TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição parcelada de utensílios de cozinha, com a finalidade de atender as necessidades das secretarias municipais de rio negro/MS, por um período de 12 (doze) meses, em conformidade com as características, quantitativos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. Entende-se necessária a contratação dos seguintes itens, quantitativos e valores:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	QUANT	UN	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	ANEL DE VEDAÇÃO DE SILICONE (15 LITROS): PARA PANELA DE PRESSÃO, APROVADO CONFORME NA NORMA ABNT; COR. AZUL.	NÃO LOCALIZADO	10	UN	19,84	198,40
02	ANEL DE VEDAÇÃO DE SILICONE (20,8 LITROS): PARA PANELA DE PRESSÃO, APROVADO CONFORME NA NORMA ABNT; COR. AZUL.	NÃO LOCALIZADO	10	UN	17,54	175,40
03	ANEL DE VEDAÇÃO DE SILICONE (7 LITROS): PARA PANELA DE PRESSÃO, APROVADO CONFORME NA NORMA ABNT; COR: AZUL.	NÃO LOCALIZADO	10	UN	5,66	56,60
04	ASSADEIRA RETANGULAR: CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO, ADEQUADA PARA PREPARO E ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS. DIMENSÕES 35 A 40 CM DE COMPRIMENTO, 24 CM DE LARGURA E 5 CM DE ALTURA, COM ACABAMENTO LISO, RESISTENTE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO	325319	12	UN	77,52	930,24

05	ASSADEIRA RETANGULAR: CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO, ADEQUADA PARA PREPARO E ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS. DIMENSÕES 50 CM DE COMPRIMENTO, 30 CM DE LARGURA E 6 CM DE ALTURA, COM ACABAMENTO LISO, RESISTENTE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.	325319	14	UN	48,53	679,42
06	ASSADEIRA RETANGULAR: CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO, ADEQUADA PARA PREPARO E ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS. DIMENSÕES APROXIMADAS DE 60 CM DE COMPRIMENTO, 40 CM DE LARGURA E 8 CM DE ALTURA, COM ACABAMENTO LISO, RESISTENTE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.	351545	12	UN	100,69	1.208,28
07	AVENTAL DE COZINHA IMPERMEÁVEL: BRANCO À BASE DE PVC COM FORRO DE POLIÉSTER COM TIRAS NO PESCOÇO E DUAS NA CINTURA PARA FECHAMENTO. MODELO AÇOUGUEIRO. MEDIDA DE 1,20MTX0,70MT.	621679	30	UN	34,96	1.048,80
08	BACIA PLÁSTICA C/ TAMPA 12 LITROS BACIA PLÁSTICA MULTIUSO COM TAMPA SOBREPOSTA, REDONDA, ATÓXICO, INODORO, CAPACIDADE DE 12 LITROS.	355101	08	UN	24,28	194,24
09	BACIA PLÁSTICA: EM MATERIAL VIRGEM DE PRIMEIRA QUALIDADE, MODELO CANELADA	460659	13	UN	17,67	229,71

	REFORÇADA 136 X 350 MM CAPACIDADE 8 LITROS.					
10	BACIA PLÁSTICA: EM MATERIAL VIRGEM DE PRIMEIRA QUALIDADE, MODELO CANELADA, REFORÇADA 16 X 400 MM CAPACIDADE 13,5 LITROS.	405453	13	UN	23,24	302,12
11	BACIA PLÁSTICA: EM MATERIAL VIRGEM DE PRIMEIRA QUALIDADE, MODELO CANELADA, REFORÇADA 228 X 546 MM CAPACIDADE DE 34 LITROS.	405455	10	UN	33,31	333,10
12	BACIA: MATERIAL: PLÁSTICO CAPACIDADE: MINIMO 32L FORMATO: REDONDA	292589	03	UN	29,18	87,54
13	BANDEJA CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE, PRÓPRIA PARA USO EM COZINHA INDUSTRIAL E PARA CONTATO COM ALIMENTOS. "MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO". DIMENSÕES APROXIMADAS DE 60 CM DE COMPRIMENTO, 40 CM DE LARGURA E 9 CM DE ALTURA. PRODUTO RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.	363697	06	UN	55,18	331,08
14	BANDEJA DE AÇO: MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL COMPRIMENTO: 48 CM LARGURA: 32 CM	378038	07	UN	113,10	791,70

15	BANDEJA DE AÇO: MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL COMPRIMENTO: 47 CM LARGURA: 27 CM APLICAÇÃO: SERVIR REFEIÇÕES	453730	10	UN	113,69	1.136,90
16	BULE: MATERIAL: ALUMÍNIO CAPACIDADE: 4,5 LITROS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA	335113	04	UN	86,07	344,28
17	CAÇAROLA EM ALUMÍNIO: 03 LITROS C/ TAMPA PRODUTO DE ALTA QUALIDADE, FABRICADO COM MATERIAIS DE PRIMEIRA LINHA. MATERIAL ALUMÍNIO BATIDO FUNDIDO.	320866	05	UN	91,34	456,70
18	CAÇAROLA EM ALUMÍNIO: 10 LITROS C/ TAMPA PRODUTO DE ALTA QUALIDADE, FABRICADO COM MATERIAIS DE PRIMEIRA LINHA. MATERIAL ALUMÍNIO BATIDO FUNDIDO.	320866	05	UN	186,92	934,60
19	CAÇAROLA MATERIAL: ALUMÍNIO CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, Nº 30	286243	04	UN	128,71	514,84
20	CAÇAROLA MATERIAL: ALUMÍNIO CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, Nº 36	471266	02	UN	177,97	355,94
21	CAÇAROLA MATERIAL: ALUMÍNIO FUNDIDO CARACTERÍSTICAS	286244	01	UN	210,66	210,66

	ADICIONAIS: COM TAMPA E ALÇAS LATERAIS, Nº 45					
22	CAIXA ORGANIZADORA 10 LITROS: EM PLÁSTICO RESISTENTE TIPO BOX QUADRADO TRANSPARENTE COM TAMPA, 02 TRAVAS NA TAMPA QUE AUXILIAM O FECHAMENTO DA CAIXA, DESTINADO AO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS.	NÃO LOCALIZADO	16	UN	43,09	689,44
23	CAIXA ORGANIZADORA 10 LITROS: EM PLÁSTICO RESISTENTE QUADRADO BRANCO LEITOSO COM TAMPA, DESTINADO AO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS.	NÃO LOCALIZADO	08	UN	72,25	578,00
24	CAIXA ORGANIZADORA 20 LITROS: EM PLÁSTICO RESISTENTE QUADRADO BRANCO LEITOSO COM TAMPA, DESTINADO AO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS.	NÃO LOCALIZADO	08	UN	39,48	315,84
25	CAIXA ORGANIZADORA 20 LITROS: EM PLÁSTICO RESISTENTE TIPO BOX QUADRADO TRANSPARENTE COM TAMPA, 02 TRAVAS NA TAMPA QUE AUXILIAM O FECHAMENTO DA CAIXA, DESTINADO AO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS.	NÃO LOCALIZADO	06	UN	46,36	278,16
26	CAIXA ORGANIZADORA 56 LITROS: EM PLÁSTICO RESISTENTE TIPO BOX QUADRADO TRANSPARENTE COM	NÃO LOCALIZADO	08	UN	95,72	765,76

	TAMPA, 02 TRAVAS NA TAMPA, QUE AUXILIAM O FECHAMENTO DA CAIXA, DESTINADO AO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS.					
27	CAIXA ORGANIZADORA 9,3 LITROS: EM PLÁSTICO RESISTENTE TIPO BOX QUADRADO TRANSPARENTE COM TAMPA, 02 TRAVAS NA TAMPA QUE AUXILIAM O FECHAMENTO DA CAIXA, DESTINADO AO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS.	NÃO LOCALIZADO	08	UN	58,33	466,64
28	CAIXA TÉRMICA PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (TIPO HOT BOX), COM NO MÍNIMO 30 LITROS, DESTINADA AO TRANSPORTE E À CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS QUENTES OU FRIOS. FABRICADA EM MATERIAL DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO INJETADO OU TECNOLOGIA EQUIVALENTE, PROPORCIONANDO EFICIENTE CONSERVAÇÃO DA TEMPERATURA DOS ALIMENTOS. DEVE POSSUIR ESTRUTURA ROBUSTA, RESISTENTE A IMPACTOS, ACABAMENTO INTERNO LISO PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO, TAMPA COM VEDAÇÃO EFICIENTE E TRAVAS DE SEGURANÇA, ALÉM DE ALÇAS LATERAIS ERGONÔMICAS PARA TRANSPORTE. O MATERIAL	NÃO LOCALIZADO	05	UN	866,35	4.331,75

	DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. A CAPACIDADE INTERNA DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM O ACONDICIONAMENTO DE ATÉ 02 (DUAS) CUBAS GASTRONÔMICAS PADRÃO GN 1/2, COM PROFUNDIDADE DE ATÉ 200 MM.					
29	CALDEIRÃO MATERIAL: ALUMÍNIO CAPACIDADE: 10,3 L CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇA E TAMPA Nº 24	334671	03	UN	92,93	278,79
30	CALDEIRÃO MATERIAL: ALUMÍNIO CAPACIDADE: 22,5 L CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇA E TAMPA. Nº 32	397202	02	UN	201,62	403,24
31	CANECA ALUMINIO MATERIAL: ALUMÍNIO CAPACIDADE: 6,2 L CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇA MADEIRA	240392	04	UN	65,20	260,80
32	CANECA ALUMÍNIO: CABO MADEIRA, CAPACIDADE: 2 LITROS.	356502	14	UN	29,55	413,70
33	CANECA ALUMÍNIO: CABO MADEIRA, CAPACIDADE: 3,2 LITROS	395582	6	UN	41,63	249,78
34	CANECA PLÁSTICA CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO VIRGEM ATÓXICO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 300 ML.	607571	400	UN	3,75	1.500,00

	MODELO LISO NAS PARTES INTERNA E EXTERNA, SEM FRISOS, COM FORMATO INTERNO ARREDONDADO, DOTADA DE ABA PARA APOIO E EMPILHÁVEL. PRODUTO RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADO PARA USO INSTITUCIONAL.					
35	CANECÃO INDUSTRIAL/ LEITEIRA DE 5 LITROS: CANECA MATERIAL: ALUMÍNIO; CAPACIDADE: 5 LITROS L DIÂMETRO: 20 CM; ALTURA: 20 CM; USO: COPA E COZINHA.	343650	6	UN	51,84	311,04
36	CHAIRA (AFIADOR) MANUAL COM 14 POLEGADAS, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, COM HASTE ESTRIADA E IMANTADA PARA ALINHAMENTO E MANUTENÇÃO DO FIO DE FACAS. POSSUI CABO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM AÇÃO ANTIMICROBIANA, PROPORCIONANDO MAIOR HIGIENE, SEGURANÇA E CONFORTO DURANTE O MANUSEIO. INDICADA PARA USO PROFISSIONAL EM COZINHAS INDUSTRIAIS, SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E ESTABELECIMENTOS QUE EXIGEM FREQUENTE MANUTENÇÃO DO CORTE DE FACAS.	407136	3	UN	13,96	41,88

37	Coador para café: confeccionado em tecido 100% algodão, reutilizável, com cabo de madeira, tamanho médio, com diâmetro aproximado de 14 a 20 cm.	NÃO LOCALIZADO	83	UN	19,45	1.614,35
38	COLHER GRANDE DE USO PROFISSIONAL: DESTINADA AO PREPARO, MISTURA E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS. CONFECCIONADA INTEGRALMENTE EM AÇO INÓX AISI 304, MODELO MONOBLOCO (FABRICADA EM PEÇA ÚNICA), RESISTENTE À CORROSÃO, DE USO PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, PROPORCIONANDO DURABILIDADE, RESISTÊNCIA MECÂNICA E FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO. COMPRIMENTO COM NO MÍNIMO DE 50 CM.	623404	13	UN	27,86	362,18
39	COLHER MESA MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL TIPO: REFEIÇÕES	232833	402	UN	2,79	1.121,58
40	COLHER: MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL APLICAÇÃO: CAFÉ, COMPRIMENTO APROXIMADO: 9,20 CM	343645	50	UN	2,90	145,00
41	CONCHA No 10 – CAPACIDADE 200 ML – EM ALUMÍNIO CONCHA DE USO PROFISSIONAL, PADRÃO No 10, COM	NÃO LOCALIZADO	18	UN	13,98	251,64

	CAPACIDADE APROXIMADA DE 200 ML, CONFECCIONADA INTEGRALMENTE EM ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, INCLUINDO CORPO E CABO, INDICADA PARA UTILIZAÇÃO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS E COMERCIAIS NO PREPARO E PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS LÍQUIDOS E SEMILÍQUIDOS.					
42	COPO DE VIDRO CAPACIDADE: 300 ML COR: TRANSPARENTE TIPO USO: ÁGUA/SUCO/REFRIGERANTE CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: INCOLOR	393858	130	UN	4,11	534,30
43	COPO DE VIDRO: CAPACIDADE DE 310 ML, INCOLOR, TRANSPARENTE, COM ACABAMENTO LISO, PAREDE FINA, DIÂMETRO DA BOCA APROXIMADO DE 65 MM E ALTURA APROXIMADA DE 130 MM, DESTINADO AO USO COM ÁGUA, SUCOS E REFRIGERANTES	326764	50	UN	5,14	257,00
44	CUBA GASTRONÔMICA PADRÃO GN 1/1, CONFECCIONADA EM AÇO INOX 310, COM CAPACIDADE DE 25 LITROS E DIMENSÕES COMPATÍVEIS DE 530 MM DE COMPRIMENTO, 325 MM DE LARGURA E 200 MM DE PROFUNDIDADE. DEVE APRESENTAR ACABAMENTO RESISTENTE,	316743	09	UN	187,35	1.686,15

	SUPERFÍCIE DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E CANTOS ARREDONDADOS, FACILITANDO O RECOLHIMENTO DOS ALIMENTOS E EVITANDO O ACÚMULO DE RESÍDUOS. INDICADA PARA UTILIZAÇÃO EM BALCÕES TÉRMICOS, EQUIPAMENTOS GASTRONÔMICOS E CAIXAS TÉRMICAS PARA TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE POSSUIR ALÇAS LATERAIS RESISTENTES ESTRUTURA REFORÇADA, COM RESISTÊNCIA À CORROSÃO E AO USO CONTÍNUO.					
45	CUBA GASTRONÔMICA PADRÃO GN 1/2, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 OU DE QUALIDADE EQUIVALENTE OU SUPERIOR, COM PROFUNDIDADE DE 200 MM. DEVE APRESENTAR ACABAMENTO POLIDO OU ESCOVADO, ESTRUTURA ROBUSTA, BORDAS REFORÇADAS E CANTOS ARREDONDADOS, PROPORCIONANDO MAIOR RESISTÊNCIA, FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO E SEGURANÇA NO MANUSEIO. O PRODUTO DEVE POSSUIR ALÇAS LATERAIS. RESISTENTE À CORROSÃO, ÀS ALTAS TEMPERATURAS E AO USO CONTÍNUO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, SENDO	NÃO LOCALIZADO	02	UN	153,02	306,04

	COMPATÍVEL COM EQUIPAMENTOS GASTRONÔMICOS PADRÃO GN 1/2 PARA ARMAZENAMENTO, PREPARO, DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DIMENSÕES COMPATÍVEIS COM O PADRÃO GN 1/2, APROXIMADAMENTE 325 × 265 × 200 MM, ADMITINDO-SE PEQUENAS VARIAÇÕES DIMENSIONAIS DECORRENTES DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE NÃO COMPROMETAM O ENCAIXE E A FUNCIONALIDADE.					
46	DESCASCADOR DE LEGUMES, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM LÂMINA AFIADA E RESISTENTE À CORROSÃO, INDICADO PARA DESCASCAR FRUTAS E LEGUMES. CABO ERGONÔMICO, ANATÔMICO E ANTIDERRAPANTE, PROPORCIONANDO CONFORTO E SEGURANÇA DURANTE O MANUSEIO. COMPRIMENTO TOTAL MÍNIMO DE 18 CM. PRODUTO DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, ISENTO DE REBARBAS, TRINCAS, DEFORMAÇÕES OU QUAISQUER DEFEITOS QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO.	357409	10	UN	6,29	62,90

47	DISPENSER PARA COPO: MATERIAL: PLÁSTICO CAPACIDADE COPO: 150 A 200 ML CAPACIDADE: 100 UNIDADES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MECANISMO DE LIBERAÇÃO UNITÁRIA DOS COPOS/ ALAVANCA ACIONAMENTO MATERIAL BASE: PLÁSTICO	625997	10	UN	57,50	575,00
48	ESCORREDOR DE MASSAS INDUSTRIAL: MATERIAL: INOX 310; DIÂMETRO: 40 CM; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇAS; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ESCORREDOR PARA MACARRÃO INDUSTRIAL; DIÂMETRO 40 CM; VOLUME 14,5 LITROS; COM ALÇAS LATERAIS.	424013	04	UN	90,15	360,60
49	ESCUMADEIRA MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL TAMANHO APROXIMADO: 35 CM	464881	17	UN	20,08	341,36
50	ESCUMADEIRA No 14 – CORPO EM ALUMÍNIO ESCUMADEIRA DE USO PROFISSIONAL, TAMANHO No 14, CONFECCIONADA INTEGRALMENTE EM ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, INDICADA PARA PREPARO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS E COMERCIAIS.	334588	10	UN	49,29	492,90

51	ESPÁTULA - DE APROXIMADAMENTE 30 CM EM POLIETILENO OU POLIAMIDA. PARA UTILIZAÇÃO EM SUPERFÍCIE ANTIADERENTE (TEFLON ADA).	NÃO LOCALIZADO	06	UN	25,46	152,76
52	FACA DE COZINHA EM AÇO INOX; 8 POLEGADAS; COM CABO DE MADEIRA; COM TAMANHO MINIMO DE 37CM DE COMPRIMENTO; 6CM DE LARGURA; 1,6 DE ESPESSURA	276873	27	UN	18,07	487,89
53	FACA MESA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL TIPO: REFEIÇÕES	482919	202	UN	3,05	616,10
54	FILME DE PVC (PARA ALIMENTOS), ESTERILIZADO (220°C POR 24H) LARGURA: 28 CM COMPRIMENTO: 300 METROS	612765	08	UN	34,29	274,32
55	FRIGIDEIRA: CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO, COM DIÂMETRO APROXIMADO DE 32 CM, CAPACIDADE APROXIMADA DE 8,5 LITROS E ESPESSURA MÍNIMA DE 6 MM. CABO CONFECCIONADO EM BAQUELITE OU MATERIAL COM PROPRIEDADES EQUIVALENTES DE ISOLAMENTO TÉRMICO, PROPORCIONANDO SEGURANÇA NO MANUSEIO. PRODUTO RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E	334675	13	UN	143,25	1.862,25

	ADEQUADO AO PREPARO DE ALIMENTOS.					
56	GARFO MESA MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL TIPO: REFEIÇÕES	437873	122	UN	2,96	361,12
57	GARRAFA TÉRMICA (BOTIJÃO TÉRMICO) DESTINADA AO ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO TÉRMICA DE BEBIDAS QUENTES OU FRIAS, INCLUINDO SUCOS, COM CAPACIDADE NOMINAL DE 10 LITROS. DOTADA DE ALÇA PARA TRANSPORTE, TORNEIRA DE FÁCIL ACIONAMENTO E TAMPA COM FECHAMENTO HERMÉTICO. PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADO PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS E COMERCIAIS.	289539	06	UN	149,83	898,98
58	GARRAFA TÉRMICA MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL CAPACIDADE: 1 L CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇA E TAMPA.	624275	17	UN	49,72	845,24
59	GARRAFA TÉRMICA MATERIAL: PLÁSTICO CAPACIDADE: 9 L CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TORNEIRA.	482953	18	UN	19,81	356,58

60	GARRAFA TÉRMICA PARA CAFÉ – CAPACIDADE DE 2 LITROS GARRAFA TÉRMICA DESTINADA AO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE BEBIDAS QUENTES, ESPECIALMENTE CAFÉ, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 2 LITROS. FABRICADA EM MATERIAL RESISTENTE, COM AMPOLA DE VIDRO DE ALTA EFICIÊNCIA TÉRMICA, CORPO EM AÇO INOX DE ALTA RESISTÊNCIA, TAMPA COM SISTEMA DE VEDAÇÃO E ACIONAMENTO POR PRESSÃO OU ROSCA, ALÇA ERGONÔMICA PARA TRANSPORTE E BICO DIRECIONADOR QUE FACILITE O SERVIR SEM DESPERDÍCIOS. DEVE POSSUIR ACABAMENTO DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, SER RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E MANTER A TEMPERATURA DA BEBIDA POR PERÍODO PROLONGADO. PRODUTO NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GARANTIA CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.	468442	06	UN	82,94	414,70
61	GARRAFA TÉRMICA: MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL CAPACIDADE: 3 LITROS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALÇA, SISTEMA ACIONAMENTO POR PRESSÃO E BICO COM DISPOSITIVO	374465	04	UN	171,10	684,40

	ANTIGOTEJAMENTO (CORTA-GOTAS).					
62	JARRA DE PLÁSTICO: POLIPROPILENO SUPER-RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM TAMPA. CAPACIDADE PARA 02 LITROS.	352303	18	UN	19,81	356,58
63	JARRA: MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL CAPACIDADE: 2 LITROS, MODELO: COM ALÇA E TAMPA ACOPLADA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BICO COM FILTRO OU GRELHA PARA RETENÇÃO DE RESÍDUOS.	352303	05	UN	82,94	414,70
64	PANELA DE PRESSÃO: PANELA DE PRESSÃO EM ALUMÍNIO POLIDO COM CABO, FECHAMENTO EXTERNO, LINHA INDUSTRIAL. CAPACIDADE MÍNIMA 7 LITROS.	254380	03	UN	175,31	525,93
65	PANELA MATERIAL: FERRO FUNDIDO CAPACIDADE: 20 L CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA	619730	02	UN	218,00	436,00
66	PANELA PRESSÃO MATERIAL: ALUMÍNIO CAPACIDADE: MÍNIMA DE 20 L SISTEMA SEGURANÇA: TAMPA COM TRAVAS EXTERNAS, ENTRE 6 A 7 TRAVAS.	478075	09	UN	467,24	4.205,16
67	PANELA PRESSÃO MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO CAPACIDADE: 10 L MATERIAL CABO: BAQUELITE SISTEMA SEGURANÇA: VÁLVULA E TRAVA DE SEGURANÇA	478075	02	UN	266,20	532,40

68	PANELA PRESSÃO MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO CAPACIDADE: 7,5 L CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO.	421716	04	UN	10,00	100,00
69	PEGADOR DE SALADA: PEGADOR ALIMENTO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL COMPRIMENTO: 28 CM	464896	10	UN	10,00	100,00
70	PORTA-GUARDANAPO: MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL MEDINDO APROXIMADAMENTE: LARGURA: 3 CM ALTURA: 7,8 CM COMPRIMENTO: 11,5 CM	625997	3	UN	6,09	18,27
71	POTE PLÁSTICO: P/ALIMENTOS C/TAMPA CAP. 5 LITROS (RESISTENTE FREEZER E MICRO-ONDAS)	238805	20	UN	37,87	757,40
72	POTE PLÁSTICO: PARA ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, COM TAMPA, CAPACIDADE DE 2,3 LITROS, ADEQUADO PARA USO EM FREEZER E FORNO DE MICRO-ONDAS.	NÃO LOCALIZADO	20	UN	13,62	272,40
73	PRATO ESCOLAR: AZUL DE 600 ML EM POLIPROPILENO, DE 23,0 CM.	631713	500	UN	3,85	1.925,00
74	RALADOR ALIMENTO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL TIPO: MANUAL QUANTIDADE FACES: 4 APLICAÇÃO: COZINHA	300237	11	UN	12,19	134,09
75	RECIPIENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE TRANSPARENTE COM CAPACIDADE PARA ARMAZENAR CERCA DE 1	NÃO LOCALIZADO	8	UN	22,91	183,28

	KG DE ALIMENTOS COM ALTURA APROXIMADA DE 16 CM COM TAMPA					
76	SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, MATERIAL: POLIPROPILENO TRANSPARENTE, PACOTE COM 100 UNIDADES, PRODUTO NOVO, VIRGEM, TAMANHO: 60X80 (GRANDE).	NÃO LOCALIZADO	20	UN	47,58	951,60
77	SACO PLÁSTICO: ESTÉRIL PARA COLETA, IDENTIFICAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS, COM TARJA PARA IDENTIFICAÇÃO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 15 X 35 CM, ESPESSURA DE 0,06 MM, EMBALAGEM COM 500 UNIDADES, DESTINADO AO ARMAZENAMENTO DE AMOSTRAS PARA CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO.	NÃO LOCALIZADO	6	UN	46,67	280,02
78	TAMPA PARA CUBA GASTRONÔMICA PADRÃO GN 1/2, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 OU DE QUALIDADE EQUIVALENTE OU SUPERIOR, COM ACABAMENTO POLIDO OU ESCOVADO. DEVE APRESENTAR ESTRUTURA RESISTENTE, BORDAS REFORÇADAS E ENCAIXE COMPATÍVEL COM CUBA GASTRONÔMICA PADRÃO GN 1/2, PROPORCIONANDO PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS DURANTE O	NÃO LOCALIZADO	2	UN	36,07	72,14

	USO. O PRODUTO DEVE POSSUIR RECORTE PARA ALÇA. RESISTÊNCIA À CORROSÃO, FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO E DURABILIDADE, SENDO INDICADO PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, BUFFETS E DEMAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. DIMENSÕES COMPATÍVEIS COM O PADRÃO GN 1/2, APROXIMADAMENTE 325 × 265 MM, ADMITINDO-SE PEQUENAS VARIAÇÕES DIMENSIONAIS DECORRENTES DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE NÃO COMPROMETAM O ENCAIXE E A FUNCIONALIDADE.					
79	TAMPA PARA CUBA GASTRONÔMICA PADRÃO GN: 1/1: CONFECCIONADA EM AÇO INOX 310, COM ACABAMENTO POLIDO OU ESCOVADO. DEVE POSSUIR RECORTE PARA ALÇA, PROPORCIONANDO PERFEITO ENCAIXE COM A CUBA GASTRONÔMICA CORRESPONDENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESTRUTURA RESISTENTE, ELEVADA DURABILIDADE, RESISTÊNCIA À CORROSÃO E FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO, SENDO ADEQUADO PARA USO PROFISSIONAL EM COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, HOSPITAIS E DEMAIS SERVIÇOS DE	NÃO LOCALIZADO	9	UN	46,75	420,75

	ALIMENTAÇÃO. DIMENSÕES COMPATÍVEIS COM O PADRÃO GN 1/1, COM APROXIMADAMENTE 530 × 325 MM, PERFEITO ENCAIXE E A FUNCIONALIDADE.					
80	TERMÔMETRO INFRAVERMELHO: INDICADO PARA MEDIÇÕES EM AMBIENTES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.	472832	3	UN	147,65	442,95
81	TOUCA TELADA: DESCARTÁVEL C/ELÁSTICO EMBALAGEM C/100 UNIDADES	369561	40	PCT	32,50	1.300,00
82	XÍCARA: MATERIAL: PORCELANA TIPO: CAFÉ COR: BRANCA CAPACIDADE: 270 ML CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES	443808	50	UN	17,03	851,50
		VALOR TOTAL: R$54.789,91 (Cinquenta e quatro mil, setecentos e oitenta e nove reais e noventa e um centavos)				

1.3. A relação dos 82 (oitenta e dois) itens, com suas respectivas especificações, códigos CATMAT, quantidades, unidades, valores unitários e valores totais, integra este Termo de Referência para todos os fins.

1.4. O valor total estimado da contratação é de VALOR TOTAL: R$54.789,91 (Cinquenta e quatro mil, setecentos e oitenta e nove reais e noventa e um centavos), correspondente à soma dos valores totais dos 82 itens constantes da tabela.

1.5. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato ou da emissão do instrumento equivalente, conforme o caso, extinguindo-se com o cumprimento integral das obrigações das partes.

1.6. Os bens objeto desta contratação possuem natureza comum, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021.

1.7. A contratação será realizada por itens, de modo a ampliar a competitividade e permitir a participação de fornecedores que disponham de diferentes grupos de produtos, observadas a padronização e a compatibilidade das especificações.

1.8. Os bens deverão ser novos, de primeiro uso, e, quando houver garantia do fabricante aplicável ao produto, esta deverá ser respeitada. A contratada responderá pelos vícios e defeitos dos produtos, sem prejuízo das garantias legais e contratuais.

1.9. O fornecimento será realizado parcelada, observadas as condições e o prazo estabelecidos neste Termo de Referência.

1.10. Os bens serão recebidos provisória e definitivamente na forma estabelecida neste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CULTURA ESPORTE E LAZER

2.1. A presente aquisição se faz necessária para atender justifica aquisições de novos equipamentos e utensílios de copa e cozinha que atende as unidades de ensino do município, uma vez que estes itens são indispensáveis, haja vista a essencialidade destes no dia o regular desenvolvimento da política municipal de educação.

2.2. A educação é um dos pilares de sustentação da sociedade. um país, um estado e um município que investe na educação de seus cidadãos, estão preparados para que possa no futuro próximo contribuir para melhorar os seus índices de desenvolvimento.

2.3. Uma condição indispensável para as instituições de ensino é a alimentação escolar. o fornecimento de alimentos variados e seguros contribui para o crescimento e desenvolvimento saudável dos estudantes matriculados na educação básica do município de rio negro-MS garantindo assim, a melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário.

2.4. Alguns equipamentos e utensílios não estão em bom estado de conservação devido ao desgaste natural pelo uso intensivo e necessitam ser substituídos e outros utensílios inexistem precisando ser adquiridos para o bom funcionamento de boas práticas nos refeitórios, sendo materiais indispensáveis ao desempenho das atividades desenvolvidas, a qual garantirá melhores condições de trabalho aos servidores, visando ainda, proporcionar maior eficácia no desempenho destas atividades.

2.5. A aquisição em apreço justifica-se ainda pela necessidade de reposição dos estoques de modo a evitar a descontinuidade dos serviços prestados, sendo assim é imprescindível a aquisição do referido objeto para continuidade das atividades desenvolvidas por esta secretaria. sendo que a quantidade estimada foi calculada com base no consumo médio dos itens nos exercícios anteriores e no planejamento de gestão para os próximos meses.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

2.6. A presente solicitação tem por objetivo a aquisição de utensílios de cozinha destinados ao
atendimento das demandas do Gabinete do Prefeito, bem como à realização de reuniões, recepções oficiais, eventos institucionais e demais atividades realizadas no âmbito do Paço

Municipal.

2.7. A aquisição dos itens é necessária para garantir condições adequadas de atendimento às autoridades, servidores e munícipes, proporcionando organização, higiene, eficiência e qualidade nos serviços oferecidos, especialmente no fornecimento de café, água, sucos e pequenas refeições durante compromissos oficiais.

2.8. Destaca-se que muitos dos utensílios atualmente disponíveis encontram-se desgastados, insuficientes ou inexistentes, comprometendo a execução adequada das atividades administrativas e cerimoniais.

2.9. A contratação atende ao interesse público, assegurando melhores condições de trabalho
e atendimento institucional, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público. A aquisição será realizada nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, CIDADANIA E TRABALHO

2.10. A licitação é necessária para a aquisição de utensílios de cozinha destinados à Secretaria Municipal de Assistência Social, com foco principal no CRAS e no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV). A necessidade surge para garantir o adequado funcionamento das atividades diárias desses serviços, essenciais no atendimento à população em situação de vulnerabilidade. A aquisição de utensílios adequados é crucial para assegurar a qualidade na alimentação oferecida, além de permitir o preparo de refeições de forma eficiente, segura e higiênica. Além disso, a renovação desses materiais contribui para a melhoria da infraestrutura das unidades, possibilitando um ambiente mais seguro e funcional para o desenvolvimento das atividades socioassistenciais. A compra também visa a otimização dos recursos e a redução de desperdícios, proporcionando um atendimento mais eficaz e adequado às necessidades da comunidade atendida pelo CRAS e pelo SCFV.

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, TRÂNSITO E SERVIÇOS URBANOS

2.11. A licitação é necessária para a aquisição de utensílios de cozinha destinados à Secretaria Municipal de Infraestrutura, Trânsito e Serviços Urbano, a necessidade surge para garantir o adequado funcionamento das atividades diárias desses serviços. A aquisição de utensílios adequados é crucial para assegurar uma boa qualidade ao funcionamento desta secretaria A compra também visa a otimização dos recursos e a redução de desperdícios, proporcionando um atendimento mais eficaz e adequado.

SECRETARIA DE SAÚDE PÚBLICA, SANEAMENTO E HIGIENE

2.12. A presente aquisição de utensílios de cozinha visa atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Rio Negro/MS, garantindo condições adequadas para o preparo, armazenamento, distribuição e consumo de alimentos nas unidades sob sua responsabilidade.

2.13. Os utensílios são essenciais para a execução das atividades diárias relacionadas à alimentação de pacientes, servidores, usuários e demais públicos atendidos, contribuindo

para a manutenção das boas práticas de manipulação de alimentos, da higiene, da segurança alimentar e da eficiência dos serviços prestados.

2.14. Ressalta-se que parte dos utensílios atualmente utilizados apresenta desgaste decorrente do uso contínuo, comprometendo sua funcionalidade, enquanto outros são insuficientes para atender à demanda existente. Dessa forma, a aquisição permitirá a reposição dos itens inservíveis e a complementação do quantitativo necessário, assegurando a continuidade dos serviços sem prejuízo ao atendimento da população.

2.15. Além disso, a aquisição está alinhada aos princípios da administração pública, especialmente os da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, proporcionando melhores condições de trabalho aos servidores e contribuindo para a qualidade dos serviços oferecidos pela Secretaria Municipal de Saúde.

2.16. Diante do exposto, justifica-se a aquisição dos utensílios de cozinha por se tratar de materiais indispensáveis ao funcionamento adequado das unidades de saúde e ao cumprimento das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde de Rio Negro/MS, atendendo ao interesse público e às necessidades administrativas do órgão.

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

3.1. A solução consiste na aquisição de utensílios de cozinha novos e adequados às finalidades institucionais das Secretarias Municipais, com especificações objetivas, observando requisitos de qualidade, resistência, durabilidade, segurança, higiene e compatibilidade com o uso pretendido.

3.2. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de uso, sem avarias, defeitos, vícios aparentes ou divergências em relação às especificações constantes deste Termo de Referência.

3.3. A solução compreende a seleção e fornecimento dos produtos, o acondicionamento adequado, o transporte, a carga e descarga, a entrega nos locais indicados, a conferência do objeto e, quando aplicável, a substituição de produtos defeituosos ou desconformes.

3.4. Os bens deverão apresentar características compatíveis com uso contínuo e com as finalidades institucionais, buscando-se maior durabilidade e redução da necessidade de substituições prematuras.

3.5. Durante o período de garantia aplicável, a contratada deverá substituir, sem ônus para a Administração, os produtos que apresentarem defeitos de fabricação ou desconformidade imputável ao fornecimento.

3.6. Ao final da vida útil, os materiais deverão receber destinação ambientalmente adequada, observada a legislação aplicável e as boas práticas de sustentabilidade.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os bens deverão ser novos, de primeiro uso, não sendo admitidos produtos usados, recondicionados, remanufaturados ou com defeitos aparentes.

4.2. Os materiais deverão apresentar qualidade compatível com sua finalidade, resistência, durabilidade, acabamento adequado e plena funcionalidade.

4.3. Os produtos deverão ser entregues acompanhados da respectiva Nota Fiscal, com identificação do objeto, quantitativos, marca e fabricante, quando aplicável.

4.4. A contratada deverá observar integralmente as especificações deste Termo de Referência, do instrumento convocatório, dos anexos e da proposta apresentada.

4.5. Durante a execução contratual, a contratada deverá manter as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

4.6. Em caso de rejeição por desconformidade ou defeito, a contratada deverá substituir ou complementar os materiais no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contado da notificação, sem ônus para a Administração.

4.7. Quando houver garantia do fabricante, esta deverá ser observada, sem prejuízo das garantias legais e da responsabilidade da contratada por vícios e defeitos.

4.8. Sempre que aplicável, os materiais deverão observar a legislação ambiental vigente e práticas sustentáveis compatíveis com a natureza do objeto, sem restringir indevidamente a competitividade.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo para entrega dos bens será de até 07 (sete) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho ou da Autorização de Fornecimento pela contratada.

5.2. A Autorização de Fornecimento poderá ser encaminhada por meio eletrônico ou outro meio formal que permita comprovar o recebimento.

5.3. A contratada deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer o prazo de entrega, apresentando justificativa fundamentada. Eventual prorrogação dependerá de manifestação expressa da Administração, quando juridicamente cabível.

5.4. Os itens deverão ser entregues nos locais indicados pelas Secretarias, conforme a solicitação, respeitando-se as especificações e quantidades contratadas.

5.5. O fornecimento será parcelado, no prazo máximo estabelecido no item 5.1. A previsão de fornecimento parcelado prevalece sobre qualquer referência diversa constante de versão anterior deste Termo de Referência.

5.6. A contratada será responsável pela carga e descarga dos produtos, devendo disponibilizar pessoal e equipamentos necessários.

5.7. A Administração poderá rejeitar, total ou parcialmente, os materiais entregues em desacordo com as especificações, inclusive por quantidade inferior, avaria, vício, defeito ou inadequação.

5.8. Os materiais rejeitados deverão ser substituídos ou complementados no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contado da notificação da Administração.

5.9. Os materiais serão submetidos à conferência quantitativa e qualitativa no recebimento, observando-se as especificações deste Termo de Referência.

5.10. O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência inicial da quantidade e das condições aparentes dos materiais, não implicando aceitação definitiva.

5.11. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos materiais, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, mediante atesto na Nota Fiscal ou documento equivalente.

5.12. O transporte ocorrerá por conta e risco da contratada, inclusive quanto a frete, seguro, carga e descarga, até o efetivo recebimento pela Administração.

5.13. Os materiais deverão ser acondicionados em embalagens adequadas, de modo a preservar sua integridade durante transporte e armazenamento.

5.14. Todas as despesas com transporte, frete, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e demais custos necessários ao fornecimento correrão por conta da contratada.

5.15. Os locais, endereços e horários de entrega são os seguintes:

5.16. Os locais poderão ser ajustados pela Administração, mediante comunicação à contratada, desde que dentro da área de atendimento do Município e sem alteração do objeto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A contratação deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e com a Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. As comunicações entre a Administração e a contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir formalidade, admitindo-se meios eletrônicos que permitam comprovar o recebimento.

6.3. A Administração poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. A contratada deverá indicar representante para interlocução com a Administração durante a execução do fornecimento.

6.5. A execução deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal ou fiscais formalmente designados, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

6.6. Compete ao fiscal acompanhar o fornecimento, verificar quantidades e conformidade dos materiais, registrar ocorrências e determinar as correções necessárias.

6.7. Identificada irregularidade, o fiscal deverá comunicar a contratada para correção no prazo estabelecido, sem prejuízo da adoção das medidas administrativas cabíveis.

6.8. O gestor do contrato, quando designado, coordenará o acompanhamento da execução, providenciará os encaminhamentos administrativos necessários e acompanhará as condições de habilitação e pagamento.

6.9. As ocorrências relevantes deverão ser registradas no processo administrativo, inclusive quanto ao recebimento, substituições, atrasos, notificações e demais fatos que possam repercutir na execução.

6.10. O gestor e os fiscais observarão as atribuições definidas pela Lei nº 14.133/2021 e pela regulamentação municipal aplicável, inclusive o Decreto Municipal nº 770/2023, quando pertinente.

6.11. Ao final da contratação, deverá ser juntada ao processo a documentação necessária à liquidação e ao pagamento, bem como os registros pertinentes à execução contratual.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Constituem infrações administrativas, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, entre outras: dar causa à inexecução parcial ou total do contrato; ensejar retardamento injustificado da execução; apresentar documentação falsa ou declaração falsa; fraudar a execução; comportar-se de modo inidôneo; praticar atos ilícitos para frustrar os objetivos da contratação; e praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

7.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato e pelas demais infrações administrativas, poderão ser aplicadas, observados o contraditório e a ampla defesa, as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021: advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, conforme a gravidade da conduta.

7.3. A multa poderá ser moratória ou compensatória, conforme estabelecido no instrumento contratual, observados os limites legais e a proporcionalidade entre a infração e a penalidade.

7.4. O atraso injustificado na entrega poderá sujeitar a contratada à multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 15% (quinze por cento), sem prejuízo das demais medidas cabíveis.

7.5. Para a inexecução total ou parcial, poderão ser aplicadas multas compensatórias em percentual proporcional à gravidade da infração, observado o limite máximo de 30% (trinta por cento) do valor do contrato, quando cabível.

7.6. A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

7.7. Antes da aplicação de multa, será assegurado prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentação de defesa, observado o art. 157 da Lei nº 14.133/2021.

7.8. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade observará o processo de responsabilização previsto na Lei nº 14.133/2021, com garantia do contraditório e da ampla defesa.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos causados à Administração e a existência ou aperfeiçoamento de programa de integridade, quando cabível.

7.10. Os débitos decorrentes de multas ou indenizações poderão ser descontados dos créditos da contratada, observada a legislação aplicável, sem prejuízo das demais medidas de cobrança.

7.11. A aplicação de penalidades será formalizada em processo administrativo próprio, observados os prazos, competências e procedimentos previstos na Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. O objeto será medido mediante verificação do efetivo fornecimento dos itens contratados e de sua conformidade com as especificações, quantidades e condições estabelecidas.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com este Termo de Referência, devendo a contratada promover a substituição ou complementação no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, sem ônus para a Administração.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a conferência da conformidade do objeto, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, ressalvada a necessidade de diligência devidamente justificada.

8.4. Recebida a Nota Fiscal ou documento equivalente, o setor competente verificará os elementos necessários à liquidação, inclusive a descrição do objeto, quantitativos, valores, dados da contratação e eventuais retenções.

8.5. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o documento será devolvido para correção, ficando o prazo de pagamento suspenso até o saneamento.

8.6. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis após a finalização da liquidação da despesa, observada a ordem de exigibilidade e a disponibilidade financeira.

8.7. O pagamento será realizado por ordem bancária, para crédito em conta indicada pela contratada, ou por outro meio legalmente admitido.

8.8. Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

8.9. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá retenções dos tributos abrangidos pelo regime, quando a legislação determinar sua dispensa, devendo comprovar a condição e observar as demais exigências legais.

8.10. A contratada deverá manter durante a execução as condições de habilitação e regularidade exigidas para a contratação, na forma da Lei nº 14.133/2021.

8.11. Os preços permanecerão fixos e irreajustáveis durante a vigência de 60 (sessenta) dias prevista neste Termo de Referência, salvo hipótese legal superveniente que determine tratamento diverso.

8.12. Não se prevê reajuste ordinário nesta contratação, em razão do prazo de vigência inferior a 12 (doze) meses.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado mediante contratação direta por dispensa de licitação, preferencialmente na forma eletrônica, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, observado o valor atualizado do limite legal e o somatório das despesas com objetos de mesma natureza no exercício.

9.2. Considerando o valor estimado de R$54.789,91 (Cinquenta e quatro mil, setecentos e oitenta e nove reais e noventa e um centavos), a contratação encontra-se abaixo do limite atualizado de R$ 65.492,11 previsto para compras e outros serviços no art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021, para o exercício de 2026, sem prejuízo da verificação do somatório das despesas realizadas ou a realizar no exercício.

9.3. O critério de julgamento será o menor preço por item, observadas as especificações, condições de fornecimento e demais exigências do procedimento.

9.4. O fornecimento será realizado parcelado, no prazo e nos locais definidos neste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

9.5. Previamente à contratação, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratar, inclusive mediante consulta aos cadastros e sistemas oficiais pertinentes, quando cabível.

9.6. Caso sejam identificadas ocorrências impeditivas ou indícios de irregularidade, a Administração poderá realizar diligências para esclarecimento, assegurando ao interessado oportunidade de manifestação quando exigida.

9.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diverso daquele do fornecedor, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas.

9.8. Para fins de habilitação jurídica, serão exigidos os documentos compatíveis com a natureza jurídica do fornecedor, incluindo, conforme o caso, registro empresarial, ato constitutivo, contrato social, estatuto, certificado ou documento equivalente.

9.9. O Microempreendedor Individual – MEI deverá apresentar o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, quando aplicável.

9.10. Para habilitação fiscal, social e trabalhista, deverão ser observados, conforme aplicável: prova de inscrição no CNPJ; regularidade perante a Fazenda Nacional; regularidade perante a Fazenda Estadual e Municipal, quando exigível; regularidade perante o FGTS; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, ou positiva com efeitos de negativa.

9.11. Quando exigível, deverá ser apresentada declaração relativa ao cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, bem como demais declarações previstas no instrumento convocatório ou na legislação aplicável.

9.12. Quando exigível pela natureza e pelo valor da contratação, poderá ser solicitada certidão negativa de falência ou recuperação judicial/extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, observadas as disposições legais aplicáveis.

9.13. A documentação de habilitação poderá ser dispensada, simplificada ou substituída nos casos e limites admitidos pela Lei nº 14.133/2021 e pela regulamentação aplicável à contratação direta.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O valor estimado da contratação é de VALOR TOTAL: R$54.789,91 (Cinquenta e quatro mil, setecentos e oitenta e nove reais e noventa e um centavos), conforme os preços unitários e totais constantes da relação de 82 itens.

10.2. A estimativa de despesa deverá estar acompanhada, no processo administrativo, da memória de cálculo e dos documentos que deram suporte à formação dos preços, observando-se o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e a regulamentação municipal aplicável.
10.3. A pesquisa de preços constante do processo deverá permanecer compatível com os valores utilizados neste Termo de Referência, devendo eventual alteração ser refletida na tabela de itens e no valor total da contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Rio Negro/MS.

11.2. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

- 659 - 04.040-12.122.0005.2191-3.3.90.30.00.1500
- 31 - 03.030-04.122.0003.2141-3.3.90.30.00.1500
- 98 - 08.085-08.245.0032.2084-3.3.90.30.00.2660
- 128 - 07.070-04.452.0011.2022-3.3.90.30.00.1500
- 17 - 05.060-10.301.0
- 031.2055-3.3.90.30.00.1500

12. MAPA DE RISCO

Risco	Causa	Probabilidade	Impacto	Medidas Preventivas	Plano de Contingência
Entrega dos materiais fora do prazo	Atraso na produção, transporte ou logística do fornecedor	Baixa	Média	Definir prazo de entrega adequado e acompanhar a execução contratual	Aplicação das sanções previstas no contrato e convocação de fornecedor remanescente, quando cabível
Entrega de produtos em desacordo com as especificações	Falha na fabricação ou interpretação inadequada das especificações	Média	Alta	Descrever detalhadamente as características técnicas dos itens no Termo de Referência	Recusar o recebimento e exigir a substituição dos itens sem ônus para a Administração
Fornecimento de materiais com defeitos ou baixa qualidade	Falhas no controle de qualidade do fornecedor	Média	Média	Exigir garantia dos produtos e especificações mínimas de qualidade	Solicitar substituição dos produtos defeituosos durante o período de garantia
Danos aos produtos durante o transporte	Embalagem inadequada ou falha logística	Baixa	Média	Exigir acondicionamento adequado dos materiais para transporte	Determinar a substituição dos itens danificados pelo fornecedor
Fracasso da contratação (item deserto ou fracassado)	Ausência de interessados ou propostas incompatíveis	Baixa	Média	Pesquisa de mercado adequada e ampla divulgação do processo	Realizar nova contratação observando os ajustes necessários
Sobrepreço ou preços incompatíveis com o mercado	Pesquisa de preços insuficiente ou desatualizada	Baixa	Alta	Realizar pesquisa de preços conforme a Lei nº 14.133/2021 e normativos aplicáveis	Revisar a pesquisa de preços e promover nova contratação, se necessário
Necessidade de substituição dos itens após	Identificação posterior de vícios ocultos	Baixa	Média	Realizar recebimento provisório e definitivo com	Acionar a garantia contratual e exigir

o recebimento	ou defeitos de fabricação			conferência detalhada	substituição dos produtos
Quantitativo insuficiente para atender à demanda	Planejamento inadequado da contratação	Baixa	Média	Levantamento prévio das necessidades do órgão	Realizar nova contratação, caso necessária

Rio Negro/MS, 22 de setembro de 2026.

DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Aprovado:

ALDECI DE OLIVEIRA SILVA GAMA:46602909134
Assinado de forma digital por ALDECI DE OLIVEIRA SILVA GAMA:46602909134

ALDECI DE OLIVEIRA SILVA GAMA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, TRABALHO E CIDADANIA

NICEA MARIA DOS SANTOS:46602852191
Assinado de forma digital por NICEA MARIA DOS SANTOS:46602852191

NICÉA MARIA DOS SANTOS
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

ERONIAS CANDIDO DE REZENDE NETO:02989571167
Assinado de forma digital por ERONIAS CANDIDO DE REZENDE NETO:02989571167

ERONIAS CANDIDO DE REZENDE NETO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE PÚBLICA, SANEAMENTO E HIGIENE

JUCELINO MESSIAS DE ASSIS:36750093191
Assinado de forma digital por JUCELINO MESSIAS DE ASSIS:36750093191

JUCELINO MESSIAS DE ASSIS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ROBISNEI BARBOSA DE OLIVEIRA:98087525191
Assinado de forma digital por ROBISNEI BARBOSA DE OLIVEIRA:98087525191

ROBISNEI BARBOSA DE OLIVEIRA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, TRÂNSITO E SERVIÇOS URBANO