



Referência: Solicitação da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento;

Objeto: Registro de preços para eventual e futura contratação de empresa para fornecimento de utensílios domésticos para atendimento aos órgãos da Prefeitura Municipal de Sítio Novo/RN, conforme especificações mínimas, quantitativos e demais condições constantes no edital e seus anexos.

TERMO DE AUTUAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

I – RECEBIMENTO

O Agente de Contratação da Prefeitura Municipal de Sítio Novo/RN, devidamente nomeado através de Portaria nº 248/2023, do Prefeito Municipal, cuja cópia encontra-se anexo, nesta data recebe a documentação solicitando a contratação do objeto acima, composto pelos seguintes elementos: Documento de Formalização de Demanda, Estudo Técnico Preliminar, Pesquisa Mercadológica, Termo de Referência, Declaração de Autorização do Prefeito Municipal.

II – PROTOCOLO

Tendo em vista o objeto deste processo versar sobre o Registro de preços para eventual e futura contratação de empresa para fornecimento de utensílios domésticos para atendimento aos órgãos da Prefeitura Municipal de Sítio Novo/RN, conforme especificações mínimas, quantitativos e demais condições constantes no edital e seus anexos e observado o que dispõe a legislação pertinente no que diz respeito à modalidade de licitação a ser empregada, e em virtude dos produtos ora solicitados se caracterizarem como bens comuns e as características e particularidades da despesa, esta Comissão protocola a presente licitação sob a seguinte modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO COM SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP, PROCESSO ADM. 79/2024 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024, TIPO Menor Preço POR ITEM com base na Lei 14.133/2021.

III – ELEMENTOS DO PROCESSO

Após devidamente autuado, protocolado e numerado, contendo a autorização respectiva e a indicação de seu objeto, nos termos do art. 18, da Lei 14.133/21 e suas alterações, será dada a publicidade requerida para a matéria e sequência do Processo.

Sítio Novo/RN, em 30 de Janeiro de 2024.

Lindemberg Borges de Souza
Pregoeiro Municipal





PREGÃO ELETRÔNICO SRP 001/2024.

OBJETO:

Registro de preços para eventual e futura contratação de empresa para fornecimento de utensílios domésticos para atendimento aos órgãos da Prefeitura Municipal de Sítio Novo/RN.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **09/02/2024** às **10h** (horário de Brasília).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço POR ITEM

MODO DE DISPUTA:

Aberto

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
[SIM]**





PREGÃO ELETRÔNICO SRP 001/2024

(Processo Administrativo nº 79/2024)

Torna-se público que o(a) Prefeitura Municipal de Sítio Novo/RN, por meio do(a) Agente de Contratação, sediado(a) Rua José Ferreira Lima, nº 21, Centro, Sítio Novo/RN, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com Sistema de Registro de Preços, tipo Menor Preço por item, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.0. O objeto da presente licitação é o Registro de preços para eventual e futura contratação de empresa para fornecimento de utensílios domésticos para atendimento aos órgãos da Prefeitura Municipal de Sítio Novo/RN, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação e que estiverem previamente credenciadas perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio www.portaldecompraspublicas.com.br.

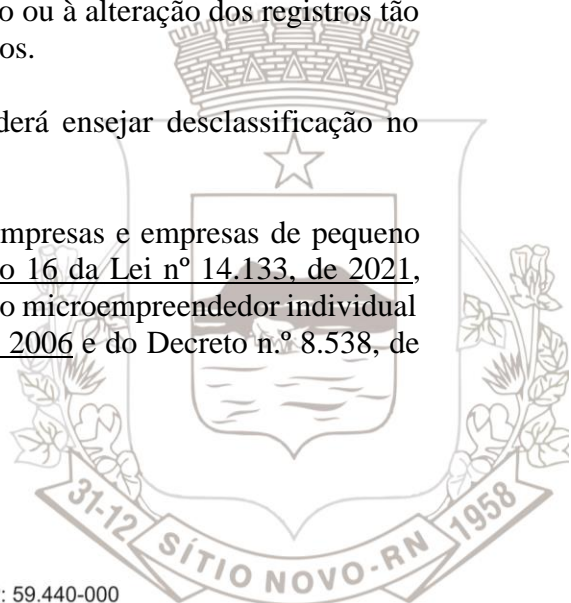
2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade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

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:





- 2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.6.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de



planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

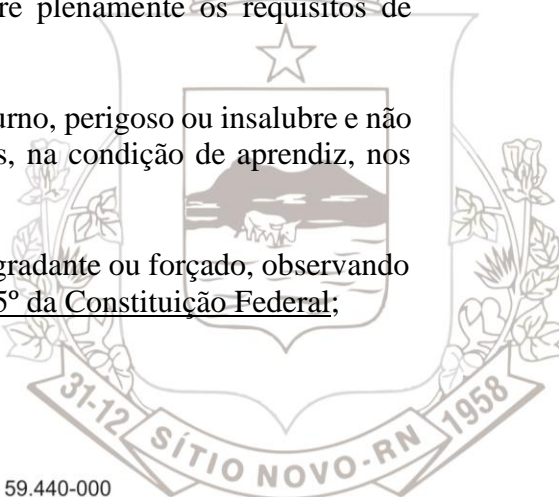
3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

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

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

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





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

3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5. 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.

3.5.1. quando for o caso, no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.55 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

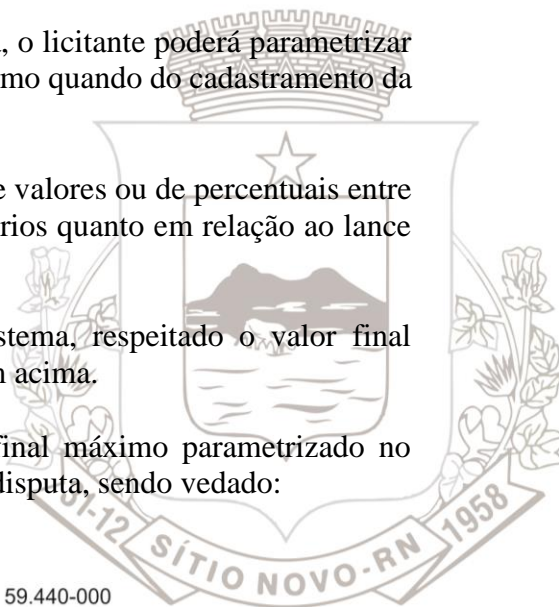
3.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:





3.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.11.2. O Valor do Lance inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por Menor Preço por Item.

3.12. O valor final mínimo ou final máximo parametrizado na formado item 3.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.0. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.0.1. valor unitário e total do item;

4.0.2. Marca;

4.0.3. Fabricante;

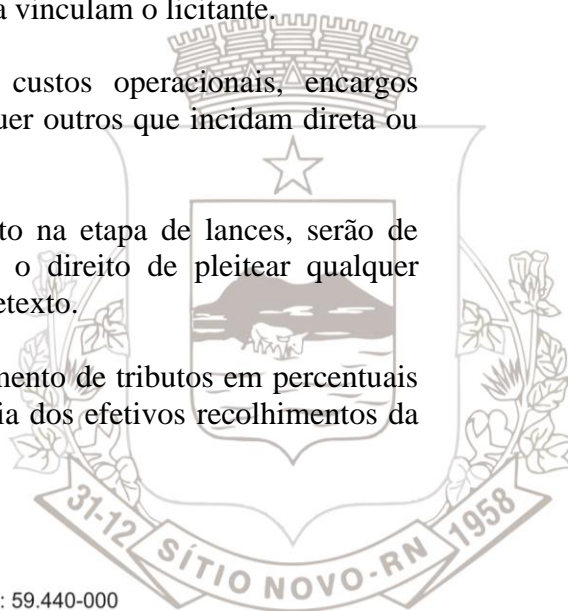
4.0.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.4. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.





4.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.6. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

4.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.9.1. Caso o critério de julgamento seja o de Menor Preço por Item, o preço já decorrente da aplicação do ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.10.

4.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e/ou Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

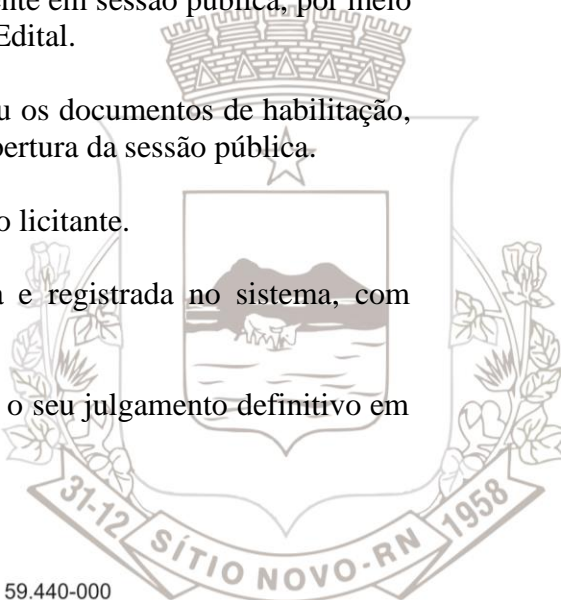
5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.





- 5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.8. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.9. 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 será indicado pelo Agente de Contratação.
- 5.10. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.12.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.13.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.13.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.13.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.13.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

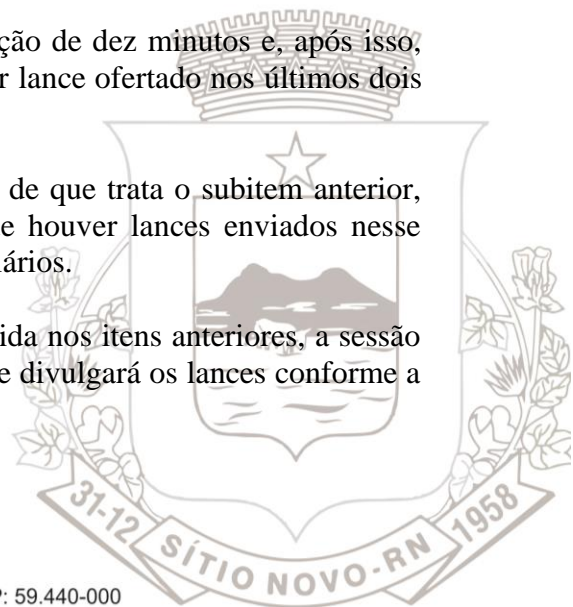
5.14. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.14.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.14.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.14.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.14.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.



5.14.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.14.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.15. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.21.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.21.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.21.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.



5.21.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.22. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.22.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.22.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.22.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.22.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.22.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.22.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.22.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

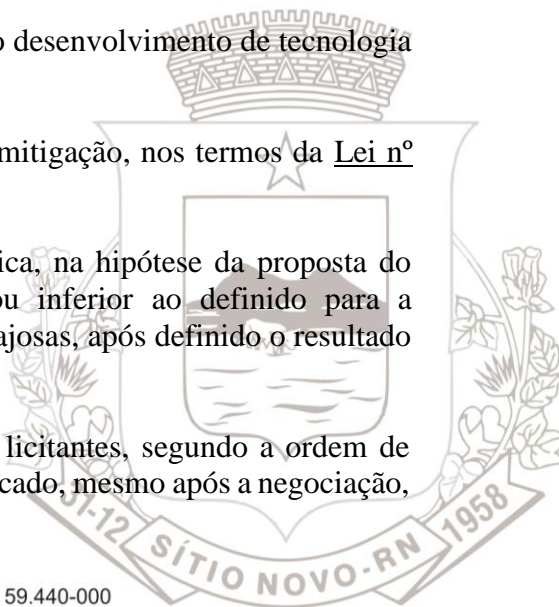
5.22.2.2. empresas brasileiras;

5.22.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.22.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.23.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação,



for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.23.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.23.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.23.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.23.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.0. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6.4 e 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Geral do Município de Sítio Novo/RN;

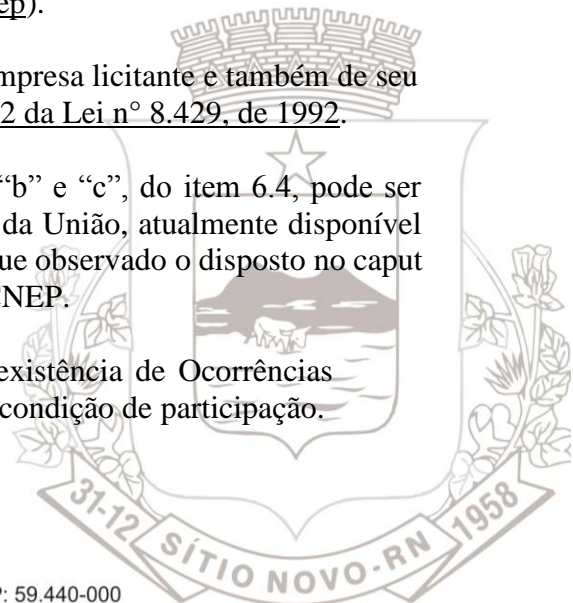
b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

6.2.1. A consulta aos cadastros elencados nas alíneas “b” e “c”, do item 6.4, pode ser substituída pela consulta consolidada do Tribunal de Contas da União, atualmente disponível através do link: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>, desde que observado o disposto no caput deste item e que contenha o resultado da consulta aos CEIS/CNEP.

6.2. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.





6.3. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.5 deste edital.

6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. conter vícios insanáveis;

6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

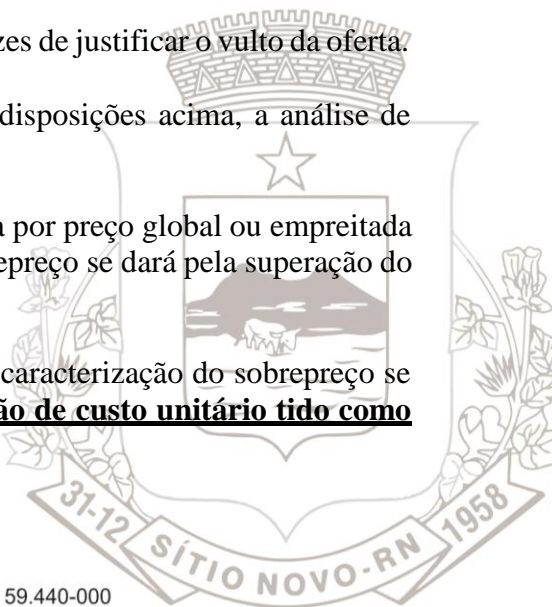
6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e **pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;**



6.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

6.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.10. 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.

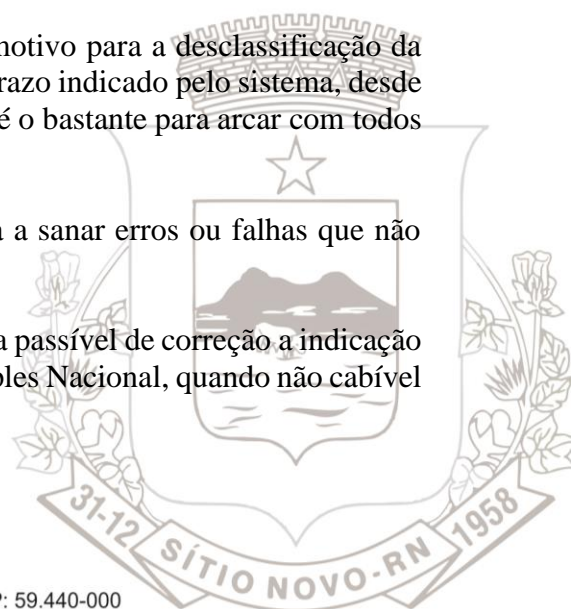
6.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.10.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual, desde que não altere o objeto da contratação, não contrarie dispositivos legais vigentes e, comprove a exequibilidade da proposta.

6.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

6.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.





6.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.13. O Pregoeiro em conjunto com a Equipe de Apoio poderá realizar quaisquer diligências necessárias para averiguar a conformidade da proposta com as especificações mínimas previstas no Termo de Referência, Anexo I ao Edital, salvo a juntada de documentos, para atender à exigência deste edital

6.14. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e **no mesmo prazo definido no termo de referência para a entrega dos produtos** contados da solicitação.

6.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

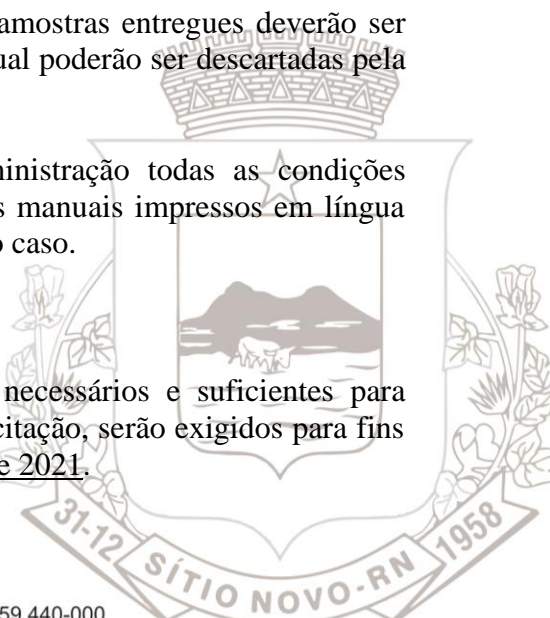
6.19. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento;

6.20. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de **10 (dez) dias**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento;

6.21. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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



7.1. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.1.1. 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.

7.2. 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.

7.2.1. 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 **20% (vinte por cento)** para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão ser apresentados, ainda que o licitante tenha realizado o cadastro junto ao sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

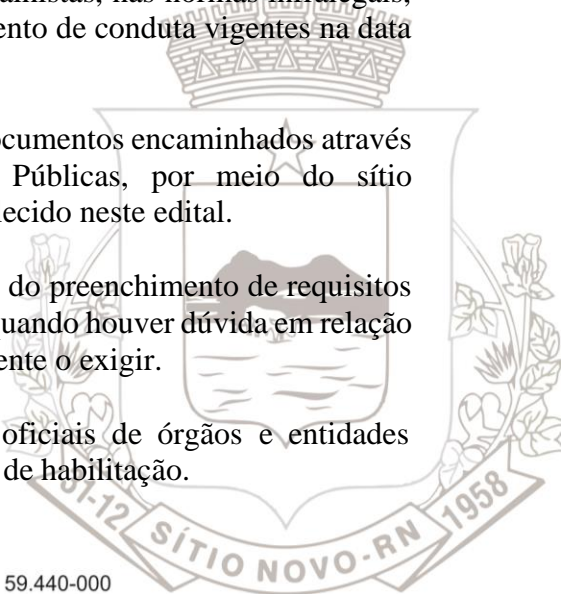
7.5. Será verificado se o licitante declarou em campo próprio no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.7. A habilitação será verificada por meio da análise dos documentos encaminhados através do sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, no prazo limite estabelecido neste edital.

7.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

7.8. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.





7.9. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço.

7.10. A verificação dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.10.1. Os documentos que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.10.2. Quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente item ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.11. 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):

7.11.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

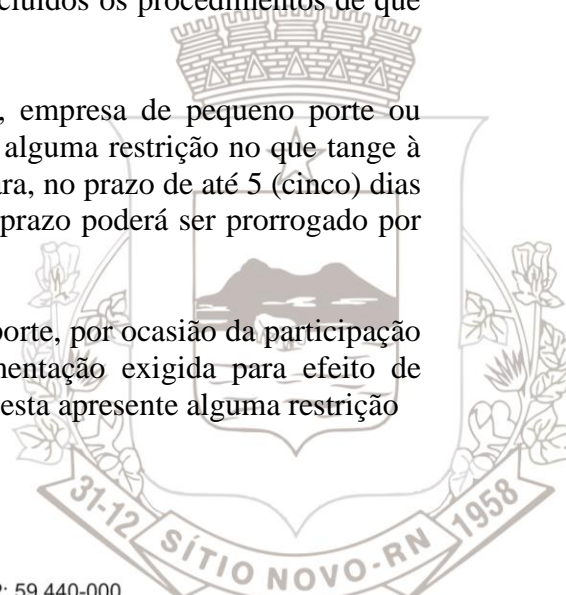
7.12. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.15. Se a menor proposta ofertada for de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal ou trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, após confecção da Ata, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período.

7.15.1. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição





7.16. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

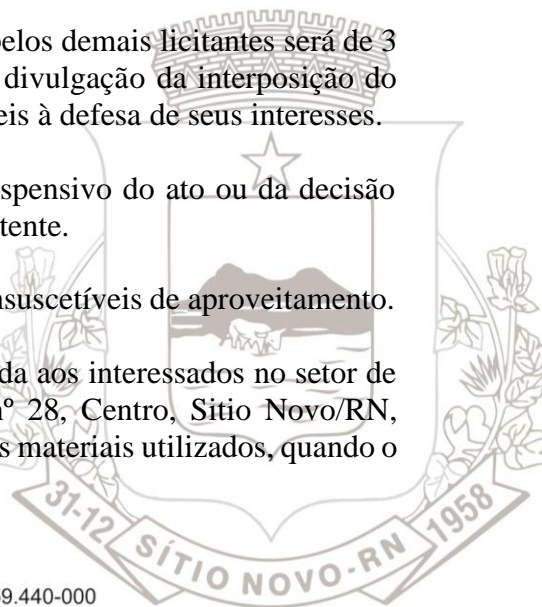
8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no setor de licitações, localizado na Praça Bom Jesus dos Navegantes, nº 28, Centro, Sítio Novo/RN, cabendo ao licitante o ressarcimento dos custos dos serviços e dos materiais utilizados, quando o serviço





de busca e de fornecimento da informação exigir reprodução de documentos pela Administração.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. fraudar a licitação

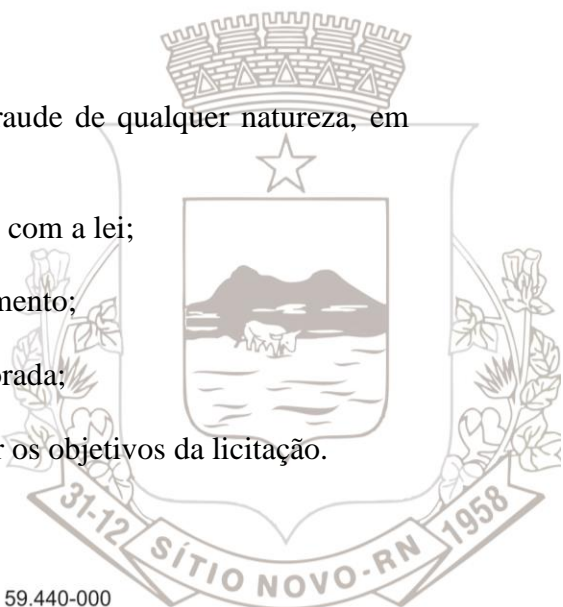
9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.6.4. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.





9.1.7. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.6.4 e 9.1.7, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e



contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Sítio Novo/RN, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.6.4 e 9.1.7, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, caso exigida.

9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 3 (três) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

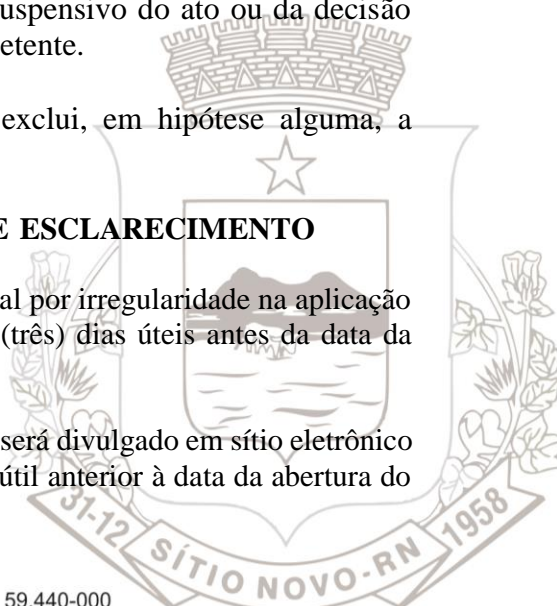
9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.





10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: cplpmlp@gmail.com ou por petição dirigida e protocolada no endereço Rua José Ferreira Lima, Nº 46, Centro, Sítio Novo/RN, sala do Setor de Licitações.

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

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

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas, nos termos do art. 55, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

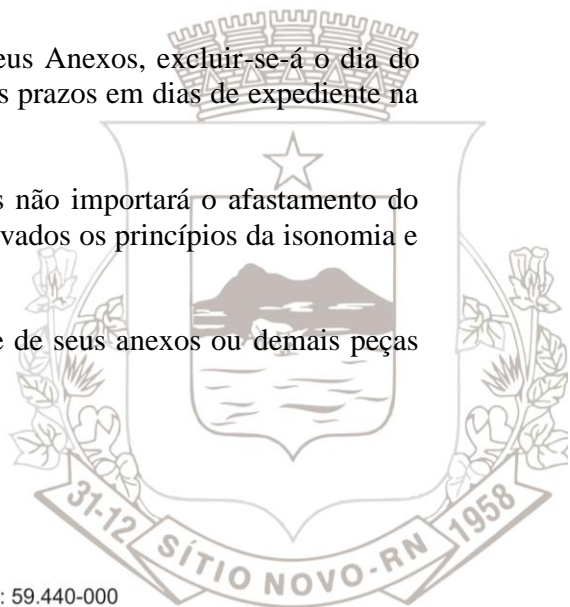
11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

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

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

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





11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na sede do setor de licitações indicado no cabeçalho deste edital e mediante solicitação endereçada ao e-mail: cpl.eloi@outlook.com.

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

11.11.3. ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preço.

Sítio Novo/RN, 30 de Janeiro de 2024.

Andrezza Brasil Souto Bezerra
Prefeita Municipal





ANEXO I
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO/RN
(Processo Administrativo nº 79/2024)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).

1.1. Registro de preços para eventual e futura contratação de empresa para fornecimento de utensílios domésticos para atendimento aos órgãos da Prefeitura Municipal de Sítio Novo/RN, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR.UNIT
AFIADOR DE FACA – material aço inox, resistente e fácil de limpar.	Unidade	10	126,51
Bacia de plástico Bacia plástica reforçada com alça grande 100 litros. Em polipropileno. Dimensões mínimas: altura: 29cm; diâmetro: 74cm;	Unidade	30	113,19
Bandeja grande inox, formato retangular, medida aproximada de 48cm de comprimento e 32cm de largura.	Unidade	10	95,74
CAIXA TERMICA - capacidade de 26 litros, com termometro digital de máximo e mínimo à prova d'água -50º até 70º C; Resistente e de boa qualidade.	Unidade	5	298,76
CAIXA TERMICA - capacidade de 5 litros; Resistente e de boa qualidade.	Unidade	5	40,75
CAIXA TERMICA 12LTS- caixa térmica com capacidade de 12 litros, com pegas superiores inferiores na tampa para abertura, exclusiva para abertura deslizante.	Unidade	5	206,15
CAIXA TERMICA 32LTS- caixa térmica com capacidade de 32 litros, com pegas superiores inferiores na tampa para abertura, exclusiva para abertura deslizante.	Unidade	5	249,70
Colher côncava reforçada para massa/caldeirão 60cm Colher plástica grande em polipropileno Dimensões mínimas: comprimento - 60cm; largura - 75cm; espessura - 1,5cm Características gerais: Fabricação em polipropileno virgem, atóxico e inodoro. Resistência térmica de 100 °C por no mínimo 20 minutos. Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Se possível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil. Garantia: seis meses, no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.	Unidade	20	40,24
Conjunto de facas de corte e serrilhada, com 5 peças, em inox	Conjunto	10	351,12



Conjunto de assadeiras retangulares de alumínio com 03 peças (3,5 litro/133,5x24,0x5,2cm, 4,5 litro/37,0x26,045cm, 6,1 litro/41,0x29,5x5,7cm)	Conjunto	10	85,99
Conjunto de potes plásticos para rnanfirmentos com tampa com 05 peças (1,20 litro, 1,94 litro, 3,88 litro, 5,66 litro e 8,45 litro)	Conjunto	10	84,99
Cortador de legumes tamanho médio Cortador de legumes e frutas, manual, de mesa, com tripe, linha industrial, tamanho médio. Dimensões e tolerância: Altura: 45cm. Largura: 40cm. Comprimento: 60cm. Tolerância: +/- 5% Características gerais: Corpo em alumínio fundido. Macho em plástico polipropileno. Facas em aço inox de 6, 8, 10 e 12mm, com borda plástica. Colunas em aço maciço. Com duas molas. Pintura eletrostática (a pó). Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento	Unidade	20	154,26
Copos de vidro fino para água, transparente branco, capacidade 300/330mL	Unidade	120	13,41
Cuscuzeira em alumínio tamanho nº 18. Cuscuzeiro de Alumínio Polido Material: Alumínio. Alças em Baquelite. Tampa com saída de vapor. Cor: Alumínio Polido. Dimensões do produto: 25 altura x 30 comprimento x 18 diâmetro (parte alta da cuscuzeira) x 10 comprimento (parte baixa da cuscuzeira)	Unidade	10	58,33
Deposito plástico quadrado para freezer/micro-ondas 200ml	Unidade	30	15,44
ESCORREDOR DE LOUÇAS EM AÇO INOX INDUSTRIAL - com capacidade de 80 pratos, dimensões: 102 cm x 28 cm x 65 cm, mínimo de 3 andares.	Unidade	10	244,2
ESCORREDOR PARA ARROZ - em aço inoxidável com diâmetro de boca de 30cm, com alças anatômicas e base para apoio, com capacidade de até 5L.	Unidade	5	79,24
ESCORREDOR PARA ARROZ LINHA INDUSTRIAL - em alumínio reforçado, diâmetro da boca 47,0cm, com alças de alumínio vergalhão e base para apoio, com capacidade de até 21L.	Unidade	5	167,56
Forma de Bolo de Alumínio Redonda Antiaderente diâmetro 24cm	Unidade	10	63,96
Forma de Bolo Retangular nº 4 medidas 45 x 30 x 5 cm internas	Unidade	10	34,02
Frigideira em Alumínio Antiaderente, Tamanho P	Unidade	10	36,84
Frigideira em Alumínio Antiaderente, Tamanho M	Unidade	10	
Frigideira em Alumínio Antiaderente, Tamanho	Unidade	10	181,53



G			
Garrafa Térmica com torneira de 5 L	Unidade	5	123,15
Garrafa Térmica com torneira de 10 L	Unidade	10	249,58
Garrafa de café térmica com capacidade para 1 litro. Mantém os líquidos quentes ou frios por muito mais tempo por conta de sua ampola de vidro, a qual feita em polipropileno virgem atóxico injetado. Livres de BPA atendem às especificações estabelecidas pela NBR 13.282 da ABNT	Unidade	10	76,90
Garrafa de café térmica com capacidade para 2 litro. Mantém os líquidos quentes ou frios por muito mais tempo por conta de sua ampola de vidro, a qual feita em polipropileno virgem atóxico injetado. Livres de BPA atendem às especificações estabelecidas pela NBR 13.282 da ABNT	Unidade	10	101,85
Jarras para água de vidro liso, transparente branco, capacidade 1 litro	Unidade	10	39,98
Jarras para Suco de vidro liso, com tampa, transparente branco, capacidade 5 litro	Unidade	10	171,39
JOGO DE PENEIRAS - COM 3 PEÇAS EM INOX, GRANDE, MÉDIA E PEQUENA. Circunferência aprox 20, 14 e 10cm.	Unidade	10	53,25
JOGO DE POTES PARA MANTIMENTOS - 5 PEÇAS EM VIDRO COM VOLUMES APROXIMADOS ENTRE 1 A 5L	Unidade	20	81,75
Jogo utensílios de cozinha 4 peças (colher, concha, escumadeira e espátula). Material em silicone e cabo de metal	Unidade	10	44,50
ORGANIZADOR DE PLASTICO COM TAMPA. Material PVC com no mínimo de 8,6L de capacidade.	Unidade	10	51,38
PANELA DE PRESSÃO 7 L – com capacidade mínima para 7 litros, com fechamento externo, com válvula de escape de segurança, com diâmetro mínimo de 22,5 cm, altura mínima de 24,0 cm, asa de baquelite, cabo de baquelite, e suas condições deverão estar de acordo com a norma NBR 118.	Unidade	5	151,26
PANELA DE PRESSÃO 15L – de alumínio, com capacidade mínima para 15 litros; com fechamento externo; com válvula de escape de segurança; com diâmetro mínimo de 30,4 cm; sendo certificada pelo selo do inmetro ,asa de baquelite resistentes ao calor; pino de alívio; sistema de segurança lateral da tampa; válvula de segurança repetitiva de segurança e válvula reguladora de pressão.	Unidade	5	375,77
Panela em Alumínio Antiaderente com tampa de 5 Litros	Unidade	10	98,17
Panela em Alumínio Antiaderente com tampa de 10 Litros	Unidade	10	128,07
Panela em Alumínio Antiaderente com tampa de 20 Litros	Unidade	10	262,27



PEGADOR MASSA EM INOX MÉDIO – Características técnicas em aço inox resistente. Com 2 (duas) pás (bases), medindo cada uma 9cm de comprimento e 6cm de largura, unidas por 2 (dois) cabos, cada um com 28.5cm de comprimento. As medidas poderão ter variação de até 2 cm para mais.	Unidade	10	24,58
PEGADOR SALADA EM INOX MÉDIO – Características técnicas em aço inox, resistente. Com 2 (duas) pás (bases), medindo cada uma 9cm de comprimento e 6cm de largura, unidas por 2 (dois) cabos, cada um com 28 cm de comprimento. As medidas poderão ter variação de até 2 cm para mais	Unidade	20	12,83
Potes de vidro transparente com tampa hermética para armazenamento de alimentos e capacidade aproximada de 2 litros.	Unidade	10	46,80
Potes de vidro transparente com tampa hermética para armazenamento de alimentos e capacidade aproximada de 1 litro.	Unidade	10	45,35
Porta Talher com Tampa 5 Divisões	Unidade	10	38,74
KIT TALHERES EM INOX PARA REFEIÇÕES - Kit composto por 3 (três) talheres para uso diário em refeições, sendo: 1 (uma) colher; 1 (um) garfo; 1 (uma) faca. 1. Dimensões e tolerâncias (Comprimento x Espessura x Comp. lâmina): Colher (198mm x 2,5mm); Garfo (199mm x 2,5mm); Faca (213mm x 3mm x 102mm). Características gerais: Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Lâminas e cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Faca de mesa com ponta arredondada. Embalagem: Em plástico descartável com dimensões que comportem os três talheres (kit). Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da nota fiscal). Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Tolerância nas dimensões de +/- 10%.	Kit	50	26,17
Kit cozinha colher de arroz, concha e escumadeira Conjunto de talheres de inox constituídas por 3 peças em aço inox. Dimensões mínimas: Escumadeira: 34,5cm x 9,8cm Colher de arroz: 32,5cm x 5,8cm Concha: 32,5cm x 8 cm Características gerais: fabricado em aço inox. Podendo ser usados em altas ou baixas temperaturas. Resistente a máquina de lava louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.	Kit	20	32,90





Kit de caçarolas em alumínio. Kit composto por 5 (cinco) caçarolas de alumínio, linha industrial, com dimensões variadas, sendo: 1 caçarola pequena com capacidade de aproximadamente 9,5 litros; 1 caçarola média com capacidade de aproximadamente 12 litros; 1 caçarola grande com capacidade de aproximadamente 17 litros; 1 caçarola super grande com capacidade de aproximadamente 31 litros; 1 caçarola super grande com capacidade de aproximadamente 40 litros; Dimensões e tolerância: Grande: Capacidade: 17 litros; Diâmetro: 36 cm; Altura: 17 cm; Tolerância: +/-5% Média: Capacidade - 12 litros; Diâmetro: 32 cm; Altura: 15 cm; Tolerância - +/-5% Pequena: Capacidade - 8,3 litros; Diâmetro: 28 cm; Altura: 14,5 cm; Tolerância: +/-5%. **Características gerais:** Fabricada em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material. Com alças bilaterais reforçadas em alumínio polido. Com espessura mínima de 3,0 mm. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. **Garantia:** doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento

Kit

20

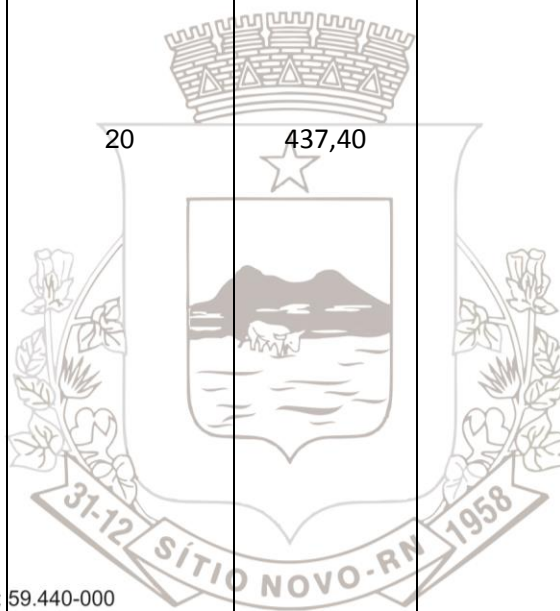
269,00

Kit de caixas plásticas para mantimentos ou alimentos Kit composto 6 caixas plásticas fechadas, com tampa, para mantimentos/alimentos (tamanhos variados), sendo: 2 caixas tamanhos grandes, com capacidade de 30 a 40 litros; 2 caixas tamanho médio, com capacidade de 18 a 25 litros; 2 caixas tamanho pequeno, com capacidade de 13 a 15 litros. **Dimensões e Tolerâncias:** **Tamanho Grande:** Capacidade: 40 litros; Altura: 200mm; Largura: 350mm; Comprimento: 550mm; Tolerância: +/- 10%; Espessura mínima de parede: 2,5 mm **Tamanho médio:** Capacidade: 24 litros; Altura: 150mm; Largura: 270mm; Comprimento: 400mm; Tolerância: +/- 10%; Espessura mínima de parede: 2,0 mm **Tamanho pequeno:** Capacidade: 13 litros; Altura: 221mm; Largura: 270mm; Comprimento: 400mm; Tolerância: +/- 10%; Espessura mínima de parede: 2,0 mm **Características gerais:** Fabricação em polipropileno virgem, atóxico e inodoro. Incolor. Empalhável. Design retangular. Com tampa do mesmo material e trava. Resistência térmica de 100 °C por no mínimo 20 minutos. Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Se possível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.

Kit

20

437,40





<p>Garantia: seis meses, no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento</p>			
<p>Kit de caldeirões tipo hotel Kit composto 2 caldeirões de alumínio, sendo: 1 caldeirão grande, com capacidade de aproximadamente 30 litros; 1 caldeirão médio, com capacidade de aproximadamente 20 litros. Dimensões e tolerância: Grande: Capacidade: 30 litros; Espessura: 3,00mm; Tolerância: +/-10% Médio: Capacidade: 20 litros; Espessura: 3,00mm; Tolerância: +/-10% Características gerais: Em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material. Com alças bilaterais reforçadas em alumínio polido. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.</p>	<p>Kit</p>	<p>20</p>	<p>134,74</p>
<p>Kit de canecas para refeições. Kit composto por 60 canecas, em inox, para uso diário para refeições de crianças. Dimensões mínimas: Altura: 85 mm; Espessura: 2,0 mm; Diâmetro da boca: 77 mm; Diâmetro da base: 58 mm; Capacidade: 300 ml. Características gerais: Feita totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote</p>	<p>Kit</p>	<p>20</p>	<p>657,00</p>



correspondente à ordem de fornecimento			
Kit de colheres de mesa em inox Kit composto por 60 colheres de sobremesa, em inox, para uso diário para refeições de crianças. Dimensões mínimas: Altura ou comprimento mínimo: 175 mm. Espessura mínima: 1,80 mm. Características gerais: Feita totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10. Concha e cabo em única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.	Kit	20	312,00
Kit de cuscuzzeiras em alumínio Kit composto 2 cuscuzzeiras, linha industrial, com base, tampa e alças e com capacidade de 5 litros. Características gerais: Em alumínio polido, linha industrial. Corpo inteiriço. Com base e tampa. Com alças laterais em alumínio. Espessura mínima 3 milímetros. Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento	Kit	10	167,60





<p>Kit de facas de mesa em inox Kit composto por 60 facas, em inox, para uso diário para refeições de crianças. Dimensões mínimas: Altura/ comprimento mínimo: 195 mm (total: lâmina e cabo). Espessura mínima: 3,00 mm. Características gerais: Feita totalmente em aço inoxidável AISI 420. Lâmina e cabo em única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Não tóxica estável e não absorvente sob condições de uso. Não deve “emprestar” odor, cor ou gosto aos alimentos e não contribuir para a adulteração dos mesmos. Lâmina com ponta arredondada e serrilha fina. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização e construídos de forma a garantir durabilidade e resistência, com vistas à finalidade a que se destina. Apresentar o mesmo design da colher e do garfo, de modo a formar a conjunto. Resistente a máquina lavar louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente.</p>	Kit	20	340,80
--	-----	----	--------





<p>Kit de Facas em inox para cortes Kit composto 6 facas, em inox, para cortes, em tamanho variados, sendo: 2 facas para corte de carnes cruas, com fio liso; 2 facas para corte de carne assadas; 2 facas para corte de pães, com fio serrilhado. Dimensões mínimas: Faca para carne crua, com fio liso: Lâmina (polegadas) - 6; Espessura mínima - 3,0mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 274mm; Lâmina (polegadas) - 8"; Espessura mínima - 3,0mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 330mm; Faca para carne assada: Lâmina (polegadas) - 5"; Espessura mínima - 3mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 223mm; Lâmina (polegadas) - 5"; Espessura mínima - 30mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 223mm; Faca para pão, fio serrilhado: Lâmina (polegadas) - 8"; Espessura mínima - 2,5mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 328mm; Lâmina (polegadas) - 8"; Espessura mínima - 2,5mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 328mm; Características gerais: Lâmina com aço inox AISI 420 temperado. Cabo com perfeita ergonomia, anatômico em propileno atóxico injetável, cabo e lâmina alinhados fabricado em aço inox AISI 430. Lâmina fio liso ou serrilhado, conforme descrição, fabricada em aço inox AISI 420 temperado. Lâmina totalmente dentro do cabo, lâmina e cabo alinhados. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Não tóxica estável e não absorvente sob condições de uso. Não deve "emprestar" odor, cor ou gosto aos alimentos e nem contribuir para a adulterações dos mesmos. Resistente a máquina de lava louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.</p>	Kit	20	150,54
--	-----	----	--------





<p>Kit de garfos de mesa em inox Kit composto por 60 garfos de sobremesa, em inox, para uso diário para refeições de crianças. Dimensões mínimas: Altura ou comprimento mínimo: 170 mm. Espessura mínima: 1,60 mm. Características gerais: Feito totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10. Dentes e cabo em única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Não tóxica estável e não absorvente sob condições de uso. Não deve “emprestar” odor, cor ou gosto aos alimentos e não contribuir para a adulteração dos mesmos. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização e construídos de forma a garantir durabilidade e resistência, com vistas à finalidade a que se destina. Apresentar o mesmo design da colher e da faca, de modo a formar a conjunto. Resistente a máquina lavar louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.</p>	Kit	20	315,60
<p>Kit de panela de pressão em alumínio Kit panela de pressão, linha industrial, composto por 2 panelas, sendo: 1 panela com capacidade de 12 litros; 1 panela com capacidade de 20 litros. Dimensões aproximadas e tolerância: Panela de 12 litros: Diâmetro: 300mm Panela de 20 litros: Altura: 38cm; Largura: 34,50cm; Profundidade: 44,00cm; Espessura: 3,5mm; Diâmetro: 29,60cm; Peso: 4,285 Tolerância: +/- 10%. Características gerais: fabricada em alumínio 100% puro, polido, linha industrial. Com alças ou com alça e cabo laterais, anatômico, atóxico e antitérmicos. Com válvula e sistema de segurança: válvula de trabalho (alívio de pressão), com ferramenta para limpeza; válvula de segurança repetitiva, em silicone (que não resseca); válvula de travamento que não permita abertura da panela caso haja pressão localizada no cabo da tampa; Com pino de alívio. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento</p>	Kit	10	786,01





<p>Kit de pratos fundos para refeições. Kit composto por 60 pratos fundos para refeições. Dimensões mínimas: Cor: incolor; altura: 3,2 cm; diâmetro: 22 cm; abas: 3 cm; Características gerais: Fabricado em vidro temperado, resistente a impactos e as pequenas quedas. Pratos com abas de 3 cm. Superfícies lisas, sem ranhuras. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Resistente a micro-ondas, freezer e geladeira. Resistente a máquina lavar louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento. tolerância - +/- 10 %.</p>	Kit	20	467,40
<p>Kit de tábuas para cortes de alimentos crus e cozidos Kit composto 6 placas ou tábuas de corte, com padrão internacional de cores com suporte, para corte de alimentos crus e cozidos, sendo: 1 placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua; 1 placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras; 1 placa na cor azul para corte de peixes e frutos do mar; 1 placa na cor bege para corte de assados e embutidos; 1 placa na cor amarela para corte de aves; 1 placa na cor branca para corte de latibactínios Dimensões mínimas: Todas as cores: Altura: 50 cm; Largura: 30 cm; Espessura: 1,5 cm Características gerais: Construída em polipropileno virgem e inodora. Com aditivo bactericida. Com canaleta para escoamento de líquidos. Fácil higienização e resistente a produtos químicos. Resistência contra deformações, impactos e quedas. Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Se possível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento</p>	Kit	20	209,90
<p>RALADOR DE VERDURAS 6 FACES – Características técnicas: Em aço inox, resistente, com 6 faces e 6 funções com diferentes opções de cortes, com lâminas que permitam o corte preciso do alimento. Base com 19cm de comprimento e 8cm de largura e cabo de baquelite branco ou em inox com 7cm de altura. As dimensões poderão ter variação de 2cm p/ mais e p/menos.</p>	Unidade	10	30,36
<p>Saleiro 50 ml de vidro e tampa inox</p>	Unidade	20	17,34



TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR GRANDE – Características técnicas: Em vidro, resistente, cor cristal (incolor), com resistência térmica, medindo 40,4cm (comprimento) x 24,9cm (largura) x 7cm (altura). Com capacidade de 5,3 litros.	Unidade	30	74,00
Xícaras de café com pires redondo, em porcelana branca	Conjunto	50	20,31
Xícaras de chá, com pires redondo, em porcelana branca	Conjunto	50	22,13

1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, nos termos do art. 187, da Lei nº 14.133/2021 c/c do Decreto nº 10.818, de 2021,

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contados do (a) expedição da assinatura da ARP ou contrato administrativo, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘b’, da Lei nº 14.133/2021).

2.0. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Documento de Formalização de Demanda, constante nos presentes autos.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘c’, e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

3.0. Considerando as soluções apresentadas pelo mercado, constatou-se que a aquisição de material elétrico, destinado a atender a demanda de manutenção corretiva e preventiva da rede de iluminação pública compreendendo, praias, sede, distritos e espaços públicos do município de Sítio Novo/RN. Está dentro da legalidade de acordo com a lei de licitações e contratos 14.133/21.





Sabendo que trata de um fornecimento mensal ou quando se fizer necessário, tendo como base legal o que trata o art. 6º inciso XXIII, com todas as especificações e quantitativos apresentados.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea ‘d’, da Lei nº 14.133/21)

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1. O fornecimento dos itens apresentados neste termo de referência, deverão ser entregues no Município de Sítio Novo/RN, em local mencionado na ordem de compra, os itens deveram ser entregues devidamente lacrados, sem danificações ou algo que venha comprometer a utilização do mesmo.

4.1.2. Todos os produtos na sua qualidade e integridade deverão estar em conformidade com as mesmas especificações e padrões oferecidos no mercado; e

4.1.3. Para garantir a sua qualidade, conformidade e integridade deverão ser fiscalizados e averiguados de forma física pelos responsáveis das determinadas secretarias e órgãos públicos da administração pública do município de Sítio Novo/RN;

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

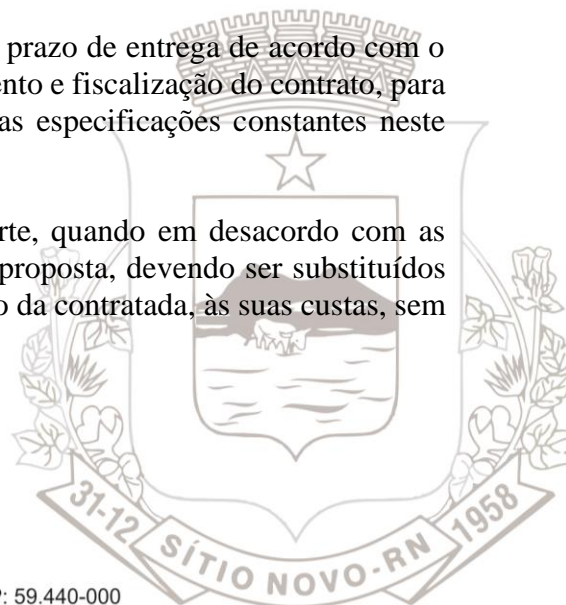
5.0. O prazo do fornecimento dos produtos é de 10 dias, contados do(a) recebimento da ordem de compra, em remessa única.

5.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (48) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.2. Os bens deverão ser entregues nas determinadas secretarias e prédios públicos do município de Sítio Novo/RN

5.3. Os bens serão recebidos provisoriamente, dentro do prazo de entrega de acordo com o termo de referência, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.





5.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 1 (um) dia, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do produto nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021)

6.1. O prazo de garantia contratual do fornecimento, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 03 (três) meses contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

6.2. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21)

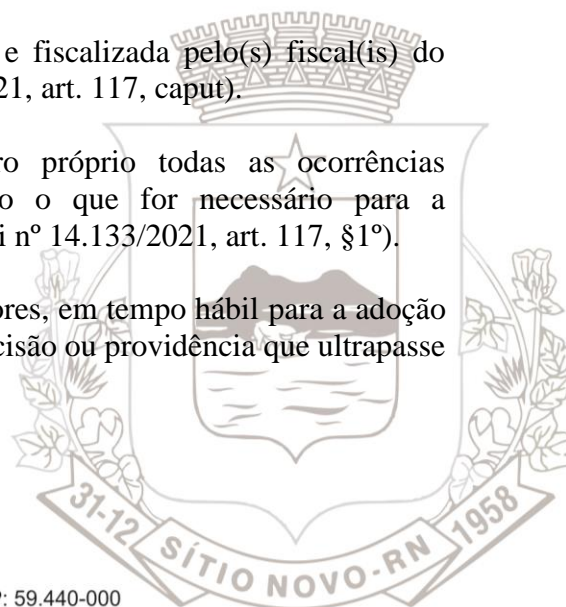
7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

7.2. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

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

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

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





7.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

7.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

7.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

7.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

7.7. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021)

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão Eletrônico;

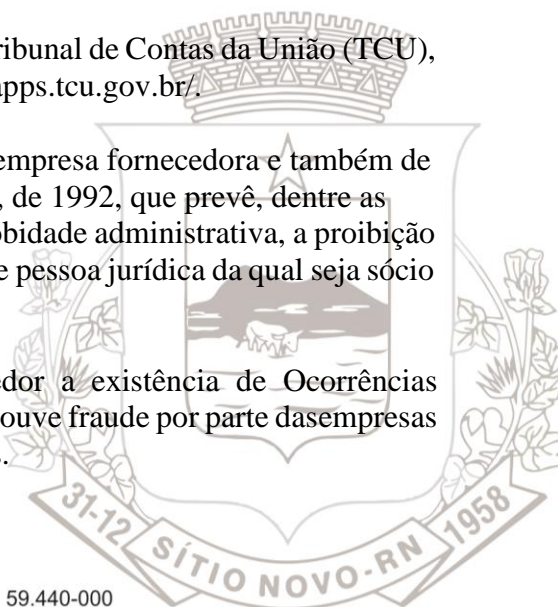
8.2. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) Cadastro Geral do Município de Sítio Novo/RN;

b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (TCU), disponível através do link: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>.

8.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.





- 8.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 8.6. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
- 8.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.8. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.9. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.10. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

8.10.1. Habilitação jurídica

A) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

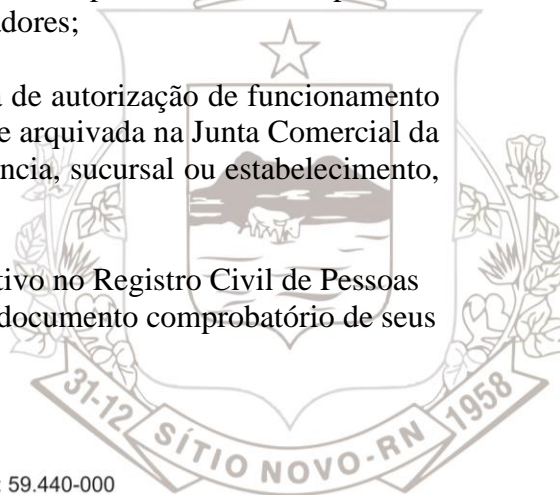
B) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

C) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

D) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

E) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.

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





G) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

H) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.10.1.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.10.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

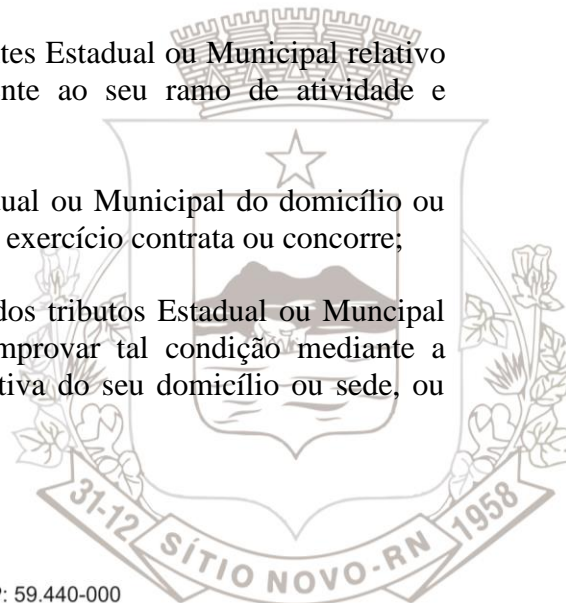
c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

g) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.





h) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes *estadual e municipal*.

8.10.3. Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;

8.10.4. Qualificação Técnica

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

Sítio Novo/RN, 24 de Janeiro de 2024.

ARTUR ALMEIDA GUERRA

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE OBRAS, URBANISMO E HABITAÇÃO





Apêndice do Anexo I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do Processo: 79/2024

2. ÁREA REQUISITANTE

Setor Requisitante: Secretaria Municipal de Administração de Planejamento

Responsável: José Genilson da Silva

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Cumprimentando-o cordialmente, venho respeitosamente solicitar autorização para que seja instaurado procedimento administrativo licitatório, visando o fornecimento de material de Construção, destinado a atender a demanda de manutenção corretiva e preventiva dos diversos órgãos do Município de Sítio Novo/RN.

Manutenção dos serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

4. DA PREVISÃO NO PCA

Considerando que a Nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021), ainda está sendo implantada, sobretudo em razão da necessidade de expedição de grande número de regulamentos, não foi possível elaborar o Plano de Contratações Anuais de que trata o art. 12, VII, da indigitada Lei. Contudo, por se tratar de fornecimento de um serviço de extrema relevância para o desenvolvimento das atividades desempenhadas por esta municipalidade, temos que a referida contratação será inserida no Plano de Contratações Anuais do próximo exercício financeiro.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento da necessidade da Administração, a solução deverá contemplar os seguintes requisitos técnicos:

5.1. A contratada deverá apresentar os seguintes documentos:

5.1.1 . Habilitação jurídica

I) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

K) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;





L) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

M) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.

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

O) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

P) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

5.1.1.1 . Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

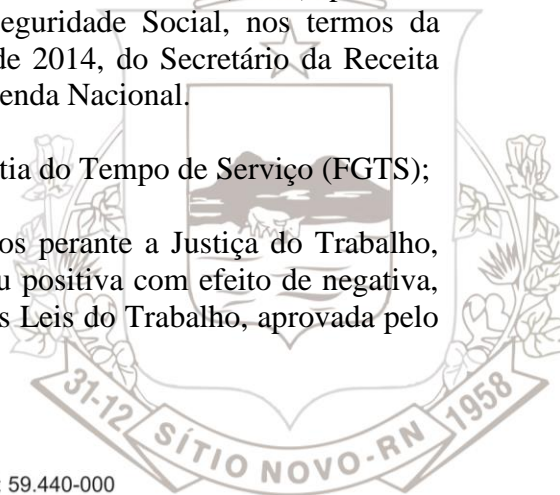
5.1.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista

i) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

j) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

k) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

l) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;





- m) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- n) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- o) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- p) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

5.1.3 Qualificação Econômico-Financeira

- b) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;

5.1.4 Qualificação Técnica

- a) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- b) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- c) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

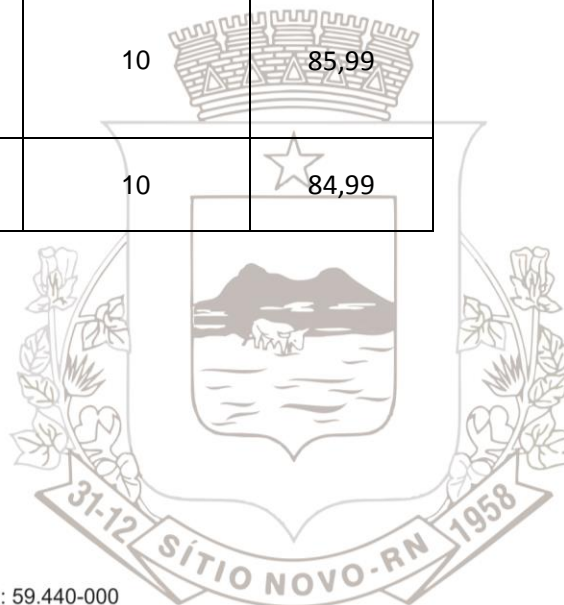
Tendo em vista o que consta no DFD, bem como o levantamento próprio realizado pela Equipe de Planejamento, estimam-se as seguintes quantidades de serviço:

6.1.

ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR.UNIT
AFIADOR DE FACA – material aço inox, resistente e fácil de limpar.	Unidade	10	126,51



Bacia de plástico Bacia plástica reforçada com alça grande 100 litros. Em polipropileno. Dimensões mínimas: altura: 29cm; diâmetro: 74cm;	Unidade	30	113,19
Bandeja grande inox, formato retangular, medida aproximada de 48cm de comprimento e 32cm de largura.	Unidade	10	95,74
CAIXA TERMICA - capacidade de 26 litros, com termometro digital de máximo e mínimo à prova d'água -50° até 70° C; Resistente e de boa qualidade.	Unidade	5	298,76
CAIXA TERMICA - capacidade de 5 litros; Resistente e de boa qualidade.	Unidade	5	40,75
CAIXA TERMICA 12LTS- caixa térmica com capacidade de 12 litros, com pegas superiores inferiores na tampa para abertura, exclusiva para abertura deslizante.	Unidade	5	206,15
CAIXA TERMICA 32LTS- caixa térmica com capacidade de 32 litros, com pegas superiores inferiores na tampa para abertura, exclusiva para abertura deslizante.	Unidade	5	249,70
Colher côncava reforçada para massa/caldeirão 60cm Colher plástica grande em polipropileno Dimensões mínimas: comprimento - 60cm; largura - 75cm; espessura - 1,5cm Características gerais: Fabricação em polipropileno virgem, atóxico e inodoro. Resistência térmica de 100 °C por no mínimo 20 minutos. Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Se possível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil. Garantia: seis meses, no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.	Unidade	20	40,24
Conjunto de facas de corte e serrilhada, com 5 peças, em inox	Conjunto	10	351,12
Conjunto de assadeiras retangulares de alumínio com 03 peças (3,5 litro/133,5x24,0x5,2cm, 4,5 litro/37,0x26,045cm, 6,1 litro/41,0x29,5x5,7cm)	Conjunto	10	85,99
Conjunto de potes plásticos para rnanfirmentos com tampa com 05 peças (1,20 litro, 1,94 litro, 3,88 litro, 5,66 litro e 8,45 litro)	Conjunto	10	84,99





Cortador de legumes tamanho médio Cortador de legumes e frutas, manual, de mesa, com tripe, linha industrial, tamanho médio. Dimensões e tolerância: Altura: 45cm. Largura: 40cm. Comprimento: 60cm. Tolerância: +/- 5% Características gerais: Corpo em alumínio fundido. Macho em plástico polipropileno. Facas em aço inox de 6, 8, 10 e 12mm, com borda plástica. Colunas em aço maciço. Com duas molas. Pintura eletrostática (a pó). Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento	Unidade	20	154,26
Copos de vidro fino para água, transparente branco, capacidade 300/330mL	Unidade	120	13,41
Cuscuzeira em alumínio tamanho nº 18. Cuscuzeiro de Alumínio Polido Material: Alumínio. Alças em Baquelite. Tampa com saída de vapor. Cor: Alumínio Polido. Dimensões do produto: 25 altura x 30 comprimento x 18 diâmetro (parte alta da cuscuzeira) x 10 comprimento (parte baixa da cuscuzeira)	Unidade	10	58,33
Deposito plástico quadrado para freezer/micro-ondas 200ml	Unidade	30	15,44
ESCORREDOR DE LOUÇAS EM AÇO INOX INDUSTRIAL - com capacidade de 80 pratos, dimensões: 102 cm x 28 cm x 65 cm, mínimo de 3 andares.	Unidade	10	244,2
ESCORREDOR PARA ARROZ - em aço inoxidável com diâmetro de boca de 30cm, com alças anatômicas e base para apoio, com capacidade de até 5L.	Unidade	5	79,24
ESCORREDOR PARA ARROZ LINHA INDUSTRIAL - em alumínio reforçado, diâmetro da boca 47,0cm, com alças de alumínio vergalhão e base para apoio, com capacidade de até 21L.	Unidade	5	167,56
Forma de Bolo de Alumínio Redonda Antiaderente diâmetro 24cm	Unidade	10	63,96
Forma de Bolo Retangular nº 4 medidas 45 x 30 x 5 cm internas	Unidade	10	34,02
Frigideira em Alumínio Antiaderente, Tamanho P	Unidade	10	36,84
Frigideira em Alumínio Antiaderente, Tamanho M	Unidade	10	181,53
Frigideira em Alumínio Antiaderente, Tamanho G	Unidade	10	123,15
Garrafa Térmica com torneira de 5 L	Unidade	5	249,58
Garrafa Térmica com torneira de 10 L	Unidade	10	



Garrafa de café térmica com capacidade para 1 litro. Mantém os líquidos quentes ou frios por muito mais tempo por conta de sua ampola de vidro, a qual feita em polipropileno virgem atóxico injetado. Livres de BPA atendem às especificações estabelecidas pela NBR 13.282 da ABNT	Unidade	10	76,90
Garrafa de café térmica com capacidade para 2 litro. Mantém os líquidos quentes ou frios por muito mais tempo por conta de sua ampola de vidro, a qual feita em polipropileno virgem atóxico injetado. Livres de BPA atendem às especificações estabelecidas pela NBR 13.282 da ABNT	Unidade	10	101,85
Jarras para água de vidro liso, transparente branco, capacidade 1 litro	Unidade	10	39,98
Jarras para Suco de vidro liso, com tampa, transparente branco, capacidade 5 litro	Unidade	10	171,39
JOGO DE PENEIRAS - COM 3 PEÇAS EM INOX, GRANDE, MÉDIA E PEQUENA. Circunferência aprox 20, 14 e 10cm.	Unidade	10	53,25
JOGO DE POTES PARA MANTIMENTOS - 5 PEÇAS EM VIDRO COM VOLUMES APROXIMADOS ENTRE 1 A 5L	Unidade	20	81,75
Jogo utensílios de cozinha 4 peças (colher, concha, escumadeira e espátula). Material em silicone e cabo de metal	Unidade	10	44,50
ORGANIZADOR DE PLASTICO COM TAMPA. Material PVC com no mínimo de 8,6L de capacidade.	Unidade	10	51,38
PANELA DE PRESSÃO 7 L – com capacidade mínima para 7 litros, com fechamento externo, com válvula de escape de segurança, com diâmetro mínimo de 22,5 cm, altura mínima de 24,0 cm, asa de baquelite, cabo de baquelite, e suas condições deverão estar de acordo com a norma NBR 118.	Unidade	5	151,26
PANELA DE PRESSÃO 15L – de alumínio, com capacidade mínima para 15 litros; com fechamento externo; com válvula de escape de segurança; com diâmetro mínimo de 30,4 cm; sendo certificada pelo selo do inmetro, asa de baquelite resistentes ao calor; pino de alívio; sistema de segurança lateral da tampa; válvula de segurança repetitiva de segurança e válvula reguladora de pressão.	Unidade	5	375,77
Panela em Alumínio Antiaderente com tampa de 5 Litros	Unidade	10	98,17
Panela em Alumínio Antiaderente com tampa de 10 Litros	Unidade	10	128,07
Panela em Alumínio Antiaderente com tampa de 20 Litros	Unidade	10	262,27
PEGADOR MASSA EM INOX MÉDIO – Características técnicas em aço inox resistente. Com 2 (duas) pás (bases), medindo cada uma 9cm de comprimento e 6cm de largura, unidas por 2 (dois) cabos, cada um com 28.5cm de comprimento. As medidas poderão ter variação de até 2 cm para mais.	Unidade	10	24,58



PEGADOR SALADA EM INOX MÉDIO – Características técnicas em aço inox, resistente. Com 2 (duas) pás (bases), medindo cada uma 9cm de comprimento e 6cm de largura, unidas por 2 (dois) cabos, cada um com 28 cm de comprimento. As medidas poderão ter variação de até 2 cm para mais	Unidade	20	12,83
Potes de vidro transparente com tampa hermética para armazenamento de alimentos e capacidade aproximada de 2 litros.	Unidade	10	46,80
Potes de vidro transparente com tampa hermética para armazenamento de alimentos e capacidade aproximada de 1 litro.	Unidade	10	45,35
Porta Talher com Tampa 5 Divisões	Unidade	10	38,74
KIT TALHERES EM INOX PARA REFEIÇÕES - Kit composto por 3 (três) talheres para uso diário em refeições, sendo: 1 (uma) colher; 1 (um) garfo; 1 (uma) faca. 1. Dimensões e tolerâncias (Comprimento x Espessura x Comp. lâmina): Colher (198mm x 2,5mm); Garfo (199mm x 2,5mm); Faca (213mm x 3mm x 102mm). Características gerais: Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Lâminas e cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Faca de mesa com ponta arredondada. Embalagem: Em plástico descartável com dimensões que comportem os três talheres (kit). Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da nota fiscal). Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Tolerância nas dimensões de +/- 10%.	Kit	50	26,17
Kit cozinha colher de arroz, concha e escumadeira Conjunto de talheres de inox constituídas por 3 peças em aço inox. Dimensões mínimas: Escumadeira: 34,5cm x 9,8cm Colher de arroz: 32,5cm x 5,8cm Concha: 32,5cm x 8 cm Características gerais: fabricado em aço inox. Podendo ser usados em altas ou baixas temperaturas. Resistente a máquina de lava louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.	Kit	20	32,90





Kit de caçarolas em alumínio. Kit composto por 5 (cinco) caçarolas de alumínio, linha industrial, com dimensões variadas, sendo: 1 caçarola pequena com capacidade de aproximadamente 9,5 litros; 1 caçarola média com capacidade de aproximadamente 12 litros; 1 caçarola grande com capacidade de aproximadamente 17 litros; 1 caçarola super grande com capacidade de aproximadamente 31 litros; 1 caçarola super grande com capacidade de aproximadamente 40 litros; Dimensões e tolerância: Grande: Capacidade: 17 litros; Diâmetro: 36 cm; Altura: 17 cm; Tolerância: +/-5% Média: Capacidade - 12 litros; Diâmetro: 32 cm; Altura: 15 cm; Tolerância - +/-5% Pequena: Capacidade - 8,3 litros; Diâmetro: 28 cm; Altura: 14,5 cm; Tolerância: +/-5%. **Características gerais:** Fabricada em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material. Com alças bilaterais reforçadas em alumínio polido. Com espessura mínima de 3,0 mm. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. **Garantia:** doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento

Kit

20

269,00

Kit de caixas plásticas para mantimentos ou alimentos Kit composto 6 caixas plásticas fechadas, com tampa, para mantimentos/alimentos (tamanhos variados), sendo: 2 caixas tamanhos grandes, com capacidade de 30 a 40 litros; 2 caixas tamanho médio, com capacidade de 18 a 25 litros; 2 caixas tamanho pequeno, com capacidade de 13 a 15 litros. **Dimensões e Tolerâncias:** **Tamanho Grande:** Capacidade: 40 litros; Altura: 200mm; Largura: 350mm; Comprimento: 550mm; Tolerância: +/- 10%; Espessura mínima de parede: 2,5 mm **Tamanho médio:** Capacidade: 24 litros; Altura: 150mm; Largura: 270mm; Comprimento: 400mm; Tolerância: +/- 10%; Espessura mínima de parede: 2,0 mm **Tamanho pequeno:** Capacidade: 13 litros; Altura: 221mm; Largura: 270mm; Comprimento: 400mm; Tolerância: +/- 10%; Espessura mínima de parede: 2,0 mm **Características gerais:** Fabricação em polipropileno virgem, atóxico e inodoro. Incolor. Empalhável. Design retangular. Com tampa do mesmo material e trava. Resistência térmica de 100 °C por no mínimo 20 minutos. Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Se possível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil.

Kit

20

437,40





Garantia: seis meses, no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento

Kit de caldeirões tipo hotel Kit composto 2 caldeirões de alumínio, sendo: 1 caldeirão grande, com capacidade de aproximadamente 30 litros; 1 caldeirão médio, com capacidade de aproximadamente 20 litros. **Dimensões e tolerância: Grande:** Capacidade: 30 litros; Espessura: 3,00mm; Tolerância: +/-10% **Médio:** Capacidade: 20 litros; Espessura: 3,00mm; Tolerância: +/-10% **Características gerais:** Em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material. Com alças bilaterais reforçadas em alumínio polido. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.

Kit

20

134,74

Kit de canecas para refeições. Kit composto por 60 canecas, em inox, para uso diário para refeições de crianças. Dimensões mínimas: Altura: 85 mm; Espessura: 2,0 mm; Diâmetro da boca: 77 mm; Diâmetro da base: 58 mm; Capacidade: 300 ml. **Características gerais:** Feita totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. **Garantia:** doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote

Kit

20

657,00





correspondente à ordem de fornecimento			
Kit de colheres de mesa em inox Kit composto por 60 colheres de sobremesa, em inox, para uso diário para refeições de crianças. Dimensões mínimas: Altura ou comprimento mínimo: 175 mm. Espessura mínima: 1,80 mm. Características gerais: Feita totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10. Concha e cabo em única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.	Kit	20	312,00
Kit de cuscuzzeiras em alumínio Kit composto 2 cuscuzzeiras, linha industrial, com base, tampa e alças e com capacidade de 5 litros. Características gerais: Em alumínio polido, linha industrial. Corpo inteiriço. Com base e tampa. Com alças laterais em alumínio. Espessura mínima 3 milímetros. Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento	Kit	10	167,60





Kit de facas de mesa em inox Kit composto por 60 facas, em inox, para uso diário para refeições de crianças. **Dimensões mínimas:** Altura/ comprimento mínimo: 195 mm (total: lâmina e cabo). Espessura mínima: 3,00 mm. **Características gerais:** Feita totalmente em aço inoxidável AISI 420. Lâmina e cabo em única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Não tóxica estável e não absorvente sob condições de uso. Não deve “emprestar” odor, cor ou gosto aos alimentos e não contribuir para a adulteração dos mesmos. Lâmina com ponta arredondada e serrilha fina. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização e construídos de forma a garantir durabilidade e resistência, com vistas à finalidade a que se destina. Apresentar o mesmo design da colher e do garfo, de modo a formar a conjunto. Resistente a máquina lavar louças. **Garantia:** doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente.

Kit

20

340,80





<p>Kit de Facas em inox para cortes Kit composto 6 facas, em inox, para cortes, em tamanho variados, sendo: 2 facas para corte de carnes cruas, com fio liso; 2 facas para corte de carne assadas; 2 facas para corte de pães, com fio serrilhado. Dimensões mínimas: Faca para carne crua, com fio liso: Lâmina (polegadas) - 6; Espessura mínima - 3,0mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 274mm; Lâmina (polegadas) - 8"; Espessura mínima - 3,0mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 330mm; Faca para carne assada: Lâmina (polegadas) - 5"; Espessura mínima - 3mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 223mm; Lâmina (polegadas) - 5"; Espessura mínima - 30mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 223mm; Faca para pão, fio serrilhado: Lâmina (polegadas) - 8"; Espessura mínima - 2,5mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 328mm; Lâmina (polegadas) - 8"; Espessura mínima - 2,5mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 328mm; Características gerais: Lâmina com aço inox AISI 420 temperado. Cabo com perfeita ergonomia, anatômico em propileno atóxico injetável, cabo e lâmina alinhados fabricado em aço inox AISI 430. Lâmina fio liso ou serrilhado, conforme descrição, fabricada em aço inox AISI 420 temperado. Lâmina totalmente dentro do cabo, lâmina e cabo alinhados. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Não tóxica estável e não absorvente sob condições de uso. Não deve "emprestar" odor, cor ou gosto aos alimentos e nem contribuir para a adulterações dos mesmos. Resistente a máquina de lava louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.</p>	Kit	20	150,54
--	-----	----	--------





<p>Kit de garfos de mesa em inox Kit composto por 60 garfos de sobremesa, em inox, para uso diário para refeições de crianças. Dimensões mínimas: Altura ou comprimento mínimo: 170 mm. Espessura mínima: 1,60 mm. Características gerais: Feito totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10. Dentes e cabo em única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Não tóxica estável e não absorvente sob condições de uso. Não deve “emprestar” odor, cor ou gosto aos alimentos e não contribuir para a adulteração dos mesmos. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização e construídos de forma a garantir durabilidade e resistência, com vistas à finalidade a que se destina. Apresentar o mesmo design da colher e da faca, de modo a formar a conjunto. Resistente a máquina lavar louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.</p>	Kit	20	315,60
<p>Kit de panela de pressão em alumínio Kit panela de pressão, linha industrial, composto por 2 panelas, sendo: 1 panela com capacidade de 12 litros; 1 panela com capacidade de 20 litros. Dimensões aproximadas e tolerância: Panela de 12 litros: Diâmetro: 300mm Panela de 20 litros: Altura: 38cm; Largura: 34,50cm; Profundidade: 44,00cm; Espessura: 3,5mm; Diâmetro: 29,60cm; Peso: 4,285 Tolerância: +/- 10%. Características gerais: fabricada em alumínio 100% puro, polido, linha industrial. Com alças ou com alça e cabo laterais, anatômico, atóxico e antitérmicos. Com válvula e sistema de segurança: válvula de trabalho (alívio de pressão), com ferramenta para limpeza; válvula de segurança repetitiva, em silicone (que não resseca); válvula de travamento que não permita abertura da panela caso haja pressão localizada no cabo da tampa; Com pino de alívio. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento</p>	Kit	10	786,01





<p>Kit de pratos fundos para refeições. Kit composto por 60 pratos fundos para refeições. Dimensões mínimas: Cor: incolor; altura: 3,2 cm; diâmetro: 22 cm; abas: 3 cm; Características gerais: Fabricado em vidro temperado, resistente a impactos e as pequenas quedas. Pratos com abas de 3 cm. Superfícies lisas, sem ranhuras. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Resistente a micro-ondas, freezer e geladeira. Resistente a máquina lavar louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento. tolerância - +/- 10 %.</p>	Kit	20	467,40
<p>Kit de tábuas para cortes de alimentos crus e cozidos Kit composto 6 placas ou tábuas de corte, com padrão internacional de cores com suporte, para corte de alimentos crus e cozidos, sendo: 1 placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua; 1 placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras; 1 placa na cor azul para corte de peixes e frutos do mar; 1 placa na cor bege para corte de assados e embutidos; 1 placa na cor amarela para corte de aves; 1 placa na cor branca para corte de latibactínios Dimensões mínimas: Todas as cores: Altura: 50 cm; Largura: 30 cm; Espessura: 1,5 cm Características gerais: Construída em polipropileno virgem e inodora. Com aditivo bactericida. Com canaleta para escoamento de líquidos. Fácil higienização e resistente a produtos químicos. Resistência contra deformações, impactos e quedas. Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Se possível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento</p>	Kit	20	209,90
<p>RALADOR DE VERDURAS 6 FACES – Características técnicas: Em aço inox, resistente, com 6 faces e 6 funções com diferentes opções de cortes, com lâminas que permitam o corte preciso do alimento. Base com 19cm de comprimento e 8cm de largura e cabo de baquelite branco ou em inox com 7cm de altura. As dimensões poderão ter variação de 2cm p/ mais e p/menos.</p>	Unidade	10	30,36
<p>Saleiro 50 ml de vidro e tampa inox</p>	Unidade	20	17,34



TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR GRANDE – Características técnicas: Em vidro, resistente, cor cristal (incolor), com resistência térmica, medindo 40,4cm (comprimento) x 24,9cm (largura) x 7cm (altura). Com capacidade de 5,3 litros.	Unidade	30	74,00
Xícaras de café com pires redondo, em porcelana branca	Conjunto	50	20,31
Xícaras de chá, com pires redondo, em porcelana branca	Conjunto	50	22,13

7.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

Descrição da Solução	Pontos Fortes	Pontos Fracos
Aquisição dos materiais por meio de empresa especializada no fornecimento quando se fizer necessário.	O fornecimento trará uma boa economia para os cofres da Prefeitura. Sabendo ainda, que no mercado é a única e melhor solução para a alta demanda.	Se faz necessário ter um gasto mensal para aquisição dos mesmos, de acordo com a demanda que for surgindo no município.

9 NATUREZA DA SOLUÇÃO:

<input checked="" type="checkbox"/> Aquisição de Bens e/ou Materiais Comuns <input type="checkbox"/> Aquisição de Bens e/ou Materiais Especiais <input type="checkbox"/> Contratação de Bens e/ou Serviços de TI <input type="checkbox"/> Serviço ou Fornecimento Contínuo <input type="checkbox"/> Serviço Não Contínuo (Comum) <input type="checkbox"/> Serviço Contínuo (Comum)	<input type="checkbox"/> Serviço Técnico Especializado (Intelectual) <input type="checkbox"/> Serviço Não Contínuo (Engenharia) <input type="checkbox"/> Serviço Contínuo (Engenharia) <input type="checkbox"/> Serviço Especial (Engenharia) <input type="checkbox"/> Obra (Engenharia)
--	--

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 10.1. Estima-se com o valor total da contratação será de R\$ 130.054,40 (Cento e Trinta Mil, e Cinquenta e Quatro Reais e Quarenta Centavos), consoante valores obtidos através de pesquisa realizada em atenção ao que dispõe o art. 23, §1º, da Lei nº 14.133/21, que segue nos autos.

11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando as hipóteses apresentadas pelo mercado, temos que a melhor solução para o atendimento da necessidade das secretarias é a contratação dos serviços através de aquisição dos materiais por meio de empresa especializada no fornecimento quando se fizer necessário. Afirma-se isso porque torna-se mais viável financeiramente a administração contratar o determinado serviço citado, de modo que a administração ficaria de maneira inviável de realizar o serviço em específico sem a devida contratação de uma empresa legal.

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO



O parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Logo, a licitação pertinente ao ETP em questão, se faz necessário fazê-la por item por motivos que os determinados itens são de várias complexidades e necessidades.

Sabendo também que todos os itens não tem as necessidades entre si para elaborarmos lotes em separados.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

- A solução pretendida por esta contratação visa;

A) Atender com eficiência a todas as demandas das secretarias e órgãos públicos do Município de Sítio Novo/RN.

B) Evitar várias contratações com o mesmo objeto em questão.

C) Sempre manter o bom serviço em funcionamento das secretarias e órgãos públicos do Município de Sítio Novo/RN.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

- Não se faz necessário providências drásticas para a contratação, no que se diz respeito a; Logística, infraestrutura tecnológica ou elétrica, espaço físico e mobiliário.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

- Não se faz necessário contratações correlatas e/ou interdependentes para o determinado objeto em questão.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

- Mediante consulta por parte da equipe de planejamento, consultou que não terá possíveis impactos ambientais para a determinada contratação

17. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Não há necessidade de apresentar informações complementares.

18. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

[**X**] Esta equipe de Planejamento declara **viável** a pretensa contratação, com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o art. 18, §1º, XIII, da Lei nº 14.133/21.





[] Esta equipe de Planejamento declara **inviável** a pretensa contratação, com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o art. 18, §1º, XIII, da Lei nº 14.133/21.

17. RESPONSÁVEL PELO ETP.

Sítio Novo/RN, 30 de Janeiro de 2024

NOME: JOSÉ GENILSON DA DILVA
CARGO: SECRETARIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO





ANEXO II

Termo de Contrato nº/202....

(Processo Administrativo nº)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/...,
QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA
MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO/RN E
.....

A Prefeitura Municipal de Sítio Novo/RN, com sede no(a) , na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº.....e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../ ..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

7.1.

ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR.UNIT
AFIADOR DE FACA – material aço inox, resistente e fácil de limpar.	Unidade	10	126,51
Bacia de plástico Bacia plástica reforçada com alça grande 100 litros. Em polipropileno. Dimensões mínimas: altura: 29cm; diâmetro: 74cm;	Unidade	30	113,19
Bandeja grande inox, formato retangular, medida aproximada de 48cm de comprimento e 32cm de largura.	Unidade	10	95,74
CAIXA TERMICA - capacidade de 26 litros, com termometro digital de máximo e mínimo à prova d'água -50º até 70º C; Resistente e de boa qualidade.	Unidade	5	298,76
CAIXA TERMICA - capacidade de 5 litros; Resistente e de boa qualidade.	Unidade	5	40,75
CAIXA TERMICA 12LTS- caixa térmica com capacidade de 12 litros, com pegas superiores inferiores na tampa para abertura, exclusiva para abertura deslizante.	Unidade	5	206,15
CAIXA TERMICA 32LTS- caixa térmica com capacidade de 32 litros, com pegas superiores inferiores na tampa para abertura, exclusiva para abertura deslizante.	Unidade	5	249,70



Colher côncava reforçada para massa/caldeirão 60cm Colher plástica grande em polipropileno Dimensões mínimas: comprimento - 60cm; largura - 75cm; espessura - 1,5cm Características gerais: Fabricação em polipropileno virgem, atóxico e inodoro. Resistência térmica de 100 °C por no mínimo 20 minutos. Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Se possível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil. Garantia: seis meses, no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.	Unidade	20	40,24
Conjunto de facas de corte e serrilhada, com 5 peças, em inox	Conjunto	10	351,12
Conjunto de assadeiras retangulares de alumínio com 03 peças (3,5 litro/133,5x24,0x5,2cm, 4,5 litro/37,0x26,045cm, 6,1 litro/41,0x29,5x5,7cm)	Conjunto	10	85,99
Conjunto de potes plásticos para rnantirmentos com tampa com 05 peças (1,20 litro, 1,94 litro, 3,88 litro, 5,66 litro e 8,45 litro)	Conjunto	10	84,99
Cortador de legumes tamanho médio Cortador de legumes e frutas, manual, de mesa, com tripe, linha industrial, tamanho médio. Dimensões e tolerância: Altura: 45cm. Largura: 40cm. Comprimento: 60cm. Tolerância: +/- 5% Características gerais: Corpo em alumínio fundido. Macho em plástico polipropileno. Facas em aço inox de 6, 8, 10 e 12mm, com borda plástica. Colunas em aço maciço. Com duas molas. Pintura eletrostática (a pó). Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento	Unidade	20	154,26
Copos de vidro fino para água, transparente branco, capacidade 300/330mL	Unidade	120	13,41
Cuscuzeira em alumínio tamanho nº 18. Cuscuzeiro de Alumínio Polido Material: Alumínio. Alças em Baquelite. Tampa com saída de vapor. Cor: Alumínio Polido. Dimensões do produto: 25 altura x 30 comprimento x 18 diâmetro (parte alta da cuscuzeira) x 10 comprimento (parte baixa da cuscuzeira)	Unidade	10	58,33
Deposito plástico quadrado para freezer/micro-ondas 200ml	Unidade	30	15,44



ESCORREDOR DE LOUÇAS EM AÇO INOX INDUSTRIAL - com capacidade de 80 pratos, dimensões: 102 cm x 28 cm x 65 cm, mínimo de 3 andares.	Unidade	10	244,2
ESCORREDOR PARA ARROZ - em aço inoxidável com diâmetro de boca de 30cm, com alças anatômicas e base para apoio, com capacidade de até 5L.	Unidade	5	79,24
ESCORREDOR PARA ARROZ LINHA INDUSTRIAL - em alumínio reforçado, diâmetro da boca 47,0cm, com alças de alumínio vergalhão e base para apoio, com capacidade de até 21L.	Unidade	5	167,56
Forma de Bolo de Alumínio Redonda Antiaderente diâmetro 24cm	Unidade	10	63,96
Forma de Bolo Retangular nº 4 medidas 45 x 30 x 5 cm internas	Unidade	10	34,02
Frigideira em Alumínio Antiaderente, Tamanho P	Unidade	10	36,84
Frigideira em Alumínio Antiaderente, Tamanho M	Unidade	10	
Frigideira em Alumínio Antiaderente, Tamanho G	Unidade	10	181,53
Garrafa Térmica com torneira de 5 L	Unidade	5	123,15
Garrafa Térmica com torneira de 10 L	Unidade	10	249,58
Garrafa de café térmica com capacidade para 1 litro. Mantém os líquidos quentes ou frios por muito mais tempo por conta de sua ampola de vidro, a qual feita em polipropileno virgem atóxico injetado. Livres de BPA atendem às especificações estabelecidas pela NBR 13.282 da ABNT	Unidade	10	76,90
Garrafa de café térmica com capacidade para 2 litro. Mantém os líquidos quentes ou frios por muito mais tempo por conta de sua ampola de vidro, a qual feita em polipropileno virgem atóxico injetado. Livres de BPA atendem às especificações estabelecidas pela NBR 13.282 da ABNT	Unidade	10	101,85
Jarras para água de vidro liso, transparente branco, capacidade 1 litro	Unidade	10	39,98
Jarras para Suco de vidro liso, com tampa, transparente branco, capacidade 5 litro	Unidade	10	171,39
JOGO DE PENEIRAS - COM 3 PEÇAS EM INOX, GRANDE, MÉDIA E PEQUENA. Circunferência aprox 20, 14 e 10cm.	Unidade	10	53,25
JOGO DE POTES PARA MANTIMENTOS - 5 PEÇAS EM VIDRO COM VOLUMES APROXIMADOS ENTRE 1 A 5L	Unidade	20	81,75
Jogo utensílios de cozinha 4 peças (colher, concha, escumadeira e espátula). Material em silicone e cabo de metal	Unidade	10	44,50
ORGANIZADOR DE PLÁSTICO COM TAMPA. Material PVC com no mínimo de 8,6L de capacidade.	Unidade	10	51,38
PANELA DE PRESSÃO 7 L – com capacidade mínima para 7 litros, com fechamento externo, com válvula de escape de segurança, com diâmetro mínimo de 22,5 cm, altura mínima de 24,0 cm, asa de	Unidade	5	151,26



baquelite, cabo de baquelite, e suas condições deverão estar de acordo com a norma NBR 118.			
PANELA DE PRESSÃO 15L – de alumínio, com capacidade mínima para 15 litros; com fechamento externo; com válvula de escape de segurança; com diâmetro mínimo de 30,4 cm; sendo certificada pelo selo do inmetro, asa de baquelite resistentes ao calor; pino de alívio; sistema de segurança lateral da tampa; válvula de segurança repetitiva de segurança e válvula reguladora de pressão.	Unidade	5	375,77
Panela em Alumínio Antiaderente com tampa de 5 Litros	Unidade	10	98,17
Panela em Alumínio Antiaderente com tampa de 10 Litros	Unidade	10	128,07
Panela em Alumínio Antiaderente com tampa de 20 Litros	Unidade	10	262,27
PEGADOR MASSA EM INOX MÉDIO – Características técnicas em aço inox resistente. Com 2 (duas) pás (bases), medindo cada uma 9cm de comprimento e 6cm de largura, unidas por 2 (dois) cabos, cada um com 28.5cm de comprimento. As medidas poderão ter variação de até 2 cm para mais.	Unidade	10	24,58
PEGADOR SALADA EM INOX MÉDIO – Características técnicas em aço inox, resistente. Com 2 (duas) pás (bases), medindo cada uma 9cm de comprimento e 6cm de largura, unidas por 2 (dois) cabos, cada um com 28 cm de comprimento. As medidas poderão ter variação de até 2 cm para mais	Unidade	20	12,83
Potes de vidro transparente com tampa hermética para armazenamento de alimentos e capacidade aproximada de 2 litros.	Unidade	10	46,80
Potes de vidro transparente com tampa hermética para armazenamento de alimentos e capacidade aproximada de 1 litro.	Unidade	10	45,35
Porta Talher com Tampa 5 Divisões	Unidade	10	38,74
KIT TALHERES EM INOX PARA REFEIÇÕES - Kit composto por 3 (três) talheres para uso diário em refeições, sendo: 1 (uma) colher; 1 (um) garfo; 1 (uma) faca. 1. Dimensões e tolerâncias (Comprimento x Espessura x Comp. lâmina): Colher (198mm x 2,5mm); Garfo (199mm x 2,5mm); Faca (213mm x 3mm x 102mm). Características gerais: Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Lâminas e cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Faca de mesa com ponta arredondada. Embalagem: Em plástico descartável com dimensões que comportem os três talheres (kit). Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da nota fiscal). Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Tolerância nas dimensões de +/- 10%.	Kit	50	26,17

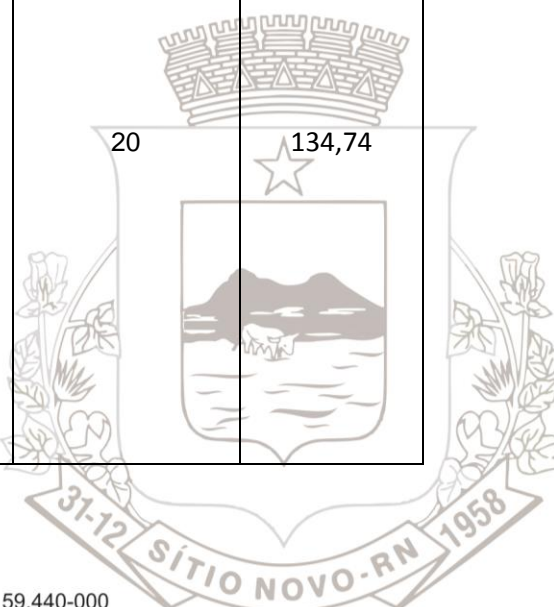


<p>Kit cozinha colher de arroz, concha e escumadeira Conjunto de talheres de inox constituídas por 3 peças em aço inox. Dimensões mínimas: Escumadeira: 34,5cm x 9,8cm Colher de arroz: 32,5cm x 5,8cm Concha: 32,5cm x 8 cm Características gerais: fabricado em aço inox. Podendo ser usados em altas ou baixas temperaturas. Resistente a máquina de lava louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.</p>	Kit	20	32,90
<p>Kit de caçarolas em alumínio. Kit composto por 5 (cinco) caçarolas de alumínio, linha industrial, com dimensões variadas, sendo: 1 caçarola pequena com capacidade de aproximadamente 9,5 litros; 1 caçarola média com capacidade de aproximadamente 12 litros; 1 caçarola grande com capacidade de aproximadamente 17 litros; 1 caçarola super grande com capacidade de aproximadamente 31 litros; 1 caçarola super grande com capacidade de aproximadamente 40 litros; Dimensões e tolerância: Grande: Capacidade: 17 litros; Diâmetro: 36 cm; Altura: 17 cm; Tolerância: +/-5% Média: Capacidade - 12 litros; Diâmetro: 32 cm; Altura: 15 cm; Tolerância - +/-5% Pequena: Capacidade - 8,3 litros; Diâmetro: 28 cm; Altura: 14,5 cm; Tolerância: +/-5%. Características gerais: Fabricada em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material. Com alças bilaterais reforçadas em alumínio polido. Com espessura mínima de 3,0 mm. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento</p>	Kit	20	269,00





<p>Kit de caixas plásticas para mantimentos ou alimentos Kit composto 6 caixas plásticas fechadas, com tampa, para mantimentos/alimentos (tamanhos variados), sendo: 2 caixas tamanhos grandes, com capacidade de 30 a 40 litros; 2 caixas tamanho médio, com capacidade de 18 a 25 litros; 2 caixas tamanho pequeno, com capacidade de 13 a 15 litros. Dimensões e Tolerâncias: Tamanho Grande: Capacidade: 40 litros; Altura: 200mm; Largura: 350mm; Comprimento: 550mm; Tolerância: +/- 10%; Espessura mínima de parede: 2,5 mm Tamanho médio: Capacidade: 24 litros; Altura: 150mm; Largura: 270mm; Comprimento: 400mm; Tolerância: +/- 10%; Espessura mínima de parede: 2,0 mm Tamanho pequeno: Capacidade: 13 litros; Altura: 221mm; Largura: 270mm; Comprimento: 400mm; Tolerância: +/- 10%; Espessura mínima de parede: 2,0 mm Características gerais: Fabricação em polipropileno virgem, atóxico e inodoro. Incolor. Empalhável. Design retangular. Com tampa do mesmo material e trava. Resistência térmica de 100 °C por no mínimo 20 minutos. Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Se possível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil. Garantia: seis meses, no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento</p>	Kit	20	437,40
<p>Kit de caldeirões tipo hotel Kit composto 2 caldeirões de alumínio, sendo: 1 caldeirão grande, com capacidade de aproximadamente 30 litros; 1 caldeirão médio, com capacidade de aproximadamente 20 litros. Dimensões e tolerância: Grande: Capacidade: 30 litros; Espessura: 3,00mm; Tolerância: +/-10% Médio: Capacidade: 20 litros; Espessura: 3,00mm; Tolerância: +/-10% Características gerais: Em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material. Com alças bilaterais reforçadas em alumínio polido. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.</p>	Kit	20	134,74





<p>Kit de canecas para refeições. Kit composto por 60 canecas, em inox, para uso diário para refeições de crianças. Dimensões mínimas: Altura: 85 mm; Espessura: 2,0 mm; Diâmetro da boca: 77 mm; Diâmetro da base: 58 mm; Capacidade: 300 ml. Características gerais: Feita totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento</p>	Kit	20	657,00
<p>Kit de colheres de mesa em inox Kit composto por 60 colheres de sobremesa, em inox, para uso diário para refeições de crianças. Dimensões mínimas: Altura ou comprimento mínimo: 175 mm. Espessura mínima: 1,80 mm. Características gerais: Feita totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10. Concha e cabo em única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.</p>	Kit	20	312,00
<p>Kit de cuscuzzeiras em alumínio Kit composto 2 cuscuzzeiras, linha industrial, com base, tampa e alças e com capacidade de 5 litros. Características gerais: Em alumínio polido, linha industrial. Corpo inteiriço. Com base e tampa. Com alças laterais em alumínio. Espessura mínima 3 milímetros. Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento</p>	Kit	10	167,60





<p>Kit de facas de mesa em inox Kit composto por 60 facas, em inox, para uso diário para refeições de crianças. Dimensões mínimas: Altura/ comprimento mínimo: 195 mm (total: lâmina e cabo). Espessura mínima: 3,00 mm. Características gerais: Feita totalmente em aço inoxidável AISI 420. Lâmina e cabo em única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Não tóxica estável e não absorvente sob condições de uso. Não deve “emprestar” odor, cor ou gosto aos alimentos e não contribuir para a adulteração dos mesmos. Lâmina com ponta arredondada e serrilha fina. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização e construídos de forma a garantir durabilidade e resistência, com vistas à finalidade a que se destina. Apresentar o mesmo design da colher e do garfo, de modo a formar a conjunto. Resistente a máquina lavar louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente.</p>	Kit	20	340,80
--	-----	----	--------





<p>Kit de Facas em inox para cortes Kit composto 6 facas, em inox, para cortes, em tamanho variados, sendo: 2 facas para corte de carnes cruas, com fio liso; 2 facas para corte de carne assadas; 2 facas para corte de pães, com fio serrilhado. Dimensões mínimas: Faca para carne crua, com fio liso: Lâmina (polegadas) - 6; Espessura mínima - 3,0mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 274mm; Lâmina (polegadas) - 8"; Espessura mínima - 3,0mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 330mm; Faca para carne assada: Lâmina (polegadas) - 5"; Espessura mínima - 3mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 223mm; Lâmina (polegadas) - 5"; Espessura mínima - 30mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 223mm; Faca para pão, fio serrilhado: Lâmina (polegadas) - 8"; Espessura mínima - 2,5mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 328mm; Lâmina (polegadas) - 8"; Espessura mínima - 2,5mm; Altura/comprimento mínimo (cabo + lâmina) - 328mm; Características gerais: Lâmina com aço inox AISI 420 temperado. Cabo com perfeita ergonomia, anatômico em propileno atóxico injetável, cabo e lâmina alinhados fabricado em aço inox AISI 430. Lâmina fio liso ou serrilhado, conforme descrição, fabricada em aço inox AISI 420 temperado. Lâmina totalmente dentro do cabo, lâmina e cabo alinhados. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Não tóxica estável e não absorvente sob condições de uso. Não deve "emprestar" odor, cor ou gosto aos alimentos e nem contribuir para a adulterações dos mesmos. Resistente a máquina de lava louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.</p>	Kit	20	150,54
--	-----	----	--------





<p>Kit de garfos de mesa em inox Kit composto por 60 garfos de sobremesa, em inox, para uso diário para refeições de crianças. Dimensões mínimas: Altura ou comprimento mínimo: 170 mm. Espessura mínima: 1,60 mm. Características gerais: Feito totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10. Dentes e cabo em única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Não tóxica estável e não absorvente sob condições de uso. Não deve “emprestar” odor, cor ou gosto aos alimentos e não contribuir para a adulteração dos mesmos. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização e construídos de forma a garantir durabilidade e resistência, com vistas à finalidade a que se destina. Apresentar o mesmo design da colher e da faca, de modo a formar a conjunto. Resistente a máquina lavar louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.</p>	Kit	20	315,60
<p>Kit de panela de pressão em alumínio Kit panela de pressão, linha industrial, composto por 2 panelas, sendo: 1 panela com capacidade de 12 litros; 1 panela com capacidade de 20 litros. Dimensões aproximadas e tolerância: Panela de 12 litros: Diâmetro: 300mm Panela de 20 litros: Altura: 38cm; Largura: 34,50cm; Profundidade: 44,00cm; Espessura: 3,5mm; Diâmetro: 29,60cm; Peso: 4,285 Tolerância: +/- 10%. Características gerais: fabricada em alumínio 100% puro, polido, linha industrial. Com alças ou com alça e cabo laterais, anatômico, atóxico e antitérmicos. Com válvula e sistema de segurança: válvula de trabalho (alívio de pressão), com ferramenta para limpeza; válvula de segurança repetitiva, em silicone (que não resseca); válvula de travamento que não permita abertura da panela caso haja pressão localizada no cabo da tampa; Com pino de alívio. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento</p>	Kit	10	786,01





Kit de pratos fundos para refeições. Kit composto por 60 pratos fundos para refeições. Dimensões mínimas: Cor: incolor; altura: 3,2 cm; diâmetro: 22 cm; abas: 3 cm; Características gerais: Fabricado em vidro temperado, resistente a impactos e as pequenas quedas. Pratos com abas de 3 cm. Superfícies lisas, sem ranhuras. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Resistente a micro-ondas, freezer e geladeira. Resistente a máquina lavar louças. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento. tolerância - +/- 10 %.	Kit	20	467,40
Kit de tábuas para cortes de alimentos crus e cozidos Kit composto 6 placas ou tábuas de corte, com padrão internacional de cores com suporte, para corte de alimentos crus e cozidos, sendo: 1 placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua; 1 placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras; 1 placa na cor azul para corte de peixes e frutos do mar; 1 placa na cor bege para corte de assados e embutidos; 1 placa na cor amarela para corte de aves; 1 placa na cor branca para corte de latibactínios Dimensões mínimas: Todas as cores: Altura: 50 cm; Largura: 30 cm; Espessura: 1,5 cm Características gerais: Construída em polipropileno virgem e inodora. Com aditivo bactericida. Com canaleta para escoamento de líquidos. Fácil higienização e resistente a produtos químicos. Resistência contra deformações, impactos e quedas. Com acabamento perfeito, isentas de canto vivo ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização. Se possível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil. Garantia: doze meses (1 ano), no mínimo, de garantia contra vícios ou defeito de fabricação. OBS: a data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia de entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento	Kit	20	209,90
RALADOR DE VERDURAS 6 FACES – Características técnicas: Em aço inox, resistente, com 6 faces e 6 funções com diferentes opções de cortes, com lâminas que permitam o corte preciso do alimento. Base com 19cm de comprimento e 8cm de largura e cabo de baquelite branco ou em inox com 7cm de altura. As dimensões poderão ter variação de 2cm p/ mais e p/menos.	Unidade	10	30,36
Saleiro 50 ml de vidro e tampa inox	Unidade	20	17,34



TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR GRANDE – Características técnicas: Em vidro, resistente, cor cristal (incolor), com resistência térmica, medindo 40,4cm (comprimento) x 24,9cm (largura) x 7cm (altura). Com capacidade de 5,3 litros.	Unidade	30	74,00
Xícaras de café com pires redondo, em porcelana branca	Conjunto	50	20,31
Xícaras de chá, com pires redondo, em porcelana branca	Conjunto	50	22,13

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. *O Termo de Referência;*

1.3.2. *O Edital da Licitação;*

1.3.3. *A Proposta do contratado;*

1.3.4. *Eventuais anexos dos documentos supracitados.*

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

a. O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

Parágrafo único: A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

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

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 QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

O valor total da contratação é de R\$..... (.)

Parágrafo único: 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.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO (art. 92. V e VI)





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

CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__.

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

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

7.4. 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).

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

As obrigações do contratante encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

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

As obrigações do contratado encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

As infrações e sanções administrativas deste contrato, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

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

12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.



12.1.1. 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.

12.1.2. 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.

12.1.3. 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.

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

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

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

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

12.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. 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).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I. Gestão/Unidade:
- II. Fonte de Recursos:
- III. Programa de Trabalho:
- IV. Elemento de Despesa:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)



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 QUINTA – ALTERAÇÕES

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

15.2. 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.

15.3. 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 SEXTA – PUBLICAÇÃO

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, no respectivo sítio oficial na Internet, bem como no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte (FEMURN).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

Fica eleito o Foro da Comarca de Tangará, do Estado do Rio Grande do Norte, 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.

Sítio Novo/RN, de de

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-





ANEXO III
ARP - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/202X
OBJETO:

A Prefeitura Municipal de Sítio Novo/RN, com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR, institui a presente ARP - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, decorrente da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, sob o número/202...., do tipo Menor Preço por item, cujo objeto é, o qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, à luz da permissão inserta no art. 40, inc. II, 78, IV, e 82 e 87 da Lei 14.133/2021, regulamentado pelo Decreto Municipal nº 006/2024, segundo as cláusulas e condições seguintes:

1. Órgãos gerenciador e participantes

A presente ARP é integrada apenas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR identificado no preâmbulo.

2. Registros formalizados

2.1. A presente ARP estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços referente a, cujas especificações, preço(s), marca(s)/modelo(s), quantitativo(s) e fornecedor(es) foram previamente definidos por meio do procedimento licitatório supracitado, conforme abaixo descrito resumidamente:

Empresa: xx
CNPJ: xx
Endereço: xx
Telefone: (xx) xxxx-xxxx - E-mail: xxxxxxxxxxxx@xxxxxxxxxxxxx
Representante legal: xx
R.G: xxxxxxxxxxxx CPF: xxxxxxxxxxxx

Item - Código – Descrição	Marca	UND	Quantidade	Vlr Unitário	Vlr Total

2.2. Ao participar do procedimento licitatório, o fornecedor obriga-se ao cumprimento de todos os encargos estabelecidos na presente ARP, nos exatos termos do resultado final obtido no procedimento licitatório, quanto ao preço, a quantidade e as especificações do objeto registrado, integrando e complementado a presente ARP os seguintes documentos, os quais devem ser totalmente observados e cumpridos:

2.2.1. Termo de Referência (ou Projeto Básico) contendo as especificações técnicas completas e todas as condições gerais de execução do objeto;



2.2.2. Proposta(s) comercial(is) do(s) particular(es) cujo(s) preço(s) conta(m) registrado(s);

2.2.3. Edital nº XX/202X, referente ao Pregão Eletrônico SRP nº XX/202X.

4. Cadastro reserva de fornecedores

4.1. Também fica FORMALIZADO, conjuntamente com a presente ARP, CADAstro RESERVA de licitante(es) interessado(s) em eventualmente assumir a titularidade do registro de preços, havendo REVOGAÇÃO ou RESCISÃO da ARP e segundo a ordem de classificação final no certame, nos termos fixados no art. 82, inc. VII, e § 5º, inc. VI, da Lei 14.133/2021.

4.2. A formação de CADAstro RESERVA vincula o(s) licitante(s) ao(s) preço(s) da proposta do titular, obrigando-se a assumir a titularidade em caso de cancelamento do registro do titular, observada a ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO.

4.3. A alteração da titularidade do registro dependerá da comprovação das condições de participação do particular registrado no cadastro reserva, da avaliação da qualidade do objeto indicado na sua proposta e do cumprimento das condições de habilitação, nos termos fixados no edital do certame.

4.4. Caberá ao agente de contratação responsável pelo julgamento do certame para seleção do titular da presente ARP realizar o procedimento de análise dos critérios indicados no item anterior.

4.5. Havendo alteração da titularidade do registro com base no CADAstro RESERVA, deverá a ARP ser republicada para fins de eficácia.

5. Vigência da ARP

5.1. A presente ARP tem vigência de 01 (um) ano, contado a partir da data da sua publicação, podendo ser prorrogado por igual período, nos termos permitidos no art. 84 da Lei 14.133/2021.

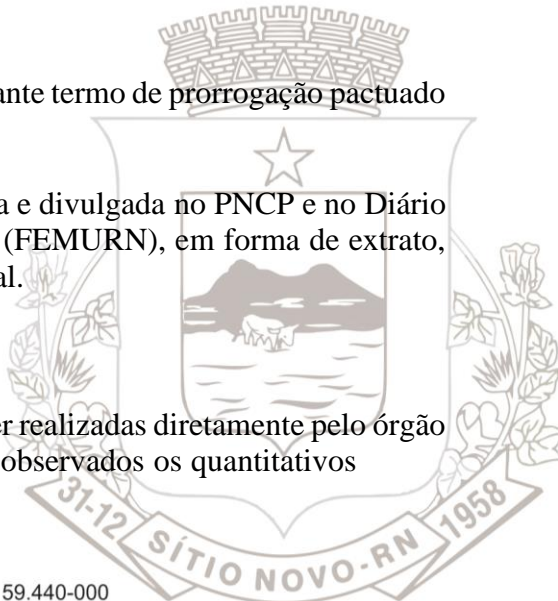
5.2. A prorrogação da vigência da ARP dependerá da concordância das partes e de comprovação da vantajosidade dos preços.

5.3. A prorrogação da vigência da ARP será registrada mediante termo de prorrogação pactuado pelas partes nos autos de gestão da ARP.

5.4. A prorrogação da vigência da ARP deverá ser publicada e divulgada no PNCP e no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte (FEMURN), em forma de extrato, devendo, ainda, ser disponibilizado no sítio eletrônico oficial.

6. Contratações futuras

6.1. As contratações decorrentes da presente ARP poderão ser realizadas diretamente pelo órgão gerenciador, ou por cada um dos participantes (se houver), observados os quantitativos





respectivamente previstos para cada procedimento de licitação, e as demais exigências e formalidades previstas na legislação e na jurisprudência do TCU.

6.2. Poderá haver, a critério do órgão gerenciador e desde que haja expressa concordância dos interessados envolvidos, REMANEJAMENTO DE QUANTITATIVOS previstos na ARP entre os ÓRGÃOS PARTICIPANTES, ou entre este(s) e o ÓRGÃO GERENCIADOR, o qual será formalizado nos autos de gestão da ARP por despacho da autoridade competente e publicado no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte (FEMURN).

6.3. Em caso de licitação com critério de julgamento por GRUPO DE ITENS, as contratações futuras deverão ser realizadas, em regra, de forma proporcional para todos os itens de cada grupo, salvo justificativa técnica e desde que o valor registrado seja igual ou inferior aos preços contidos nas propostas dos demais licitantes e compatíveis com os preços de mercado, nos termos contidos no art. 82, § 2º, da Lei 14.133/2021.

6.4. A contratação decorrente deverá observar as condições fixadas no Edital de Licitação e seus anexos.

7. Vínculos da ARP

7.1. A existência desta ARP 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.

7.2. O titular do registro de preços vincula-se integralmente, durante a vigência da ARP, ao cumprimento das obrigações contidas na ARP, bem como à formalização das contratações dela decorrentes, salvo cancelamento ou rescisão do registro, sob pena de sofrer as sanções administrativas previstas no Termo de Referência anexo.

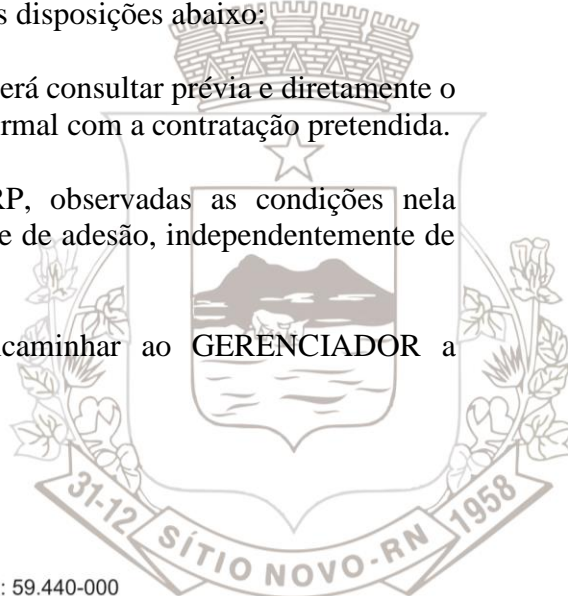
8. Adesão de órgão ou entidade pública não participante

8.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, qualquer órgão ou entidade da Administração Pública poderá solicitar a utilização da presente ARP (POR ADESÃO), durante sua vigência, independentemente da participação ou não na licitação sobredita, mediante anuências do órgão gerenciador e do particular titular do registro, nos termos previstos no art. 86, §§ 2º a 5º, da Lei 14.133/2021, desde que observadas as disposições abaixo:

8.2. O órgão ou entidade pública interessado na adesão deverá consultar prévia e diretamente o fornecedor titular da ARP, visando obter a concordância formal com a contratação pretendida.

8.2.1. É faculdade do fornecedor titular da ARP, observadas as condições nela estabelecidas, a aceitação ou não da contratação decorrente de adesão, independentemente de qualquer justificativa formal.

8.2.2. Cabe ao órgão ou entidade aderente encaminhar ao GERENCIADOR a concordância do fornecedor.





8.3. Proceder à consulta formal ao GERENCIADOR, por meio de ofício ou outro expediente competente, encaminhado para a PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO/RN, no qual deverá constar o objeto que interessa contratar, o respectivo quantitativo pretendido e a concordância do fornecedor para fins de análise e manifestação sobre a possibilidade de adesão.

8.4. O GERENCIADOR poderá recusar a adesão requerida, quer em face do fato de haver a possibilidade de prejuízo ao atendimento de suas próprias contratações, ou de participante da ARP, sempre por intermédio de despacho fundamentado.

8.5. As contratações adicionais por adesão à presente ARP deverão cumprir rigorosamente os seguintes requisitos, sem prejuízo de outros fixados na jurisprudência do TCU:

8.5.1. Não exceder, por órgão ou entidade pública aderente, a 50% do quantitativo total registrado para o órgão gerenciador e participante(s) (se houver), cumulativamente;

8.5.2. Não exceder no total das adesões já realizadas a 200% do quantitativo total registrado para o órgão gerenciador e participante(s) (se houver), independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem;

8.5.3. No caso de ITEM(NS)/GRUPO(S) com participação EXCLUSIVA À ME'S E EPP'S na licitação, o total das contratações decorrente da presente ARP (inclusive por adesões) não poderão totalizar mais que R\$ 80 mil, conforme jurisprudência do TCU.

8.5.4. Em caso de licitação com critério de julgamento por GRUPO DE ITENS, a contratação por adesão será realizada, em regra, de forma proporcional para todos os itens do grupo, salvo justificativa técnica e desde que o valor registrado seja igual ou inferior aos preços contidos nas propostas dos demais licitantes e compatíveis com os preços de mercado, nos termos contidos no art. 82, § 2º, da Lei 14.133/2021

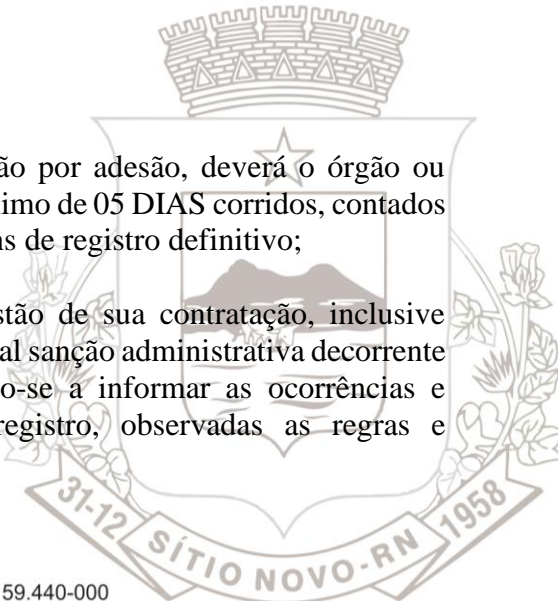
8.6. Autorizada a utilização da ARP pelo Órgão Gerenciador, o órgão ou entidade pública não participante (aderente) apenas poderá realizar a contratação autorizada, caso estejam presentes os seguintes requisitos temporais conjuntamente:

8.6.1. Em até 90 DIAS corridos, contados do recebimento da autorização, em razão da caducidade do ato, podendo o prazo ser prorrogado pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, desde que solicitado pelo interessado e ainda vigente a ARP; e

8.6.2. Apenas durante a vigência da presente ARP.

8.7. Quando da realização efetiva da respectiva contratação por adesão, deverá o órgão ou entidade aderente enviar ao GERENCIADOR, no prazo máximo de 05 DIAS corridos, contados da contratação, informar formalmente a contratação para fins de registro definitivo;

8.8. Caberá ao órgão ou entidade pública aderente a gestão de sua contratação, inclusive aplicando, garantida a ampla defesa e o contraditório, eventual sanção administrativa decorrente de descumprimento das obrigações contratuais, obrigando-se a informar as ocorrências e sanções aplicadas ao GERENCIADOR para fins de registro, observadas as regras e procedimentos fixados no Edital e seus anexos.





9. Atribuições do gerenciador da ARP

9.1. O GERENCIADOR promoverá o gerenciamento permanente e formal da presente ARP, inclusive com registro em processo administrativo de gestão de todas contratações dela decorrentes, como também de todos os demais atos inerentes aos procedimentos de gestão, além das obrigações já previstas no Termo de Referência:

9.2. Cabe ao setor ou servidor designado do ÓRGÃO GERENCIADOR, as atribuições inerentes ao gerenciamento da presente ARP, particularmente quanto a(ao):

9.2.1. Providenciar a elaboração e publicação da presente ARP;

9.2.2. Encaminhar ao(s) órgão(s) e/ou entidade(s) participantes a presente ARP, como também suas eventuais e posteriores alterações, devidamente assinadas e publicadas;

9.2.3. Controlar, de forma permanente, a utilização da ARP para fins de contratações, durante toda sua vigência;

9.3. Receber, analisar, controlar e pronunciar-se quanto à(s) solicitação(ões) de contratação interna do ÓRGÃO GERENCIADOR com base na presente ARP, ou em relação à(s) solicitação(ões) de ADESÃO(ÕES) realizada(s) por órgão ou entidade não participante desta ARP, inclusive indicando providência(s) complementar(es) necessária(s) ou até recomendando o indeferimento fundamentado, observada a legislação vigente e a jurisprudência do TCU;

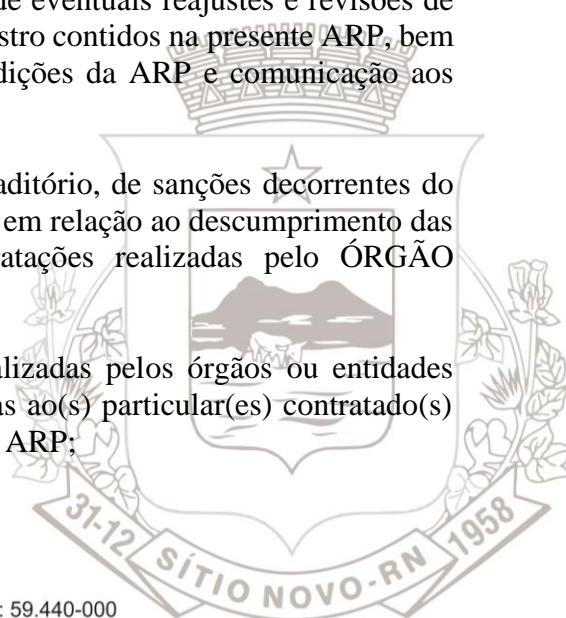
9.4. Emitir e encaminhar ofício formalizando a autorização para utilização da ARP por órgão ou entidade aderente, inclusive com a indicação do nome do fornecedor, quantitativos autorizados, valores unitários e totais, prazo de validade da autorização e demais condições de adesão;

9.5. Conduzir eventuais procedimentos de alterações dos preços registrados para fins de adequação às novas condições de mercado, observada a legislação vigente e jurisprudência do TCU;

9.6. Propor, conduzir e pronunciar-se nos procedimentos de eventuais reajustes e revisões de preços, como também de cancelamentos e rescisões de registro contidos na presente ARP, bem como realizar, nesses casos, a publicação das novas condições da ARP e comunicação aos órgãos e às entidades participantes;

9.7. Propor aplicação, garantida a ampla defesa e o contraditório, de sanções decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas na ARP, ou até em relação ao descumprimento das obrigações contratuais, unicamente referentes às contratações realizadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;

9.8. Receber e registrar as contratações efetivamente realizadas pelos órgãos ou entidades aderentes, bem como eventuais sanções por estes aplicadas ao(s) particular(es) contratado(s) por descumprimento das obrigações assumidas na presente ARP;





9.9. Instruir os autos de gestão da presente ARP.

10. Atribuições do participante

10.1. Ao órgão ou entidade PARTICIPANTE cabe:

10.2. Tomar conhecimento da ARP, incluindo eventuais alterações, cancelamentos e revogações, a fim de utilizá-la de forma correta;

10.3. Verificar a conformidade das condições registradas na ARP junto ao mercado local, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR eventuais desvantagens verificadas para fins de renegociação ou cancelamento;

10.4. Observar e controlar o quantitativo máximo dos itens registrados em seu interesse, evitando contratações acima do limite permitido, bem como a utilização de itens diversos daqueles para os quais solicitou participação no certame;

10.5. Acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na ARP, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular;

10.6. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao ÓRGÃO GERENCIADOR.

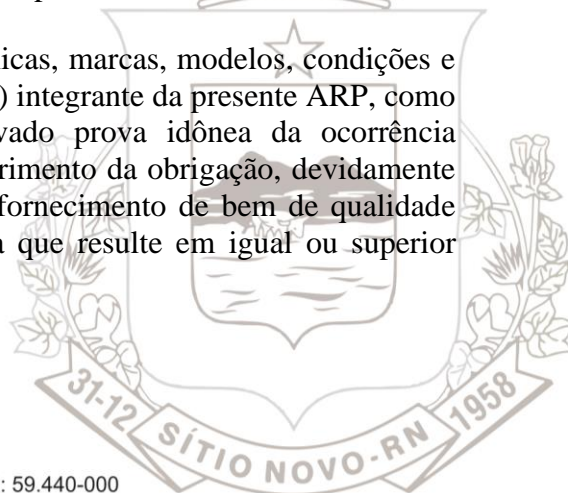
11. Obrigações do fornecedor

11.1. Além das obrigações definidas no Termo de Referência, obriga-se o FORNECEDOR, cujo preço conste registrado na presente ARP o que segue:

11.2. Retirar a respectiva nota de empenho ou autorização de compra, bem como assinar o termo de contrato (se for o caso), no prazo máximo de 05 dias corridos, contados da convocação;

11.3. Indicar, no prazo máximo de 05 dias corridos, a concordância ou não em relação à(s) solicitação(ões) de adesão por órgão ou entidade da Administração Pública não participante, indicando expressamente que tal contratação não prejudicaria as obrigações presentes e futuras assumidas para com o ÓRGÃO GERENCIADOR e os participantes;

11.4. Observar rigorosamente todos as especificações técnicas, marcas, modelos, condições e prazos fixados no Termo de Referência (ou Projeto Básico) integrante da presente ARP, como também na sua respectiva proposta de preços, ressalvado prova idônea da ocorrência superveniente de fato impeditivo ou dificultador do cumprimento da obrigação, devidamente aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que justifique o fornecimento de bem de qualidade semelhante ou superior, ou a execução de forma diversa que resulte em igual ou superior resultado à contratante;





11.5. Respeitar as demais condições e obrigações contidas nos documentos indicados no item 2.2 desta ARP, ressalvada a ocorrência de fato(s) superveniente(s), comprovados(s) e aceito(s) pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;

11.6. Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela(s) CONTRATANTE(S) referentes às condições firmadas na presente ARP;

11.7. Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 dias corridos, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;

11.8. Prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data de homologação do procedimento licitatório;

11.9. Ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos contratantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na ARP;

11.10. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

11.11. Manter, durante a vigência da presente ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas na proposta, todas as condições de participação e de habilitação exigidas na licitação.

12. Alterações dos preços registrados

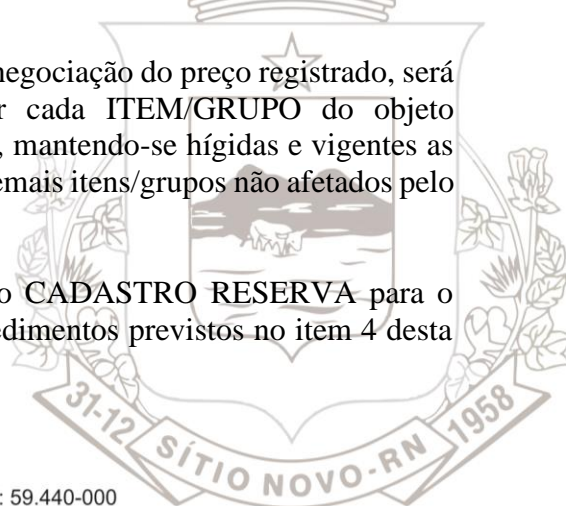
12.1. Os preços registrados poderão ser REAJUSTADOS, para mais ou para menos, com base na variação anual do IPCA (IBGE), ou outro índice que venha a sucedê-lo, desde que decorridos 12 MESES, contados da assinatura da ARP.

12.2. A qualquer tempo, o preço registrado poderá sofrer REVISÃO em decorrência de comprovado desequilíbrio econômico-financeiro ocorrida no mercado, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR providenciar a pactuação/negociação de novo valor compatível com o de mercado, para cada ITEM/GRUPO do objeto registrado.

12.1.1. Caberá a parte prejudicada a demonstração do impacto efetivo nos custos em decorrência da álea econômica extraordinária havida no mercado, não cabendo revisão de preços em casos de variação inflacionária ordinária, observando-se as regras previstas no art. 124 da Lei 14.133/2021.

12.1.2. Não havendo acordo em relação a pactuação/negociação do preço registrado, será o respectivo registro CANCELADO/REVOGADO, por cada ITEM/GRUPO do objeto registrado, sem aplicação de qualquer sanção ao particular, mantendo-se hígidas e vigentes as contratações já formalizadas ou solicitadas, bem como os demais itens/grupos não afetados pelo desequilíbrio de preços de mercado.

12.1.3. Em caso do CANCELAMENTO, e havendo CADASTRO RESERVA para o respectivo ITEM/GRUPO, deverão ser realizados os procedimentos previstos no item 4 desta ARP.





12.1.4. Toda alteração da presente ARP será publicada e divulgada, nos termos fixados no item 15 desta ARP;

13. Cancelamento/revogação e rescisão da ARP

13.1. O registro de preços poderá ser CANCELADO/REVOGADO, por ITEM/GRUPO, por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, quando:

13.1.1 Não houve acordo entre as partes para pactuação/negociação de novo preço nos casos de comprovado desequilíbrio econômico-financeiro em relação ao mercado, conforme regras previstas no item 12 desta ARP, Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 006/2024, e alterações posteriores;

13.1.2. Por iniciativa do próprio titular do registro, desde que apresente solicitação formal, bem como haja comprovação de situação que impossibilite o cumprimento das exigências insertas nesta ARP, tendo em vista fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;

13.1.3. Presentes razões de conveniência e oportunidade ao interesse público, devidamente justificadas.

13.2. O registro de preços poderá ser RESCINDIDO, por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, observada a gravidade da conduta e os reflexos em relação ao interesse público, quando o titular do registro:

13.2.1. Não executar de forma total ou parcial qualificada as obrigações presentes nesta ARP;

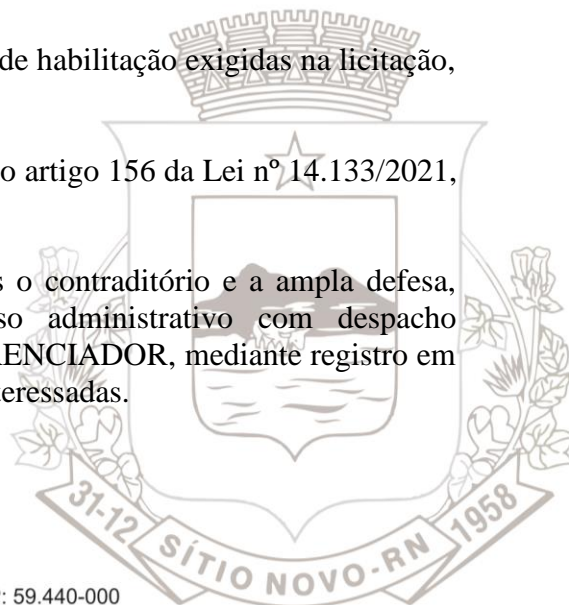
13.2.2. Recusar-se a retirar e assinar a nota de empenho ou instrumento contratual no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pelo órgão ou entidade Contratante;

13.2.3. Der causa à rescisão administrativa de dois ou mais contratos firmados com base neste ARP;

13.2.4. Não manter as condições de participação e de habilitação exigidas na licitação, salvo irregularidade temporária e sanável em até 30 DIAS;

13.2.5. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do artigo 156 da Lei nº 14.133/2021, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/2002;

13.3. O cancelamento/revogação do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado da autoridade competente do ÓRGÃO GERENCIADOR, mediante registro em termo de cancelamento/revogação assinado pelas partes interessadas.





13.3.1. Havendo cancelamento/revogação do registro, não caberá a aplicação de qualquer espécie de sanção administrativa ao titular do registro.

13.4. O cancelamento/revogação do registro na hipótese prevista no item 13.1.2 desta ARP não poderá ser aceita em prejuízo ao interesse público.

13.5. A rescisão do registro de preços será determinada em decisão unilateral e fundamentada do ÓRGÃO GERENCIADOR, garantido o contraditório e a ampla defesa em processo administrativo.

13.5.1. A rescisão do registro de preços poderá ensejar a abertura de procedimento de apuração da responsabilidade e aplicação de sanções administrativas em face do titular do registro.

14. Sanções administrativas por descumprimento de obrigações contidas na ARP

14.1. As empresas com preços registrados nesta ARP e signatárias dos respectivos contratos estarão sujeitas às sanções administrativas previstas no Termo de Referência, sem prejuízo de outras previstas em legislação pertinente e da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.

14.2. Ao órgão gerenciador caberá a aplicação de sanções administrativas em relação ao descumprimento direto de obrigação contida nesta ARP, como também aos contratos por ele firmados em decorrência do presente registro de preços.

14.3. Cabe a cada órgão ou entidade participante a realização de procedimento para fins de apuração de responsabilidade e aplicação de sanções administrativas nos casos de inadimplemento em suas próprias contratações, comunicando ao gerenciador para fins de registro quaisquer sanções aplicadas.

15. Publicidade e divulgação

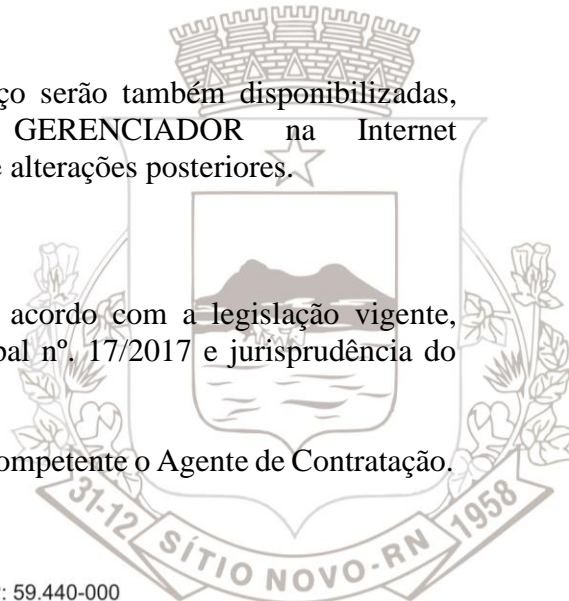
15.1. A formalização da ARP, como também suas possíveis alterações, prorrogações, cancelamento e rescisões, serão publicados e divulgados no PNCP – Portal Nacional de Contratações Públicas, bem como, em forma de extrato, no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte (FEMURN).

15.2. Todas as informações do presente registro de preço serão também disponibilizadas, durante sua vigência, no site do ÓRGÃO GERENCIADOR na Internet (<http://touros.rn.gov.br/>), inclusive com a íntegra da ARP e alterações posteriores.

16. Disposições finais

16.1. Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com a legislação vigente, particularmente com a Lei 14.133/2021, Decreto Municipal nº. 17/2017 e jurisprudência do TCU, STJ e demais tribunais.

16.2. Para dirimir questões oriundas da presente ARP será competente o Agente de Contratação.





16.3. Fica eleito o Foro da Comarca de Tangará, do Estado do Rio Grande do Norte, para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta ARP que não puderem ser compostos pela conciliação.

....., de de 20....

XX

Andrezza Brasil Souto Bezerra

Prefeita Constitucional do Município de Sítio Novo

EMPRESA (S):

XX

CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

CPF: xxxxxxxxxxxxxxxx

CADASTRO RESERVA:

1º

TESTEMUNHAS:

1-

2-

