos originalmente registrados, mantidas as demais condições pactuadas, na forma do Parecer nº 00075/2024/DECOR/CGU/AGU.

A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua assinatura e plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

12.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO** na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

Forma de fornecimento

12.2. O fornecimento do objeto será **PARCELADO**.

13. PROPOSTA DE PREÇOS

13.1. Os preços propostos deverão incluir todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer fretes, impostos, taxas, contribuições ou obrigações trabalhistas, fiscal e previdenciário a que estiver sujeito, e demais custos que incidam, direta ou indiretamente, na execução do objeto a ser contratado;

13.2. A proposta de preço deverá conter Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

13.3. O prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias;

13.4. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional.

14. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

14.1. A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

- 14.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 14.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 14.1.3. No caso de sociedade empresária, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
- 14.1.4. No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 14.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 14.1.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 14.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 14.1.8. No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.
- 14.1.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

14.2. A **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- 14.2.1. **Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado, independente se a fase de habilitação irá ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances.**
- 14.2.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), através do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda, comprovando possuir situação cadastral ativa para com a Fazenda Federal, ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 14.2.3. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, comprovando possuir Inscrição Habilitada no cadastro de contribuintes estadual, ou Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal quando se tratar de prestador de serviço.
- 14.2.4. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive

aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

14.2.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual;

14.2.5.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

14.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;

14.2.6.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

14.2.7. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;

14.2.8. Prova de regularidade com a justiça trabalhista, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida por órgão competente da Justiça do Trabalho (conforme Art. 3º da Lei Nº 12.440/2011);

14.2.9. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

14.2.10. Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal, social e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização.

14.3. **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**, que será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:

14.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas físicas, emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão;

14.3.1.1. Caso admitida participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação.

- 14.3.2. Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- 14.3.2.1. Os documentos referidos no item acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 14.3.2.2. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma da lei.
- 14.3.2.3. As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispõe sobre a Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.
- 14.3.3. Declaração, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:

Índice de Liquidez Geral (≥ 1,00):

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

Índice de Liquidez Corrente (≥ 1,00):

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

Índice de Solvência Geral (≥ 1,00):

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

- 14.3.4. Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).
- 14.3.5. As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.

- 14.3.6. O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício;
- 14.4. A **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, que será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:
- 14.4.1. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- 14.4.1.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições peculiares da contratação.
- 14.5. Além das declarações constantes dos itens específicos acima a licitante deverá apresentar ainda as seguintes declarações, sob pena de inabilitação:
- 14.5.1. Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);
- 14.5.2. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, na forma da lei (art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021);
- 14.6. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma da lei (art. 63, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

15. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 15.1. O prazo de entrega dos itens, sempre que solicitado, será de 10 (dez) dias, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento.
- 15.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 15.3. Os bens deverão ser entregues na sede do Município de Geminiano-PI em endereço indicado na Ordem de Fornecimento.
- 15.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

Garantia, manutenção e assistência técnica

- 15.5. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

16. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 16.1. 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.
- 16.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

- 16.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim, conforme endereço eletrônico informado pela contratada na sua proposta comercial.
- 16.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 16.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

- 16.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

- 16.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração
 - 16.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (art. 117, §1º da Lei nº 14.133, de 2021).
 - 16.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
 - 16.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
 - 16.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
 - 16.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

- 16.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
 - 16.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

Gestor do Contrato

- 16.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 16.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 16.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 16.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 16.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 16.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 16.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 17.1. Nos termos da legislação vigente, a indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da formalização do contrato ou instrumento equivalente.
- 17.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

- 18.1. O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega ou execução, 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.
- 18.2. O objeto poderá ser rejeitado, 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 substituído no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 18.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade executados e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 18.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 18.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para

emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

- 18.6. 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.
- 18.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

19. DOS CRITÉRIOS PARA PAGAMENTO

- 19.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma da seção anterior, prorrogáveis por igual período.
- 19.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - 19.2.1. o prazo de validade;
 - 19.2.2. a data da emissão;
 - 19.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 19.2.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 19.2.5. o valor a pagar; e
 - 19.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 19.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
- 19.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação das certidões de regularidade junto à Receita Federal do Brasil/Previdência, Trabalhistas, FGTS, Estado (dívida ativa e tributos), Município (dívida ativa e tributos), nos termos do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 19.5. Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 19.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 19.7. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 19.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação fiscal.
- 19.9. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme item anterior.
- 19.10. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 19.11. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 19.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

- 19.12.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 19.13. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 014/2026

Prezados Senhores,

Pelo presente, submetemos à apreciação de V. Sra. a nossa proposta relativa à licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação.

1. PROPOSTA DE PREÇOS:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
VALOR GLOBAL R\$ ____ (POR EXTENSO)					

2. PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL: ...

CNPJ: ...

ENDEREÇO: ...

TELEFONE: ...

FAX: ...

E-MAIL: ...

3. REPRESENTANTE LEGAL QUE ASSINARÁ A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E/OU O CONTRATO

NOME: ...

CPF: ...

RG: ...

NACIONALIDADE: ...

ESTADO CIVIL: ...

PROFISSÃO: ...

ENDEREÇO COMPLETO: ...

4. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: ...

5. DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA: ...

Declaramos que estamos ciente e concordamos com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

Local _____ e _____ data _____
Nome _____ e assinatura _____ do representante legal da empresa
(Nº da identidade do declarante)

ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/____
LEI 14.233/2021



PROCESSO DE ORIGEM

Pregão Eletrônico Nº ____/____
Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO: ____/____



OBJETO



VALOR TOTAL REGISTRADO

R\$ 0,00 (valor por extenso)



VIGÊNCIAS

INICIAL: ____ de ____ de ____
FINAL: ____ de ____ de ____



ÓRGÃO GERENCIADOR

Secretaria Municipal de Administração

ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)



DADOS DO BENEFICIÁRIO

RAZÃO SOCIAL CONTRATADO, CNPJ nº ____-____/____-____
Logradouro____, Número____, Bairro____, Cidade____, Estado____
Nome Responsável Contratado____, CPF nº ____-____-____

PREÂMBULO

Aos ____ de ____ de ____, a Prefeitura Municipal Geminiano - PI, através da Unidade Gerenciadora _____, inscrita no CNPJ nº _____, lavra a presente Ata de Registro de Preços (ARP), referente ao Processo Administrativo em epígrafe que deu origem ao Pregão Eletrônico Nº 014/2026, que tem como objeto _____, **RESOLVE** registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, observados as especificações, os preços e os quantitativos do termo de referência do Processo de Contratação em referência referenciada, atendendo as condições previstas no edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas

constantes na , sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como, as cláusulas e condições abaixo estabelecidas, constituindo-se esta **ATA** em documento vinculativo e obrigacional às partes.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1 – A presente Ata tem por objeto Contratação de empresa, por meio de Registro de preços para aquisição futura e parcelada de utensílios de cozinha, copas e refeitórios institucionais, visando atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Geminiano – PI e suas Secretarias, especificado no Termo de Referência, Anexo I do edital do Pregão Eletrônico Nº 014/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO E CADASTRO RESERVA

2.1 – O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua assinatura e plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço, ocasião em que serão renovados os quantitativos originalmente registrados, mantidas as demais condições pactuadas, na forma do Parecer nº 00075/2024/DECOR/CGU/AGU.

A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua assinatura e plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí.

2.2 – A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2.1 – O instrumento contratual de que trata o item anterior deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

2.3 – Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4 – Após do processo de contratação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

2.4.1 – Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário e se obrigar nos limites dela;

2.4.2 – Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

2.4.2.1 – Aceitarem cotar os itens com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação;

2.4.2.2 – Mantiverem sua proposta original.

2.4.3 – Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

2.5 – O registro a que se refere o item 2.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

2.6 – Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário terão prioridades sobre aqueles que mantiverem sua proposta original.

2.7 – A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 2.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

2.7.1 – Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta;

2.7.2 – Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços.

2.8 – O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

2.9 – Após a homologação do processo de contratação, o fornecedor mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no instrumento convocatório, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

2.9.1 – O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

2.10 – A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no PNCP.

2.11 – Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 2.7, observando o item 2.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

2.12 – Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 2.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do instrumento convocatório, poderá:

2.12.1 – Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

2.12.2 – Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

2.13 – A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA TERCEIRA – REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS

3.1 – As quantidades previstas para os itens com preços registrados nesta ata de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou entidades participantes do registro de preços.

3.2 – O remanejamento somente poderá ser feito de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante.

3.3 – O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

3.4 – Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

CLÁUSULA QUARTA – ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

4.1 – É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

4.2 – Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

4.2.1 – Em 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 da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.2 – Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

4.1.3 – Na hipótese de previsão no instrumento convocatório de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

4.1.3.1 – No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

4.1.3.2 – No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

CLÁUSULA QUINTA – NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

5.1 – Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

5.1.1 – Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

5.1.2 – Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

5.1.3 – Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

5.1.4 – Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2 – Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

5.2.1 – Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

5.2.2 – Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 6.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

5.2.3 – Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

5.2.4 – Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 6.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

5.2.5 – Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 5.2 e no item 5.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

5.2.6 – O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 – O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

6.1.1 – Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

6.1.2 – Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

6.1.3 – Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

6.1.4 – Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.4.1 – Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

6.2 – O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 6.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

6.3 – Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

6.4 – O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

6.4.1 – Por razão de interesse público;

6.4.2 – A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

6.4.3 – Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

7.1 – O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no instrumento convocatório;

7.1.2 – As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

7.2 – É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

7.3 – O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 6.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

CLÁUSULA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1 – As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, Anexo I do instrumento convocatório.

8.2 – Integra a presente Ata de Registro de Preço, o Anexo I, com o cadastro de reserva das empresas signatárias que aceitam cotar os itens com os preços iguais ao do licitante vencedor do procedimento de contratação em referência.

8.3 – Fica eleito o Foro da cidade de Picos-PI, para dirimir quaisquer litígios oriundos da presente ATA de Registro de Preços (ARP), que não puderem ser administrativamente solucionados, renunciando, como renunciado têm, a qualquer outro por mais privilegiado que seja, até mesmo se houver mudança de domicílio de qualquer das partes.

CLÁUSULA NONA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 – Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública Estadual, Distrital e Municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

9.1.1 – Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

9.1.2 – Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

9.1.3 – Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

9.2 – A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

9.2.1 – O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

9.3 – Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

9.4 – O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

9.5 – O órgão ou a entidade poderá aderir ao item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 9.1.

9.5 – As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

9.6 – O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS ITENS REGISTRADOS

10.1 – O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

Item	Descrição	Unidade	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total

Geminiano/PI, ____ de _____ de _____

(ASSINATURAS)

ANEXO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026

CADASTRO DE RESERVA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/____

Aceita(m) cotar o(s) produto(s)/serviço(s) objeto da Ata de Registro de Preços em epígrafe com preços iguais ao do licitante vencedor do Pregão Eletrônico Nº 014/2026, detentor dos preços registrados com esta Prefeitura Municipal, na sequência da classificação do certame, os seguintes fornecedores:

COLOCAÇÃO	FORNECEDOR	CNPJ	ENDEREÇO	REPRESENTANTE	CONTATOS	Nº DOS ITENS

Geminiano/PI, ____ de ____ de ____

(ASSINATURAS)

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº ____/____
COMPRAS E SERVIÇOS COMUNS – LEI 14.233/2021



PROCESSO DE ORIGEM

PREGÃO ELETRÔNICO nº ____/____
Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO: ____/____



OBJETO CONTRATUAL

.....



VALOR CONTRATUAL

R\$ (.....)



VIGÊNCIAS CONTRATUAL

INICIAL: ____/____/____
FINAL: ____/____/____



DADOS DO CONTRATANTE

RAZÃO SOCIAL CONTRATANTE, CNPJ nº _____.____.____/____-____
Logradouro....., Número....., Bairro....., Cidade....., Estado.....
Nome Responsável Contratante....., CPF nº _____.____.____-____



DADOS DO CONTRATADO

RAZÃO SOCIAL CONTRATADO, CNPJ nº _____.____.____/____-____
Logradouro....., Número....., Bairro....., Cidade....., Estado.....
Nome Responsável Contratado....., CPF nº _____.____.____-____



FISCAL DO CONTRATO

Nome Fiscal Contrato.....

PREÂMBULO

Aos ____ de _____ de _____, a Razão Social Contratante.... – UF., através da Unidade Administrativa Contratante, inscrita no CNPJ nº _____.____.____/____-____, em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 na presença de testemunhas abaixo nomeadas acordam em assinar o presente **TERMO DE**

CONTRATO, decorrente do Processo de Contratação em epígrafe, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E DA VINCULAÇÃO (art. 92, I e II)

1.1 – O presente instrumento tem por objeto de acordo com as especificações e condições definidas no Termo de Referência e em conformidade com a proposta de preço apresentada pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO (art. 92, V)

2.1 – O valor do presente Contrato é de R\$ (.....), em conformidade com a proposta apresentada pela **CONTRATADA**, conforme quadro abaixo:

ESPECIFICAÇÕES E ITENS DO CONTRATO						
Item	Descrição	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
1						
2						
3						
Valor Total					R\$	

2.2 – No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.3 – O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente executados.

2.3 – São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

2.3.1 – O Termo de Referência que embasou a contratação, em especial as cláusulas específicas quanto a forma de execução do objeto;

2.3.2 – Edital de Licitação e/ou Aviso de Contratação Direta, conforme o caso;

2.3.3 – A Proposta do Contratado;

2.3.4 – Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1 – O prazo de vigência da contratação terá início na data de _ / _ / _ e encerramento em _ / _ / _, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, e, em caso de serviços e fornecimentos contínuos, poderão ser prorrogáveis por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.1.1 – O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua assinatura, com plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço, ocasião em que serão renovados os quantitativos originalmente registrados, mantidas as demais condições pactuadas, na forma do Parecer nº 00075/2024/DECOR/CGU/AGU.

3.1.2 – A vigência do contrato decorrente da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar a partir de sua assinatura, com plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí.

3.1.3 – O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

3.1.4 – A prorrogação de que trata este item é condicionada à avaliação, por parte do Gestor do Contrato, da vantajosidade da prorrogação, a qual deverá ser realizada motivadamente, com base no Histórico de Gestão do Contrato, nos princípios da manutenção da necessidade, economicidade e oportunidade da contratação, e nos demais aspectos que forem julgados relevante.

3.2 – O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3.3 – Em caso de prorrogação de contrato, esta deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3.4 – O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado com sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o Poder Público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA QUARTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

4.1 – O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE (art. 92, V)

6.1 – Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado constante do processo administrativo que deu origem ao presente termo de contrato.

6.2 – Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo **CONTRATANTE**, do índice Índice Geral de Preços de Mercado – IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

6.5 – Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

10.6 – Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor. 6.7 – Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.8 – O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

7.1 – Quando o presente instrumento tratar de informações pessoais, as partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

7.2 – Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

7.3 – É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

7.4 – A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de sub-operação firmados ou que venham a ser celebrados pelo **CONTRATADO**.

7.5 – Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

7.6 – É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

7.7 – O **CONTRATADO** deverá exigir de sub operadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

7.8 – O **CONTRATANTE** poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o **CONTRATADO** atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

7.9 – O **CONTRATADO** deverá prestar, no prazo fixado pelo **CONTRATANTE**, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

7.10 – Bancos de dados eventualmente formados a partir de deste instrumento contratual, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

7.10.1 – Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

7.11 – O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

7.12 – Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

8.1 – As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal de Geminiano/PI deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
UNIDADE:
CLASSIFICAÇÃO:
NATUREZA DA DESPESA:
FICHA:

8.2 – A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

9.1 – Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

9.2 – Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

9.3 – Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

9.4 – Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.

9.5 – Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

9.6 – Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato.

9.7 – Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria desta administração para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

9.8 – Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

9.8.1 – A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

9.9 – Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

9.10 – Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, nos termos do §4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.11 – A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

10.1 – O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e Termo de Referência, parte integrante a este Contrato, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas.

10.2 – Em casos de fornecimento de equipamentos, entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

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

10.4 – Comunicar ao **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.5 – Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

10.6 – Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.7 – Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo **CONTRATANTE**, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.8 – A empresa **CONTRATADA** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos relacionados na Ordem de Fornecimento/Serviço.

10.9 – Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao **CONTRATANTE**;

10.10 – Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.11 – Paralisar, por determinação do **CONTRATANTE**, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.12 – Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

10.13 – Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

10.14 – Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

10.15 – Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.16 – Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

10.17 – Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do **CONTRATANTE**.

10.18 – Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.19 – Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

10.20 – Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local da execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.21 – Submeter previamente, por escrito, ao **CONTRATANTE**, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

10.22 – Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

11.1 – Para os contratos por escopo, assim considerados os contratos nos quais se impõe ao **CONTRATADO** o dever de realizar a execução de objeto específico em um período predeterminado, a extinção contratual se dará nos seguintes termos:

11.1.1 – Quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

11.1.2 – Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato:

11.1.2.1 – Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do **CONTRATADO**;

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

11.2 – Em se tratando de objeto de natureza contínua a extinção se dará quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

11.2.1 – O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o **CONTRATANTE**, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

11.2.2 – A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo **CONTRATANTE** nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

11.2.3 – Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

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

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

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

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

11.4 – O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1 – Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2 – Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3 – Indenizações e multas.

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

11.6 – O contrato poderá ser extinto caso se constate que o **CONTRATADO** mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1 – Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2 – Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

b) **Multa** de:

i) **Moratória** de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

ii) **Moratória** de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, quando exigida no Termo de Referência, parte integrante a este Contrato.

a. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

iii) **Compensatória**, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 20% a 30% do valor do Contrato.

iv) **Compensatória**, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “a”, “b”, “c” e “d” do subitem 12.1, de 1% a 30% do valor do Contrato.

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

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

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

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

12.6 – Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5 – A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao **CONTRATADO**, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.5 – Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o **CONTRATANTE**;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7 – Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.8 – A personalidade jurídica do **CONTRATADO** poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o **CONTRATADO**, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.9 – O **CONTRATANTE** deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161).

12.10 – As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.11 – Os débitos do **CONTRATADO** para com a Administração **CONTRATANTE**, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

13.1 – As regras acerca da prestação de garantia na presente contratação são as estabelecidas no Termo de Referência, parte integrante a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1 – Eventuais alterações contratuais rege-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2 – O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3 – As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica da **CONTRATANTE**, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

14.4 – Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SUBCONTRATAÇÃO

16.1 – As regras para subcontratação do objeto deste instrumento de contrato constam no Termo de Referência, parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 – O presente contrato é regido pela Lei 14.133/21 e demais diplomas legais.

17.2 – Incumbirá ao **CONTRATANTE** divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17.3 – Fica eleito o Foro da Comarca de Picos/PI, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Geminiano, ____ de _____ de ____

ASSINATURAS

PELA CONTRATANTE

PELA CONTRATADA

TESTEMUNHAS

ANEXO V – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

**Unidade Requisitante**

Secretaria Municipal da Administração

**Alinhamento com o Planejamento Anual**

A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização.

**Equipe de Planejamento**

Etevaldo De Araújo Moura

**Problema Resumido**

A Prefeitura Municipal de Geminiano enfrenta a necessidade de suprir adequadamente materiais de copa e cozinha para suas unidades administrativas.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

**DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

A presente contratação tem por finalidade assegurar o adequado funcionamento das atividades desenvolvidas pela Prefeitura Municipal de Geminiano – PI e suas Secretarias, por meio da aquisição futura e parcelada de utensílios de cozinha, copas e refeitórios institucionais, indispensáveis para a preparação, acondicionamento, distribuição e consumo de alimentos e bebidas nos diversos órgãos da Administração Pública Municipal.

Os utensílios objeto da contratação são de uso contínuo e estão sujeitos ao desgaste natural decorrente da utilização diária, podendo sofrer avarias, quebras e perda de suas condições de uso ao longo do tempo. Dessa forma, faz-se necessária a reposição periódica e a ampliação do quantitativo disponível, garantindo a continuidade dos serviços prestados e a manutenção de condições adequadas de higiene, segurança e eficiência.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a alternativa mais vantajosa para a Administração, uma vez que possibilita a aquisição dos materiais de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade de cada Secretaria, evitando a formação de estoques desnecessários, reduzindo desperdícios e promovendo maior racionalização dos recursos públicos. Além disso, o sistema proporciona flexibilidade no atendimento das demandas futuras, considerando que o consumo dos utensílios varia de acordo com as atividades desenvolvidas e o número de usuários atendidos.

Assim, a contratação visa garantir o pleno atendimento das necessidades administrativas e operacionais da Prefeitura Municipal de Geminiano – PI e de suas Secretarias, assegurando melhores condições para a execução dos serviços públicos, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

- **Diversidade de Utensílios:** A solução deve incluir uma ampla gama de utensílios de cozinha, copas e refeitórios, como panelas, Colheres, pratos, copos, jarras, bandejas e outros itens essenciais.
- **Qualidade e Durabilidade:** Os utensílios devem ser de alta qualidade, garantindo resistência e durabilidade para uso frequente nas unidades administrativas.
- **Conformidade com Normas de Segurança:** Todos os produtos devem estar em conformidade com as normas de segurança alimentar e de uso, assegurando a saúde dos usuários.
- **Entrega Parcelada e Programada:** A empresa contratada deve ser capaz de realizar entregas parceladas conforme a necessidade, garantindo a disponibilidade contínua dos materiais.
- **Prazo de Validade:** Produtos com prazo de validade devem ser entregues com datas adequadas ao consumo previsto, evitando desperdícios.
- **Sustentabilidade:** Sempre que possível, os materiais devem ser sustentáveis, priorizando itens recicláveis ou biodegradáveis.
- **Custo-Benefício:** A contratação deve assegurar a melhor relação custo-benefício, equilibrando qualidade e preço.
- **Flexibilidade e Agilidade:** O processo de aquisição deve ser flexível e ágil, permitindo ajustes rápidos conforme as necessidades das secretarias.
- **Capacidade de Atendimento:** A empresa deve demonstrar capacidade logística para atender a todas as secretarias da Prefeitura de forma eficiente.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

REGISTRO DE PREÇOS COM FORNECEDORES REGIONAIS

Descrição: Estabelecimento de um registro de preços com fornecedores regionais para aquisição futura e parcelada de utensílios de cozinha, copas e refeitórios.

Vantagens:

- Flexibilidade para adquirir conforme a demanda, evitando estoque excessivo.
- Previsibilidade de preços ao longo do período do contrato.
- Apoio ao desenvolvimento econômico local.

Desvantagens:

- Limitação na variedade de fornecedores disponíveis na região.
- Risco de flutuação de preços após o término do contrato.
- Dependência da capacidade de fornecimento dos fornecedores regionais.

REGISTRO DE PREÇOS COM DISTRIBUIDORAS NACIONAIS

Descrição: Contratação de distribuidoras nacionais por meio de registro de preços, garantindo um catálogo amplo de produtos para aquisições futuras.

Vantagens:

- Acesso a uma ampla variedade de produtos e marcas.
- Condições de pagamento e prazos de entrega mais flexíveis.
- Possibilidade de manter preços fixos durante o período do contrato.

Desvantagens:

- Menor impacto econômico direto na economia local.
- Possíveis custos adicionais com frete.
- Dependência de fornecedores externos para logística e entrega.

REGISTRO DE PREÇOS VIA CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL

Descrição: Participação em consórcio intermunicipal para registro de preços, permitindo compras conjuntas com outros municípios.

Vantagens:

- Economia de escala, reduzindo custos unitários.
- Maior poder de negociação com fornecedores.
- Compartilhamento de responsabilidades administrativas.

Desvantagens:

- Complexidade na coordenação entre municípios.
- Menor flexibilidade para atender demandas específicas.
- Possível demora na tomada de decisões conjuntas.

REGISTRO DE PREÇOS ATRAVÉS DE PLATAFORMA ELETRÔNICA

Descrição: Utilização de plataformas eletrônicas de compras governamentais para registro de preços de utensílios de cozinha e copa.

Vantagens:

- Transparência e competitividade no processo de compra.
- Facilidade de comparação de preços e condições.
- Agilidade e redução de burocracia no processo de aquisição.

Desvantagens:

- Necessidade de capacitação dos servidores para uso das plataformas.
- Possível demora na homologação de fornecedores.
- Dependência da infraestrutura tecnológica para acesso e operação.

**DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO**

A solução escolhida para a contratação de empresa por meio de Registro de Preços para a aquisição futura e parcelada de utensílios de cozinha, copas e refeitórios institucionais visa garantir um desempenho eficiente e contínuo no atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal de Geminiano/PI e de suas Secretarias. Essa abordagem permite uma compatibilidade ideal com a estrutura existente dos órgãos públicos, assegurando que os utensílios necessários para o preparo, acondicionamento, distribuição e consumo de alimentos e bebidas sejam fornecidos de forma regular e em conformidade com as demandas dos diversos setores da Administração Municipal. A facilidade de implementação é um ponto crucial, pois o registro de preços possibilita uma contratação ágil e flexível, adaptando-se rapidamente às variações na demanda.

A escalabilidade da solução é garantida pela natureza do registro de preços, que permite ajustes no volume das aquisições conforme as necessidades futuras, sem comprometer a continuidade do fornecimento. Isso é essencial para atender às demandas decorrentes da reposição de utensílios danificados ou desgastados pelo uso contínuo, bem como para suprir eventuais ampliações das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais. Além disso, a solução é compatível com os objetivos da Administração, que incluem a melhoria da infraestrutura dos ambientes de copa, cozinha e refeitório, a promoção de condições adequadas de funcionamento e o fortalecimento da eficiência dos serviços públicos prestados à população.

Do ponto de vista operacional, a solução oferece confiabilidade e continuidade no fornecimento, fatores essenciais para o regular funcionamento das atividades desenvolvidas pelos diversos órgãos municipais. A reposição e disponibilização dos utensílios são facilitadas pela contratação de fornecedores qualificados, capazes de entregar produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos pela Administração. A adaptabilidade da solução ao contexto local é assegurada pela seleção de fornecedores aptos a atender às especificidades e necessidades do Município, garantindo que os utensílios adquiridos possuam qualidade, durabilidade e adequação às finalidades institucionais.

Economicamente, o registro de preços apresenta um excelente custo-benefício em relação a outras alternativas, como contratos de fornecimento com quantidades previamente fixadas. A flexibilidade de ajustar as aquisições conforme a demanda real evita desperdícios, reduz custos com armazenamento e otimiza a aplicação dos recursos públicos. O retorno sobre o investimento é evidenciado pela maior eficiência administrativa, uma vez que a solução diminui a necessidade de processos licitatórios frequentes e assegura o abastecimento contínuo dos utensílios indispensáveis ao funcionamento das copas, cozinhas e refeitórios institucionais.

LOTE 01 - UTENSÍLIOS DE COZINHA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Abridor de garrafas, confeccionado em aço inoxidável ou material metálico resistente, com acabamento liso, sem rebarbas, resistente à corrosão, próprio para uso em copa, cozinha e refeitório.	UND	28	R\$ 4,51	R\$ 126,28
2	Abridor de latas manual, confeccionado em aço inoxidável ou material metálico resistente, com cabo anatômico, mecanismo de corte eficiente, acabamento sem rebarbas, próprio para uso doméstico e institucional.	UND	28	R\$ 5,44	R\$ 152,32
3	Amolador/afiador de facas, manual, confeccionado em material resistente e durável, próprio para afiação de facas de cozinha, com base ou cabo seguro para manuseio, adequado para uso em copa e cozinha.	UND	28	R\$ 16,84	R\$ 471,52
4	Assadeira retangular tamanho nº 05, confeccionada em alumínio polido de alta qualidade, com espessura mínima de 1,0 mm, resistente ao calor e ao uso contínuo em fornos convencionais, ideal para preparações em cozinhas domésticas e institucionais. Acabamento liso e brilhante, livre de rebarbas, trincas ou deformações, proporcionando segurança no manuseio e facilidade na higienização. Dimensões aproximadas: 30 cm (comprimento) x 20 cm (largura) x 5 cm (altura), podendo variar conforme o padrão do fabricante para o número especificado.	UND	28	R\$ 54,58	R\$ 1.528,24
5	Bacia plástica grande, confeccionada em polipropileno ou material plástico resistente e atóxico, capacidade aproximada mínima de 20 litros, acabamento liso, sem rebarbas, própria para preparo, lavagem e manipulação de alimentos.	UND	70	R\$ 14,67	R\$ 1.026,90
6	Bacia plástica média, confeccionada em polipropileno ou material plástico resistente e atóxico, capacidade aproximada mínima de 10 litros, acabamento liso, sem rebarbas, própria para uso em cozinha e refeitório.	UND	70	R\$ 12,90	R\$ 903,00
7	Bacia plástica pequena, confeccionada em polipropileno ou material plástico resistente e atóxico, capacidade aproximada mínima de 5 litros, acabamento liso, sem rebarbas, própria para uso em cozinha e refeitório.	UND	70	R\$ 35,30	R\$ 2.471,00
8	Balança digital para alimentos, capacidade mínima de 5 kg, com graduação precisa, visor digital, função tara, superfície de pesagem resistente e de fácil higienização, própria para uso em cozinha.	UND	14	R\$ 22,00	R\$ 308,00
9	Balde plástico com tampa, confeccionado em material resistente, capacidade mínima sugerida de 20 litros, com alça para transporte, tampa de encaixe, acabamento liso, próprio para armazenamento, limpeza e uso geral em cozinha/refeitório.	UND	70	R\$ 12,71	R\$ 889,70
10	Balde/lixeira 20l aço inox 24x40 c/tampa a pedal - capacidade de 20 litros. essa lixeira possui um sistema de pedal que facilita a abertura da tampa. em aço inox e com balde plastico removível.	UND	70	R\$ 321,33	R\$ 22.493,10
11	Bandeja para copos, confeccionada em plástico resistente, aço inox ou material equivalente, com superfície firme e bordas elevadas, própria para transporte e organização de copos em cozinha, copa e refeitório.	UND	100	R\$ 24,50	R\$ 2.450,00

12	Bandeja para servir alimentos, confeccionada em plástico resistente, aço inoxidável ou material equivalente, com acabamento liso, bordas reforçadas, de fácil higienização, própria para uso em cozinha/refeitório.	UND	100	R\$ 51,75	R\$ 5.175,00
13	Batedor manual tipo fouet, confeccionado em aço inoxidável, com cabo resistente e anatômico, hastes firmes, acabamento liso, próprio para mistura e preparo de alimentos.	UND	50	R\$ 9,66	R\$ 483,00
14	Caçarola com tampa e alças laterais, confeccionada em alumínio reforçado ou aço inoxidável, capacidade mínima de 20 litros, com acabamento liso, resistente ao uso contínuo, própria para cozinha institucional.	UND	42	R\$ 509,32	R\$ 21.391,44
15	Caçarola com tampa e alças laterais, confeccionada em alumínio reforçado ou aço inoxidável, capacidade mínima de 60 litros, com acabamento liso, resistente ao uso contínuo, própria para cozinha institucional.	UND	28	R\$ 849,90	R\$ 23.797,20
16	Caçarola de alumínio com tampa e alça 10l - em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio fundido polido, espessura de, no mínimo, 3mm. capacidade aproximada: 10l apresentar junto a amostra, laudo emitido no nome do fabricante, emitido por laboratório credenciado pelo inmetro, que atende a norma anvisa rdc 498/2021	UND	56	R\$ 149,31	R\$ 8.361,36
17	Caixa organizadora plástica com tampa, confeccionada em material resistente, capacidade mínima de 10 litros, com tampa de encaixe, acabamento liso, própria para armazenamento e organização de utensílios ou mantimentos.	UND	42	R\$ 75,02	R\$ 3.150,84
18	Caixa organizadora plástica com tampa, confeccionada em material resistente, capacidade mínima de 20 litros, com tampa de encaixe, acabamento liso, própria para armazenamento e organização de utensílios ou mantimentos.	UND	42	R\$ 65,55	R\$ 2.753,10
19	Caixa organizadora plástica com tampa, confeccionada em material resistente, capacidade mínima de 30 litros, com tampa de encaixe, acabamento liso, própria para armazenamento e organização em copa/cozinha.	UND	42	R\$ 53,98	R\$ 2.267,16
20	Caixa organizadora plástica com tampa, confeccionada em material resistente, capacidade mínima de 50 litros, com tampa de encaixe, acabamento liso, própria para armazenamento de utensílios, materiais e mantimentos.	UND	56	R\$ 60,43	R\$ 3.384,08
21	Caldeirão com tampa, confeccionado em alumínio grosso ou aço inoxidável, capacidade mínima de 22 litros, com alças laterais reforçadas, acabamento liso, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade.	UND	42	R\$ 253,03	R\$ 10.627,26
22	Caldeirão com tampa, confeccionado em alumínio grosso ou aço inoxidável, capacidade mínima de 36 litros, com alças laterais reforçadas, acabamento liso, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade.	UND	28	R\$ 283,00	R\$ 7.924,00
23	Caldeirão com tampa, confeccionado em alumínio grosso ou aço inoxidável, capacidade mínima de 45 litros, com alças laterais reforçadas, acabamento liso, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade.	UND	28	R\$ 327,11	R\$ 9.159,08
24	Caldeirão com tampa, confeccionado em alumínio grosso ou aço inoxidável, capacidade mínima de 68 litros, com alças laterais reforçadas, acabamento liso, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade.	UND	28	R\$ 578,03	R\$ 16.184,84
25	Caneca confeccionada em aço inoxidável ou vidro resistente, com capacidade mínima de 200 ml, dotada de alça lateral resistente, acabamento liso, bordas arredondadas, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, de fácil higienização, própria para uso com água,	UND	1400	R\$ 11,29	R\$ 15.806,00

	café, chá, leite e demais bebidas, adequada para uso doméstico, escolar, institucional e em refeitórios.				
26	Chaleira confeccionada em alumínio ou aço inoxidável, capacidade mínima de 2 litros, com alça resistente ao calor, bico dosador e acabamento liso, própria para aquecimento de água e preparo de bebidas.	UND	42	R\$ 73,75	R\$ 3.097,50
27	Coador reutilizável para preparo de chá ou café, tamanho grande, confeccionado em tecido de algodão 100% cru, macio, atóxico e próprio para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. Deve possuir costura reforçada nas bordas, acabamento limpo, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo resistência ao uso contínuo e fácil higienização. Diâmetro aproximado de 12 a 16 cm.	UND	140	R\$ 3,75	R\$ 525,00
28	Coador reutilizável para preparo de chá ou café, tamanho pequeno, confeccionado em tecido de algodão 100% cru, macio, atóxico e próprio para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. Deve possuir costura reforçada nas bordas, acabamento limpo, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo resistência ao uso contínuo e fácil higienização. Diâmetro aproximado de 8 a 10 cm.	UND	210	R\$ 1,80	R\$ 378,00
29	Cobertor (cobertura protetora) para bolos, confeccionado em plástico transparente de alta resistência (poliestireno – PS ou polipropileno – PP), material atóxico, livre de BPA, próprio para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. Formato arredondado ou cúpula, com diâmetro compatível para cobrir pratos e bandejas de até 35 cm, e altura mínima de 15 cm, permitindo a proteção de bolos, tortas e outros alimentos similares. Deve possuir alça superior integrada ou moldada para facilitar o manuseio, e estrutura rígida ou semi-rígida, garantindo estabilidade e resistência a impactos leves.	UND	70	R\$ 65,46	R\$ 4.582,20
30	Colher de mesa/sopa, tamanho adulto, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com acabamento liso, bordas arredondadas e cabo anatômico, própria para uso em refeitório/cozinha.	UND	560	R\$ 2,50	R\$ 1.400,00
31	Colher para arroz confeccionada em aço inoxidável (AISI 430 ou superior), material de alta durabilidade, resistente à corrosão, deformações e ao uso contínuo em ambientes domésticos ou institucionais. Comprimento total aproximado de 36 cm.	UND	140	R\$ 7,20	R\$ 1.008,00
32	Conjunto composto por 06 (seis) xícaras de chá confeccionadas em vidro temperado ou vidro comum de alta qualidade, transparente, liso e brilhante, próprio para contato com alimentos e bebidas, conforme normas da ANVISA. Cada xícara deve possuir capacidade nominal entre 180 ml e 220 ml, com paredes espessas e acabamento uniforme, garantindo resistência e durabilidade.	UND	140	R\$ 56,64	R\$ 7.929,60
33	Conjunto composto por 1 (uma) colher de mesa, 1 (um) garfo de mesa e 1 (uma) faca de mesa, todos confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade (AISI 420 ou superior), resistente à corrosão, à oxidação e ao uso contínuo. Os talheres devem apresentar acabamento polido, com superfícies lisas e sem rebarbas, garantindo segurança, conforto no uso e	UND	2500	R\$ 8,93	R\$ 22.325,00
34	Copo confeccionado em aço inoxidável ou vidro resistente, sem alça, com capacidade aproximada de 200 ml a 300 ml, acabamento liso, bordas arredondadas, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, de fácil higienização, próprio para uso com água, sucos, café, chá, leite e demais bebidas, adequado para uso doméstico, escolar, institucional e em refeitórios.	UND	1400	R\$ 12,17	R\$ 17.038,00
35	Copo medidor com capacidade nominal de 570 ml, confeccionado em plástico virgem de alta qualidade, atóxico, livre de BPA e próprio para contato com alimentos, conforme as normas da ANVISA. Deve possuir estrutura rígida, com formato cilíndrico ou	UND	42	R\$ 16,80	R\$ 705,60

	cônico, e graduação volumétrica impressa ou moldada nas laterais (em mililitros), com marcações nítidas e de fácil leitura, permitindo a medição precisa de líquidos e ingredientes diversos.				
36	Copo tipo americano, confeccionado em vidro resistente, capacidade aproximada entre 190 ml e 200 ml, sem alça, acabamento liso, bordas arredondadas, sem trincas, lascas ou imperfeições, próprio para servir bebidas em copas, cozinhas, escolas, repartições públicas e refeitórios.	UND	280	R\$ 15,10	R\$ 4.228,00
37	Cortador e picador de legumes e frutas, tipo cavallinho, confeccionado em material resistente, com lâminas em aço inoxidável, estrutura firme e segura, próprio para corte manual de legumes, verduras e frutas.	UND	140	R\$ 228,00	R\$ 31.920,00
38	Cuscuzzeira tamanho grande, fabricada em alumínio de alta qualidade, com espessura mínima de 1,5 mm, resistente ao calor e ao uso contínuo em ambientes domésticos ou institucionais. Composta por duas partes: base inferior (reservatório de água) e parte superior (recipiente perfurado para o cuscuz), além de tampa com encaixe seguro. Capacidade total mínima de 20 litros, ideal para o preparo de grandes porções.	UND	42	R\$ 56,20	R\$ 2.360,40
39	Cuscuzzeira tamanho grande, fabricada em alumínio de alta qualidade, com espessura mínima de 1,5 mm, resistente ao calor e ao uso contínuo em ambientes domésticos ou institucionais. Composta por duas partes: base inferior (reservatório de água) e parte superior (recipiente perfurado para o cuscuz), além de tampa com encaixe seguro. Capacidade total mínima de 10 litros, ideal para o preparo de grandes porções.	UND	14	R\$ 41,49	R\$ 580,86
40	Descascador de legumes com comprimento total de aproximadamente 19 cm, fabricado com estrutura em plástico atóxico de alta resistência, livre de BPA e adequado para contato com alimentos, conforme as normas da ANVISA. O plástico deve apresentar espessura/gramatura média, garantindo durabilidade, leveza e conforto no manuseio.	UND	98	R\$ 12,47	R\$ 1.222,06
41	Escorredor de louças, tamanho grande, confeccionado em plástico resistente, aço inoxidável ou material equivalente, com boa capacidade de escoamento, acabamento liso e de fácil higienização.	UND	56	R\$ 40,59	R\$ 2.273,04
42	Escorredor de macarrão multiuso em alumínio, tamanho nº 50, com capacidade aproximada de 21 litros, confeccionado em alumínio resistente e de boa qualidade, próprio para escorrer massas, legumes, verduras e outros alimentos. Deve possuir estrutura firme, furos distribuídos de forma uniforme para facilitar o escoamento da água, bordas reforçadas, alças laterais resistentes para melhor manuseio e acabamento liso, sem rebarbas, pontas cortantes ou imperfeições. Produto leve, durável, de fácil higienização e adequado para uso em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional.	UND	42	R\$ 236,70	R\$ 9.941,40
43	Escumadeira em Alumínio (corpo e cabo reforçado, diâmetro aprox. do bojo com 8cm, espessura mínima de 2mm, medindo aprox. 30 cm).	UND	70	R\$ 34,68	R\$ 2.427,60
44	Escumadeira em Alumínio reforçado linha hotel, com diâmetro de 16cm, pegador em alumínio, cabo com 54cm de comprimento.	UND	70	R\$ 37,05	R\$ 2.593,50
45	Espátula para cozinha, confeccionada em silicone, aço inoxidável ou material resistente ao calor, com cabo anatômico, acabamento liso, própria para preparo e manuseio de alimentos.	UND	70	R\$ 130,85	R\$ 9.159,50
46	Espremedor de alho manual, confeccionado em alumínio reforçado ou aço inoxidável, resistente, de fácil manuseio e higienização, próprio para uso em cozinha.	UND	56	R\$ 11,15	R\$ 624,40

47	Espremedor de frutas - extrator de suco, bivolt, com potência de 500 watts, corpo em inox e acompanhado de: copo de aproximadamente 3l em alumínio ou polietileno (livre de bisfenol a), 2 castanhas para espremer frutas (1 grande e 1 pequena). medidas aproximadas - alturas: 35,5cm, largura: 23cm; profundidade: 18 cm.	UND	21	R\$ 279,41	R\$ 5.867,61
48	Faca de cozinha com lâmina de 5 polegadas (aproximadamente 13 cm), confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e com boa retenção de fio.	UND	42	R\$ 36,98	R\$ 1.553,16
49	Faca de cozinha com lâmina de 8 polegadas (aproximadamente 20 cm), confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e com boa retenção de fio.	UND	42	R\$ 38,57	R\$ 1.619,94
50	Faca de cozinha profissional com lâmina de 10 polegadas (aproximadamente 25 cm), fabricada em aço inoxidável temperado, resistente à corrosão, de alta durabilidade e com fio de corte preciso.	UND	42	R\$ 44,56	R\$ 1.871,52
51	Faca pequena de serra, confeccionada com lâmina serrilhada em aço inoxidável, cabo resistente e anatômico, própria para corte de pães, frutas, legumes e alimentos diversos.	UND	420	R\$ 3,80	R\$ 1.596,00
52	Fatiador de legumes com dimensões aproximadas de 14 cm de comprimento por 6 cm de largura, indicado para uso em cozinhas institucionais, escolares, hospitalares, creches e ambientes coletivos. Corpo fabricado em plástico atóxico de alta resistência, livre de BPA e apropriado para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. Equipado com lâmina fixa em aço inoxidável de alta qualidade, afiada e resistente à corrosão, proporcionando cortes precisos e uniformes de legumes como batatas, cenouras, pepinos e similares.	UND	140	R\$ 10,45	R\$ 1.463,00
53	Fervedor confeccionado em alumínio ou aço inoxidável, com cabo resistente ao calor, capacidade mínima sugerida de 1,5 litro, acabamento liso, próprio para aquecimento de líquidos.	UND	56	R\$ 31,61	R\$ 1.770,16
54	Filtro de papel descartável para café, compatível com suporte/coador padrão, confeccionado em papel próprio para filtragem de café, pacote com quantidade mínima a ser definida pela Administração.	UND	420	R\$ 6,39	R\$ 2.683,80
55	Forma oval grande, confeccionada em alumínio, medindo aproximadamente 50 x 35 cm, com acabamento liso, bordas reforçadas, resistente ao uso contínuo, sem rebarbas ou imperfeições, própria para preparo e assamento de alimentos em forno, adequada para uso em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais.	UND	28	R\$ 150,00	R\$ 4.200,00
56	Forma oval média, confeccionada em alumínio, medindo aproximadamente 40 x 28 cm, com acabamento liso, bordas reforçadas, resistente ao uso contínuo, sem rebarbas ou imperfeições, própria para preparo e assamento de alimentos em forno, adequada para uso doméstico, escolar ou institucional.	UND	28	R\$ 100,00	R\$ 2.800,00
57	Forma redonda para bolo com furo central, em alumínio, diâmetro mínimo de 20 cm, acabamento liso, bordas reforçadas.	UND	28	R\$ 20,72	R\$ 580,16
58	Forma redonda para bolo com furo central, em alumínio, diâmetro mínimo de 30 cm, acabamento liso, bordas reforçadas.	UND	28	R\$ 29,78	R\$ 833,84
59	Frigideira grande, confeccionada em alumínio ou material com revestimento antiaderente, diâmetro aproximado de 40 cm, com cabo resistente ao calor, acabamento liso, própria para preparo de alimentos.	UND	42	R\$ 152,20	R\$ 6.392,40
60	Frigideira pequena, confeccionada em alumínio ou material com revestimento antiaderente, diâmetro aproximado de 20 cm, com cabo resistente ao calor, acabamento liso, própria para preparo de alimentos.	UND	70	R\$ 73,89	R\$ 5.172,30

61	Fruteira organizadora com 03 prateleiras/cestos, medindo aproximadamente 77 cm de altura x 28 cm de largura x 41 cm de comprimento/profundidade, confeccionada em plástico resistente, aço inoxidável, aramado com pintura/tratamento anticorrosivo ou material equivalente de boa qualidade. Deve possuir estrutura firme e estável, com capacidade para acomodação e exposição de frutas, legumes e outros alimentos, acabamento liso, sem rebarbas ou partes cortantes, superfície resistente à umidade e de fácil higienização. Produto próprio para uso em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional, garantindo organização, ventilação adequada dos alimentos e durabilidade no uso contínuo.	UND	28	R\$ 261,90	R\$ 7.333,20
62	Garfo de mesa tamanho grande, confeccionado em aço inoxidável de alta qualidade (AISI 420 ou superior), resistente à corrosão, ao desgaste e ao uso contínuo, próprio para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA e regulamentações sanitárias vigentes. Deve possuir comprimento aproximado entre 19 cm e 22 cm, com cabo anatômico e estrutura inteira (monobloco) ou com cabo reforçado, proporcionando firmeza, conforto e segurança no manuseio. Os dentes devem ser simétricos, arredondados nas extremidades e bem polidos, permitindo o uso eficiente e seguro.	UND	1120	R\$ 3,36	R\$ 3.763,20
63	Garrafa térmica com capacidade mínima de 1 litro, indicada para armazenamento e conservação da temperatura de bebidas quentes, como café ou chá. Estrutura externa confeccionada em plástico rígido de alta resistência (polipropileno – PP ou similar), com acabamento liso, fosco ou brilhante, resistente a impactos e de fácil higienização. Ampola interna de vidro temperado ou aço inox, com alto poder de isolamento térmico, capaz de conservar líquidos quentes por no mínimo 6 horas, e frios por até 12 horas, conforme norma ABNT NBR 13282. Tampa rosqueável ou de pressão, com sistema de vedação segura e bico dosador do tipo flip, corta-pingo ou com botão de acionamento (tipo pressão), que permita servir a bebida sem necessidade de desenroscara tampa.	UND	70	R\$ 28,10	R\$ 1.967,00
64	Garrafa térmica com capacidade mínima de 2 litro, indicada para armazenamento e conservação da temperatura de bebidas quentes, como café ou chá. Estrutura externa confeccionada em plástico rígido de alta resistência (polipropileno – PP ou similar), com acabamento liso, fosco ou brilhante, resistente a impactos e de fácil higienização. Ampola interna de vidro temperado ou aço inox, com alto poder de isolamento térmico, capaz de conservar líquidos quentes por no mínimo 6 horas, e frios por até 12 horas, conforme norma ABNT NBR 13282. Tampa rosqueável ou de pressão, com sistema de vedação segura e bico dosador do tipo flip, corta-pingo ou com botão de acionamento (tipo pressão), que permita servir a bebida sem necessidade de desenroscara tampa.	UND	70	R\$ 56,58	R\$ 3.960,60
65	Garrafa térmica com capacidade mínima de 2,5 litros, indicada para armazenamento e conservação da temperatura de bebidas quentes ou frias, como café, chá, leite, água ou sucos. Corpo externo confeccionado em aço inoxidável, com acabamento liso, resistente à oxidação, impactos moderados, umidade e uso contínuo, proporcionando maior durabilidade, facilidade de higienização e aparência adequada para uso em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional. Ampola interna em vidro temperado ou aço inoxidável, com alto poder de isolamento térmico, capaz de conservar líquidos quentes por no mínimo 6 horas e frios por até 12 horas, conforme padrões de qualidade aplicáveis e norma ABNT NBR 13282. Deve possuir tampa rosqueável ou de pressão, com sistema de vedação segura, evitando vazamentos, e bico dosador do tipo flip, corta-pingo, gatilho ou botão de acionamento, permitindo servir a bebida sem	UND	28	R\$ 205,31	R\$ 5.748,68

	necessidade de desenroscar completamente a tampa. Produto com base estável, manuseio seguro, acabamento sem rebarbas ou imperfeições e material próprio para contato com alimentos.				
66	Jarra confeccionada em plástico resistente (preferencialmente polipropileno – PP ou polietileno – PE), atóxico, livre de BPA e adequado para contato com alimentos e bebidas, conforme normas da ANVISA. Capacidade nominal de 5 litros, com estrutura robusta, paredes reforçadas e formato anatômico que facilite o manuseio e o despejo do líquido.	UND	140	R\$ 36,39	R\$ 5.094,60
67	Jarra confeccionada em vidro transparente de alta resistência, com capacidade nominal de 2 litros, ideal para o armazenamento e serviço de líquidos como água, sucos, chás e outras bebidas em ambientes institucionais como escolas, creches, refeitórios, hospitais e cozinhas profissionais.	UND	140	R\$ 85,00	R\$ 11.900,00
68	Jogo porta-temperos com 04 peças, confeccionado em plástico resistente de boa qualidade, com recipientes próprios para armazenamento, organização e conservação de temperos, condimentos, ervas secas e produtos similares. Cada recipiente deve possuir medidas aproximadas de 6,5 cm x 3,5 cm x 3 cm, tampa com fechamento adequado, estrutura leve, firme e de fácil manuseio. Produto com superfície lisa, lavável, resistente ao uso contínuo, sem rebarbas, rachaduras, deformações ou imperfeições, de fácil higienização e indicado para uso em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional.	UND	42	R\$ 15,56	R\$ 653,52
69	Leiteira com capacidade nominal de 5 litros, confeccionada em alumínio de alta qualidade, com espessura mínima de 1,5 mm, resistente ao calor e ao uso contínuo em ambientes domésticos ou institucionais. Deve possuir acabamento polido ou escovado, interno e externo, com superfície lisa, livre de rebarbas, trincas ou imperfeições, facilitando a higienização e garantindo segurança no preparo e manuseio de líquidos.	UND	70	R\$ 87,34	R\$ 6.113,80
70	Lixeira com capacidade mínima de 30 litros, sem pedal, confeccionada em plástico resistente de alta qualidade ou material equivalente, com tampa basculante tipo flip top, permitindo o descarte de resíduos sem necessidade de remoção total da tampa. Deve possuir aro superior em aço inoxidável ou acabamento inox, estrutura firme e estável, superfície lisa, lavável, resistente à umidade, impactos moderados e ao uso contínuo. Dimensões aproximadas: 30 cm de diâmetro x 40 cm de altura, podendo haver pequena variação conforme o fabricante, desde que mantida a capacidade mínima exigida. Produto de fácil higienização, com acabamento sem rebarbas, cantos cortantes ou imperfeições, indicado para uso em copa, cozinha, banheiro, escritório, ambiente escolar ou institucional.	UND	140	R\$ 275,67	R\$ 38.593,80
71	Lixeira com pedal e tampa, capacidade mínima de 50 litros, confeccionada em plástico resistente de alta qualidade, tipo polipropileno ou polietileno, lavável, impermeável e de fácil higienização. Deve possuir acionamento por pedal, permitindo a abertura da tampa sem contato manual, garantindo maior higiene e praticidade no descarte de resíduos. Estrutura firme e estável, com tampa ajustada ao corpo da lixeira, superfície lisa, resistente à umidade, impactos moderados e ao uso contínuo. Produto com acabamento sem rebarbas, cantos cortantes ou imperfeições, indicado para uso em copa, cozinha, banheiro, área de serviço, ambiente escolar, administrativo ou institucional.	UND	56	R\$ 73,33	R\$ 4.106,48

72	Lixeira seletiva com tampa basculante com capacidade mínima de 50l por unidade, conjunto: em kits com no mínimo 5 lixeiras cores: diferentes cores para a separação dos resíduos, tampa: tipo basculante para facilitar o descarte, material: plástico resistente, com proteção uv para uso interno e externo, suporte metálico para organização e estabilidade, para uso de coleta seletiva em ambientes públicos dimensões: aproximadamente 50x40x70 cm	UND	42	R\$ 1.491,83	R\$ 62.656,86
73	Luva térmica para cozinha, confeccionada em material resistente ao calor, com revestimento interno ou externo apropriado, própria para manuseio de panelas, assadeiras e formas quentes.	UND	56	R\$ 55,04	R\$ 3.082,24
74	Pá do tipo remo, própria para manipulação de grandes volumes de alimentos em caldeirões ou recipientes industriais, confeccionada em polipropileno (PP) de alta resistência mecânica e térmica, material atóxico, livre de BPA e adequado para contato direto com alimentos, conforme as normas da ANVISA. O utensílio deve possuir largura da pá de aproximadamente 7 cm e cabo inteiro com comprimento de 60 cm, proporcionando alcance e segurança durante o manuseio de preparações quentes ou volumosas.	UND	42	R\$ 59,90	R\$ 2.515,80
75	Panela de pressão com capacidade nominal de 10 litros, fabricada em alumínio de alta resistência, com espessura mínima de 3,0 mm, adequada para uso intenso em cozinhas domésticas, industriais, escolares ou institucionais.	UND	42	R\$ 149,63	R\$ 6.284,46
76	Panela de pressão com capacidade nominal de 4,5 litros, confeccionada em alumínio de alta resistência, com espessura mínima de 3,0 mm, adequada para uso doméstico ou institucional.	UND	42	R\$ 59,90	R\$ 2.515,80
77	Panela de pressão com capacidade nominal de 7 litros, confeccionada em alumínio de alta qualidade, com espessura mínima de 3,0 mm, resistente ao uso contínuo e ao calor, ideal para ambientes domésticos, escolares ou institucionais	UND	42	R\$ 104,93	R\$ 4.407,06
78	Panela de pressão industrial com capacidade nominal de 24 litros, confeccionada em alumínio de alta resistência, com espessura mínima de 3,0 mm, própria para uso em cozinhas de grande porte, como em escolas, hospitais, refeitórios, instituições públicas e estabelecimentos comerciais.	UND	42	R\$ 1.237,28	R\$ 51.965,76
79	Pegador de macarrão tipo colher, confeccionado inteiramente em aço inoxidável de alta qualidade (AISI 420 ou superior), resistente à corrosão, ao calor e ao uso contínuo, próprio para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. Com comprimento total de aproximadamente 30 cm, o utensílio deve possuir formato de colher com dentes arredondados e simétricos, ideais para o manuseio e o serviço de massas longas como espaguete e talharim.	UND	84	R\$ 19,20	R\$ 1.612,80
80	Pegador tipo pinça para servir alimentos, confeccionado em aço inoxidável, resistente, com acabamento liso, sistema de pressão firme, próprio para uso em buffet, refeitório e cozinha.	UND	70	R\$ 15,62	R\$ 1.093,40
81	Peneira confeccionada em plástico resistente (polipropileno ou polietileno), material atóxico, durável e adequado para uso em ambientes domésticos ou institucionais. Diâmetro aproximado de 15 cm, com tela perfurada em material plástico ou malha fina de nylon, firmemente fixada à estrutura, permitindo a filtragem eficiente de alimentos como farinhas, grãos, líquidos e similares.	UND	70	R\$ 10,93	R\$ 765,10
82	Plástico transparente tipo filme PVC ou protetor para alimentos, medindo aproximadamente 20 cm x 30 cm, confeccionado em material flexível, resistente, transparente e próprio para contato com alimentos. Indicado para conservação, proteção e armazenamento de alimentos em cozinha, copa, refeitório ou ambiente institucional, auxiliando na preservação contra poeira, umidade, ressecamento e contaminações externas. Deve apresentar boa aderência, fácil manuseio, acabamento uniforme,	UND	112	R\$ 20,97	R\$ 2.348,64

	sem rasgos, furos, odor forte ou imperfeições, sendo adequado para uso doméstico ou institucional.				
83	Pote para mantimentos com capacidade aproximada de 3 litros, fabricado em plástico virgem de primeira qualidade, atóxico, livre de BPA e adequado para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. O recipiente deve possuir formato retangular, com paredes rígidas, acabamento liso e uniforme, sem rebarbas ou imperfeições, facilitando a higienização e o empilhamento. Acompanha tampa com encaixe firme ou com sistema de travas laterais, que garanta boa vedação, protegendo o conteúdo contra umidade, poeira e contaminações externas.	UND	42	R\$ 26,44	R\$ 1.110,48
84	Prato para refeição, com diâmetro aproximado de 22 cm, confeccionado em vidro resistente de boa qualidade ou aço inoxidável, próprio para servir refeições em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional. Deve possuir superfície lisa, acabamento uniforme, bordas arredondadas, sem trincas, lascas, bolhas, rebarbas, deformações, pontos de oxidação ou imperfeições que comprometam o uso, a higiene e a segurança. Produto resistente ao uso contínuo, de fácil higienização, durável e adequado para contato direto com alimentos.	UND	2500	R\$ 4,91	R\$ 12.275,00
85	Ralador multifuncional com 4 faces, confeccionado em alumínio de alta resistência, próprio para uso em ambientes domésticos e institucionais. Estrutura em formato piramidal ou trapezoidal, com base estável e pegador superior anatômico, permitindo firmeza e segurança no manuseio. Cada uma das quatro faces deve apresentar tipos diferentes de corte: Face 1: ralador grosso para legumes como cenoura e batata; Face 2: ralador fino para cascas, queijos ou alimentos delicados; Face 3: fatiador para legumes em lâminas finas; e Face 4: ralador extrafino para raspas e temperos.	UND	42	R\$ 40,60	R\$ 1.705,20
86	Tábua para corte de carnes, confeccionada em plástico de alta resistência (polietileno de alta densidade – PEAD ou polipropileno – PP), material atóxico, inodoro, livre de BPA e próprio para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA e RDC nº 275. Deve possuir superfície lisa, resistente a impactos, cortes e variações de temperatura, facilitando a higienização e evitando a proliferação de bactérias. Dimensões aproximadas entre 30 cm x 40 cm e 35 cm x 50 cm, com espessura mínima de 1 cm, podendo variar conforme a especificação contratual.	UND	56	R\$ 67,97	R\$ 3.806,32
87	Tacho em alumínio fundido com tampa, capacidade mínima de 10 litros, confeccionado em material resistente e de alta durabilidade, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade. Deve possuir estrutura reforçada, espessura adequada ao uso contínuo, alças laterais firmes e resistentes, que facilitem o manuseio com segurança, e tampa ajustável ao recipiente, confeccionada no mesmo material ou material equivalente. Produto com acabamento liso, sem rebarbas, trincas, deformações ou imperfeições, de fácil higienização, resistente ao calor e indicado para uso em copa, cozinha, refeitório, ambiente escolar ou institucional.	UND	42	R\$ 272,10	R\$ 11.428,20
88	Tacho em alumínio fundido com tampa, capacidade mínima de 20 litros, confeccionado em material resistente e de alta durabilidade, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade. Deve possuir estrutura reforçada, espessura adequada ao uso contínuo, alças laterais firmes e resistentes, que facilitem o manuseio com segurança, e tampa ajustável ao recipiente, confeccionada no mesmo material ou material equivalente. Produto com	UND	70	R\$ 468,00	R\$ 32.760,00

	acabamento liso, sem rebarbas, trincas, deformações ou imperfeições, de fácil higienização, resistente ao calor e indicado para uso em copa, cozinha, refeitório, ambiente escolar ou institucional.				
89	Tacho em alumínio ou material equivalente, tamanho nº 50, com diâmetro aproximado de 50 cm, estrutura reforçada, alças laterais firmes e resistentes, acabamento liso, sem rebarbas, trincas, deformações ou imperfeições. Produto de fácil higienização, resistente ao uso contínuo e ao calor, próprio para preparo de alimentos em grande quantidade em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional.	UND	42	R\$ 325,26	R\$ 13.660,92
90	Travessa de vidro média, com capacidade aproximada de 3,5 litros, confeccionada em vidro resistente e de boa qualidade, própria para servir, armazenar e acondicionar alimentos. Deve possuir formato retangular, oval ou similar, bordas arredondadas, superfície lisa, transparente, acabamento uniforme, sem trincas, lascas, bolhas, rebarbas ou imperfeições que comprometam o uso e a segurança. Produto resistente ao uso contínuo, de fácil higienização e adequado para contato com alimentos, indicado para uso em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional.	UND	56	R\$ 100,00	R\$ 5.600,00
91	Travessa de vidro média, com capacidade aproximada de 5 litros, confeccionada em vidro resistente e de boa qualidade, própria para servir, armazenar e acondicionar alimentos. Deve possuir formato retangular, oval ou similar, bordas arredondadas, superfície lisa, transparente, acabamento uniforme, sem trincas, lascas, bolhas, rebarbas ou imperfeições que comprometam o uso e a segurança. Produto resistente ao uso contínuo, de fácil higienização e adequado para contato com alimentos, indicado para uso em copa, cozinha, refeitório ou ambiente institucional.	UND	70	R\$ 138,00	R\$ 9.660,00
92	Utensílio de cozinha do tipo concha grande, fabricado em material resistente, próprio para uso alimentar (como aço inoxidável, nylon de alta resistência ou polipropileno atóxico), com acabamento liso e bordas arredondadas, que facilitem a higienização e evitem o acúmulo de resíduos. Dimensões aproximadas: 8,7 cm (largura da boca) x 9,1 cm (profundidade da concha) x 34 cm (comprimento total com o cabo).	UND	70	R\$ 29,99	R\$ 2.099,30
VALOR TOTAL				R\$	650.596,19



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A escolha pelo parcelamento formal, com realização de uma única licitação e adjudicação em lotes/itens distintos, é a mais adequada para atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Geminiano. Essa abordagem permite que cada unidade administrativa adquira os materiais de copa e cozinha específicos para suas demandas, garantindo que as particularidades de cada secretaria sejam respeitadas. Além disso, a segmentação em lotes possibilita uma melhor adequação dos produtos às necessidades específicas, evitando desperdícios e otimizando o uso dos recursos públicos.

Optar por essa modalidade de parcelamento também promove maior competitividade entre os fornecedores, uma vez que empresas especializadas em determinados itens podem participar da licitação apenas nos lotes de seu interesse. Isso tende a resultar em propostas mais vantajosas, tanto em termos de preço quanto de qualidade dos produtos, beneficiando diretamente o interesse público. A competitividade ampliada pode levar a uma economia de escala, reduzindo os custos totais da contratação.

Por fim, a gestão do contrato torna-se mais eficiente, pois a administração pode monitorar e controlar a entrega e a qualidade dos materiais de forma segmentada. Isso facilita a identificação de eventuais problemas e a responsabilização dos fornecedores, garantindo que as obrigações contratuais sejam cumpridas de maneira eficaz. Dessa forma, o parcelamento formal atende aos aspectos técnicos e operacionais da solução, assegurando que as necessidades da Prefeitura e suas secretarias sejam plenamente atendidas.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação da empresa por meio de Registro de Preços para aquisição de utensílios de cozinha, copas e refeitórios institucionais visa alcançar os seguintes resultados:

Economicidade:

A solução permite a aquisição de materiais conforme a demanda, evitando compras em excesso e reduzindo custos de armazenamento. A negociação de preços fixos por um período garante economia em relação a compras avulsas e esporádicas.

Otimização de recursos:

A centralização das aquisições possibilita melhor controle e planejamento dos recursos financeiros, evitando desperdícios. A compra parcelada conforme a necessidade otimiza o uso de recursos materiais e humanos, reduzindo a carga de trabalho com inventário e gestão de estoque.

Eficiência e eficácia:

A melhoria na prestação dos serviços é alcançada pela disponibilidade contínua de materiais essenciais, evitando interrupções nas atividades administrativas. A racionalização dos processos de compra e distribuição garante que as unidades administrativas sejam atendidas de forma ágil e eficaz.

Indicadores ou metas mensuráveis:

- Diminuição do tempo médio de reposição de estoque de 30 para 15 dias.
- Aumento de 20% na satisfação dos usuários internos em relação à disponibilidade de materiais.
- Redução de 10% no desperdício de materiais, medido por meio de inventários periódicos.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para viabilizar a contratação de empresa para aquisição de utensílios de cozinha, copas e refeitórios, é essencial garantir que os espaços destinados ao armazenamento e uso desses materiais estejam adequadamente preparados. Isso inclui a verificação e, se necessário, a adaptação da infraestrutura elétrica para suportar equipamentos que demandem maior carga, como cafeteiras industriais ou fornos elétricos. Além disso, é crucial assegurar que os espaços físicos sejam suficientes e adequados para acomodar os utensílios, considerando aspectos como ventilação e segurança.

Outra providência importante é a capacitação técnica dos servidores responsáveis pelo manuseio e manutenção dos equipamentos adquiridos. Isso pode envolver treinamentos específicos sobre o uso correto dos utensílios, garantindo a segurança e a durabilidade dos materiais. Além disso, a equipe deve estar apta a realizar inspeções regulares para identificar necessidades de reposição ou manutenção, assegurando a continuidade do serviço sem interrupções.

Por fim, é necessário verificar se há a necessidade de licenças ou autorizações específicas para a instalação e operação de determinados equipamentos, especialmente aqueles que possam ter impacto ambiental ou de segurança. A obtenção dessas licenças deve ser feita de forma antecipada para evitar atrasos na implementação da solução. Essas medidas garantirão que a contratação e o uso dos utensílios sejam realizados de forma eficiente e eficaz, atendendo plenamente às necessidades da Prefeitura e suas Secretarias.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Não

A solução escolhida para a contratação de empresa por meio de Registro de Preços para aquisição futura e parcelada de utensílios de cozinha, copas e refeitórios institucionais é autossuficiente e não depende de contratações adicionais.

Os utensílios adquiridos são itens finais que não requerem montagem, instalação ou manutenção especializada. A entrega dos materiais é suficiente para que as unidades administrativas da Prefeitura Municipal de Geminiano utilizem os utensílios conforme suas necessidades, sem a necessidade de serviços ou produtos adicionais para que a solução funcione plenamente.

Portanto, não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes para a implementação eficaz desta solução.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Impactos Ambientais Identificados

Consumo de Recursos Naturais

A produção e transporte dos utensílios podem resultar em consumo excessivo de recursos naturais, como água e energia.

Geração de Resíduos

O uso e descarte dos utensílios podem gerar resíduos sólidos, especialmente se forem de plástico ou outros materiais não biodegradáveis.

Emissões de Carbono

O transporte dos materiais pode contribuir para emissões de carbono, impactando a qualidade do ar.

Medidas Mitigadoras Propostas

Priorizar a aquisição de utensílios fabricados com materiais recicláveis ou biodegradáveis.

Implementar um programa de logística reversa para garantir o descarte adequado e a reciclagem dos utensílios ao final de sua vida útil.

Escolher fornecedores que adotem práticas sustentáveis e que estejam localizados próximos ao município para reduzir as emissões de carbono associadas ao transporte.

Promover a conscientização dos funcionários sobre o uso responsável dos materiais para minimizar o desperdício.

Considerar a possibilidade de consórcios regionais para otimizar a gestão de resíduos e reduzir custos operacionais.



CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.