TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência a AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA E ELETRODOMÉSTICOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CERRO CORÁ/RN, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Seguem abaixo as planilhas/lotes descritivas, elaboradas com base no levantamento das necessidades e dos quantitativos realizado pelos técnicos da Secretaria Municipal de Administração, com a colaboração das demais Secretarias Municipais contempladas na presente contratação.

LOTE - 01					
ITENS	DESCRIÇÃO	UND.	QNT.	VALOR R$ UNT.	VALOR R$ TOTAL
1.	Abridor de latas e garrafas, manual, em aço inoxidável/material resistente.	Unidade	26	8,80	228,80
2.	Açucareiro com tampa, em vidro ou inox, capacidade aproximada de 500 g.	Unidade	20	36,47	729,40
3.	Amassador de batata manual, fabricado em aço inoxidável, resistente à corrosão, com cabo ergonômico e acabamento adequado para uso culinário.	Unidade	32	19,50	624,00
4.	Assadeira/forma retangular em alumínio, 30cm, espessura adequada para uso frequente.	Unidade	15	28,00	420,00
5.	Assadeira/forma retangular em alumínio, 40cm, espessura adequada para uso frequente.	Unidade	30	42,98	1.289,40
6.	Assadeira/forma retangular em alumínio, 50cm, espessura adequada para uso frequente.	Unidade	20	69,49	1.389,80
7.	Assadeira/forma retangular em alumínio, 60cm, espessura adequada para uso frequente.	Unidade	10	78,00	780,00
8.	Avental impermeável para atividades de cozinha, material resistente e lavável.	Unidade	300	19,95	5.985,00
9.	Bacia plástica reforçada, atóxica, capacidade aproximada de 10 litros.	Unidade	50	24,09	1.204,50
10.	Bacia plástica reforçada, atóxica, capacidade aproximada de 20 litros.	Unidade	50	28,37	1.418,50
11.	Bacia plástica reforçada, atóxica, capacidade aproximada de 30 litros.	Unidade	50	31,19	1.559,50
12.	Bacia plástica reforçada, atóxica, capacidade aproximada de 5 litros.	Unidade	50	15,48	774,00
13.	Balança eletrônica de bancada, capacidade mínima de 30 kg, graduação de 1 g ou melhor, plataforma em aço inoxidável ou material de fácil higienização, visor digital, função tara e alimentação elétrica ou por bateria.	Unidade	20	590,00	11.800,00
14.	Balde plástico reforçado, com alça, capacidade aproximada de 10 litros.	Unidade	50	12,00	600,00
15.	Balde plástico reforçado, com alça, capacidade aproximada de 20 litros.	Unidade	50	22,63	1.131,50
16.	Bandeja retangular em aço inoxidável, com aproximadamente 45 cm de comprimento, resistente à corrosão, de fácil higienização, adequada para uso em cozinha institucional.	Unidade	35	37,25	1.303,75
17.	Bandeja retangular em aço inoxidável, com aproximadamente 50 cm de comprimento, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada para uso culinário.	Unidade	30	60,22	1.806,60
18.	Bandeja retangular em plástico resistente, com aproximadamente 50 cm de comprimento, atóxico, de fácil higienização, adequada para manipulação e armazenamento de alimentos.	Unidade	20	29,88	597,60
19.	Batedeira Industrial 12 litros - Equipamento de uso industrial destinado ao preparo e mistura de massas, cremes e outras preparações, com estrutura resistente e capacidade adequada para produção em maior escala.	Unidade	2	4.010,00	8.020,00
20.	Batedeira Planetária de Uso Doméstico - Batedeira com sistema de movimento planetário, destinada ao preparo de massas, cremes e outras receitas, com acessórios compatíveis e capacidade adequada ao uso doméstico.	Unidade	5	380,24	1.901,20
21.	Batedor manual tipo fouet, em aço inoxidável.	Unidade	20	15,00	300,00
22.	Bule/servidor para bebidas quentes, capacidade aproximada de 10 litros, em material resistente, com tampa, alça para transporte e bico para servir, adequado para uso institucional.	Unidade	10	257,06	2.570,60
23.	Caçarola com capacidade aproximada de 10 litros, em alumínio ou aço inoxidável, com tampa e alças laterais resistentes, adequada para preparo de alimentos em cozinha institucional.	Unidade	3	117,70	353,10
24.	Caçarola com capacidade aproximada de 17 litros, em alumínio ou aço inoxidável, com tampa e alças laterais resistentes, adequada para preparo de alimentos.	Unidade	24	180,00	4.320,00
25.	Cafeteira elétrica industrial, capacidade aproximada de 10 litros, estrutura em aço inoxidável, sistema de aquecimento e conservação da temperatura, torneira ou sistema para servir e alimentação elétrica compatível com a rede local.	Unidade	6	1.600,00	9.600,00

26.	Cafeteira tipo italiana, capacidade aproximada de 1,5 litro, em alumínio ou aço inoxidável, com tampa, alça resistente ao calor e adequada para preparo de café.	Unidade	8	98,99	791,92
27.	Cafeteira tipo italiana, capacidade aproximada de 2 litros, em alumínio ou aço inoxidável, com tampa e alça resistente ao calor.	Unidade	19	156,73	2.977,87
28.	Caixa organizadora plástica, capacidade aproximada de 100 litros, com tampa e sistema de travamento, fabricada em plástico resistente, empilhável e de fácil higienização.	Unidade	5	124,80	624,00
29.	Caixa organizadora plástica, capacidade aproximada de 17 litros, com tampa e travas laterais, material resistente, empilhável e de fácil higienização.	Unidade	16	39,00	624,00
30.	Caixa organizadora plástica, capacidade aproximada de 34 litros, com tampa e sistema de travamento, fabricada em material resistente e empilhável.	Unidade	9	54,99	494,91
31.	Caixa organizadora plástica, capacidade aproximada de 52 litros, com tampa e travas laterais, resistente, empilhável e de fácil higienização.	Unidade	10	69,00	690,00
32.	Caixa organizadora plástica, capacidade aproximada de 78 litros, com tampa e sistema de travamento, fabricada em plástico resistente e adequada para armazenamento.	Unidade	4	83,00	332,00
33.	Caixa plástica vazada, empilhável, capacidade aproximada de 52 litros, própria para armazenamento, transporte e acondicionamento de frutas, verduras e demais hortifrutigranjeiros, resistente e lavável.	Unidade	10	39,60	396,00
34.	Caixa térmica com capacidade aproximada de 45 litros, com isolamento térmico, tampa e alças para transporte, resistente e de fácil higienização.	Unidade	6	350,00	2.100,00
35.	Caixa térmica com capacidade aproximada de 75 litros, com isolamento térmico, tampa, alças para transporte e material resistente.	Unidade	7	396,00	2.772,00
36.	Caixa térmica com capacidade aproximada de 80 litros, com isolamento térmico, tampa, alças para transporte e estrutura resistente e lavável.	Unidade	8	426,26	3.410,08
37.	Caixa térmica de aproximadamente 100 litros, com isolamento térmico, tampa, alças para transporte, material resistente e de fácil higienização, destinada à conservação e transporte de alimentos e bebidas.	Unidade	12	1.116,33	13.395,96
38.	Caixa térmica de poliestireno expandido (EPS/isopor), capacidade aproximada de 190 litros, com tampa, estrutura resistente e adequada para conservação e transporte de alimentos.	Unidade	5	338,03	1.690,15
39.	Caixa térmica de poliestireno expandido (EPS/isopor), capacidade aproximada de 200 litros, com tampa, destinada ao armazenamento e transporte de alimentos e produtos refrigerados.	Unidade	10	397,75	3.977,50
40.	Caixa térmica de poliestireno expandido (EPS/isopor), capacidade aproximada de 50 litros, com tampa e estrutura adequada para transporte e conservação térmica.	Unidade	14	156,00	2.184,00
41.	Caldeirão com capacidade aproximada de 30 litros, em alumínio ou aço inoxidável, com tampa e alças laterais resistentes, adequado para preparo de alimentos em grande quantidade.	Unidade	15	150,67	2.260,05
42.	Caldeirão com capacidade aproximada de 50 litros, em alumínio ou aço inoxidável, com tampa e alças laterais resistentes, destinado ao preparo de alimentos em cozinha institucional.	Unidade	15	403,08	6.046,20
43.	Caneca plástica modelo Diamond, capacidade aproximada de 500 ml, material atóxico, resistente, reutilizável, com alça e adequada para uso com alimentos e bebidas.	Unidade	1000	7,00	7.000,00
44.	Canecão/leiteira em alumínio, capacidade aproximada de 10 litros, com alça resistente e bico para servir, adequada para uso institucional.	Unidade	10	119,99	1.199,90
45.	Canecão/leiteira em alumínio, capacidade aproximada de 3 litros, com alça resistente, bico para servir e acabamento adequado para uso culinário.	Unidade	15	56,00	840,00
46.	Canecão/leiteira em alumínio, capacidade aproximada de 5 litros, com alça resistente e bico para servir.	Unidade	8	74,69	597,52
47.	Canecão/leiteira em alumínio, capacidade aproximada de 8 litros, com alça resistente, bico para servir e adequada para uso em cozinha institucional.	Unidade	10	75,00	750,00
48.	Colher de chá/café, em aço inoxidável, acabamento polido.	Unidade	120	3,00	360,00
49.	Colher de mesa, em aço inoxidável, tamanho padrão, acabamento polido.	Unidade	1220	4,04	4.928,80
50.	Colher de pau/madeira para cozinha, tamanho grande, acabamento liso.	Unidade	30	25,75	772,50
51.	Colher de servir em aço inoxidável, comprimento aproximado de 30 cm, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada para uso culinário.	Unidade	65	16,35	1.062,75

52.	Colher de servir em aço inoxidável, comprimento aproximado de 38 cm, resistente à corrosão e de fácil higienização.	Unidade	30	19,00	570,00
53.	Colher de silicone ou material resistente ao calor, tamanho grande, própria para preparo de alimentos.	Unidade	30	22,91	687,30
54.	Colher de sobremesa, em aço inoxidável, acabamento polido.	Unidade	720	3,05	2.196,00
55.	Colher em plástico resistente e atóxico, reutilizável, de fácil higienização e adequada para o consumo de alimentos.	Unidade	100	1,50	150,00
56.	Concha para servir alimentos, em aço inoxidável, comprimento aproximado de 30 cm, resistente à corrosão e de fácil higienização.	Unidade	43	16,89	726,27
57.	Concha para servir alimentos, em aço inoxidável, comprimento aproximado de 38 cm, resistente e de fácil higienização.	Unidade	20	22,95	459,00
58.	Conjunto composto por mesa plástica quadrada e cadeiras, indicado para utilização em ambientes de alimentação e apoio.	Conjunto	100	300,00	30.000,00
59.	Conjunto de colheres medidoras/dosadoras, com diferentes capacidades de medição, fabricadas em plástico ou aço inoxidável, resistentes, reutilizáveis e adequadas para uso culinário.	Conjunto	20	27,62	552,40
VALOR ESTIMADO DO LOTE: CENTO E CINQUENTA E OITO MIL TREZENTOS E VINTE E SEIS REAIS E TRINTA A TRÊS CENTAVOS.					**158.326,33**

LOTE - 02					
ITENS	**DESCRIÇÃO**	**UND.**	**QNT.**	**VALOR R$ UNT.**	**VALOR R$ TOTAL**
1.	Conjunto de copos medidores em plástico atóxico e resistente, com graduação de volume visível, diferentes capacidades, destinados à medição de ingredientes líquidos e sólidos.	Conjunto	50	21,26	1.063,00
2.	Copo para água/sucos, em vidro transparente, capacidade aproximada de 200ml, resistente para uso cotidiano.	Unidade	200	5,26	1.052,00
3.	Copo para água/sucos, em vidro transparente, capacidade aproximada de 300 a 350 ml, resistente para uso cotidiano.	Unidade	130	7,00	910,00
4.	Copo plástico reutilizável, capacidade aproximada de 200 ml, material atóxico, resistente e de fácil higienização.	Unidade	100	2,50	250,00
5.	Copo plástico reutilizável, capacidade aproximada de 300 ml, material atóxico, resistente, de fácil higienização e adequado para uso com alimentos e bebidas.	Unidade	100	3,27	327,00
6.	Cuscuzeira com capacidade aproximada de 10 litros, em alumínio ou aço inoxidável, com divisória/perfurado para cozimento a vapor, tampa e alças.	Unidade	10	111,00	1.110,00
7.	Cuscuzeira com capacidade aproximada de 19 litros, em alumínio ou aço inoxidável, com divisória/perfurado para cozimento a vapor, tampa e alças.	Unidade	6	145,00	870,00
8.	Cuscuzeira com capacidade aproximada de 20 litros, em alumínio ou aço inoxidável, com divisória/perfurado para cozimento a vapor, tampa e alças.	Unidade	10	162,00	1.620,00
9.	Cuscuzeira com capacidade aproximada de 24 litros, em alumínio ou aço inoxidável, com divisória/perfurado para cozimento a vapor, tampa e alças.	Unidade	4	248,60	994,40
10.	Cuscuzeira em alumínio ou aço inoxidável, capacidade aproximada de 3,5 litros, composta por panela e parte perfurada para cozimento a vapor, com tampa e alças resistentes.	Unidade	2	45,00	90,00
11.	Cuscuzeira em alumínio ou aço inoxidável, capacidade aproximada de 9 litros, composta por panela e parte perfurada para cozimento a vapor, com tampa e alças resistentes.	Unidade	4	94,34	377,36
12.	Descascador de legumes, lâmina em aço inoxidável.	Unidade	28	18,96	530,88
13.	Equipamento para controle e acompanhamento de tempo, com função de relógio e cronômetro, adequado para utilização em atividades de cozinha.	Unidade	5	25,00	125,00
14.	Escorredor de louças com capacidade para pratos, copos e talheres, material resistente e lavável.	Unidade	40	60,00	2.400,00
15.	Escorredor de macarrão/alimentos, em plástico resistente ou aço inoxidável, capacidade aproximada de 4 a 5 litros.	Unidade	25	33,00	825,00
16.	Escorredor de macarrão/alimentos, em plástico resistente ou aço inoxidável, capacidade aproximada de 7 a 8 litros.	Unidade	5	75,81	379,05
17.	Escova para limpeza de garrafas e recipientes, cabo resistente.	Unidade	30	13,10	393,00
18.	Escumadeira, em aço inoxidável, tamanho 30cm.	Unidade	13	15,86	206,18

19.	Escumadeira, em aço inoxidável, tamanho 38cm.	Unidade	30	18,95	568,50
20.	Espátula culinária, em material resistente ao calor, cabo resistente e anatômico.	Unidade	50	23,40	1.170,00
21.	Espremedor de Laranja Elétrico - Equipamento elétrico destinado à extração de suco de laranja, com estrutura resistente e componentes adequados para uso em cozinha.	Unidade	5	183,47	917,35
22.	Espremedor manual de alho confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, com cabo anatômico e estrutura reforçada, próprio para uso culinário.	Unidade	27	18,90	510,30
23.	Espremedor manual de limão em aço inoxidável, resistente à corrosão, com cabo e estrutura reforçados, próprio para uso culinário.	Unidade	20	20,18	403,60
24.	Faca de cozinha grande, lâmina em aço inoxidável, cabo resistente e anatômico, 12 polegadas.	Unidade	28	39,16	1.096,48
25.	Faca de mesa, em aço inoxidável, tamanho padrão, acabamento polido.	Unidade	1220	6,23	7.600,60
26.	Faca para legumes, lâmina em aço inoxidável, cabo resistente.	Unidade	28	15,00	420,00
27.	Faca para pão, lâmina serrilhada em aço inoxidável, cabo resistente.	Unidade	27	19,00	513,00
28.	Fogão 6 Bocas com Forno - Fogão com seis queimadores e forno integrado, destinado ao preparo de alimentos, com estrutura resistente e adequada para utilização em cozinha institucional.	Unidade	12	1.800,00	21.600,00
29.	Forma para bolo redonda ou com formato convencional, aproximadamente 35 cm de diâmetro, confeccionada em alumínio ou material resistente ao calor, com acabamento adequado para uso culinário e fácil higienização.	Unidade	15	44,00	660,00
30.	Forma para bolo, aproximadamente 40 cm de diâmetro, confeccionada em alumínio ou material resistente ao calor, própria para uso culinário e de fácil higienização.	Unidade	15	65,98	989,70
31.	Forma para bolo, aproximadamente 50 cm de diâmetro, confeccionada em alumínio ou material resistente ao calor, própria para uso culinário e de fácil higienização.	Unidade	15	66,00	990,00
32.	Frigideira em alumínio reforçado, diâmetro aproximado de 15cm, com cabo resistente ao calor.	Unidade	15	29,00	435,00
33.	Frigideira em alumínio reforçado, diâmetro aproximado de 24cm, com cabo resistente ao calor.	Unidade	25	36,49	912,25
34.	Frigideira em alumínio reforçado, diâmetro aproximado de 28cm, com cabo resistente ao calor.	Unidade	20	59,37	1.187,40
35.	Frigideira em alumínio reforçado, diâmetro aproximado de 32cm, com cabo resistente ao calor.	Unidade	25	114,72	2.868,00
36.	Frigideira em alumínio reforçado, diâmetro aproximado de 36cm, com tampa e cabo resistente ao calor.	Unidade	12	150,00	1.800,00
37.	Frigideira para preparo de tapioca, aproximadamente 20 cm de diâmetro, confeccionada em alumínio ou material resistente, com cabo resistente ao calor e superfície adequada para preparo de alimentos.	Unidade	11	39,00	429,00
38.	Funil de tamanho médio, medindo aproximadamente 15 cm de diâmetro, confeccionado em material resistente, destinado ao auxílio no envase e transferência de líquidos e alimentos.	Unidade	20	11,70	234,00
39.	Garfo de mesa, em aço inoxidável, tamanho padrão, acabamento polido.	Unidade	1220	6,00	7.320,00
40.	Garrafa térmica em aço inoxidável, com capacidade aproximada de 5 litros, destinada ao armazenamento e conservação de bebidas.	Unidade	6	195,00	1.170,00
41.	Garrafa térmica para café, capacidade aproximada de 1,5 litro, corpo resistente, sistema de acionamento que permita servir sem necessidade de retirada da tampa.	Unidade	10	72,00	720,00
42.	Garrafa térmica para café, capacidade aproximada de 1,8 litro, corpo resistente, sistema de acionamento que permita servir sem necessidade de retirada da tampa.	Unidade	10	87,90	879,00
43.	Garrafa térmica para café, capacidade aproximada de 2 litros, corpo resistente, sistema de acionamento que permita servir sem necessidade de retirada da tampa.	Unidade	24	150,00	3.600,00
44.	Garrafa térmica para café, capacidade aproximada de 3 litros, corpo resistente, sistema de acionamento que permita servir sem necessidade de retirada da tampa.	Unidade	10	186,33	1.863,30
45.	Garrafa térmica para café, capacidade aproximada de 5 litros, corpo resistente, sistema de acionamento que permita servir sem necessidade de retirada da tampa.	Unidade	4	203,58	814,32
46.	Jarra para água/suco, em plástico resistente, atóxico, com tampa, capacidade aproximada de 2 litros.	Unidade	30	19,50	585,00
47.	Jarra para água/suco, em plástico resistente, atóxico, com tampa, capacidade aproximada	Unidade	10	30,00	300,00

	de 3 litros.				
48.	Jarra para água/suco, em plástico resistente, atóxico, com tampa, capacidade aproximada de 5 litros.	Unidade	20	49,00	980,00
49.	Jarra para água/suco, em vidro transparente, capacidade aproximada de 1,5 litro.	Unidade	50	29,90	1.495,00
50.	Jarra para água/suco, em vidro transparente, capacidade aproximada de 2 litros.	Unidade	20	49,99	999,80
51.	Leiteira/caneca para servir, em aço inoxidável, capacidade aproximada de 1 litro.	Unidade	20	44,28	885,60
VALOR ESTIMADO DO LOTE: OITENTA MIL QUATROCENTOS E QUARENTA REAIS E SETE CENTAVOS.					**80.440,07**

LOTE - 03					
ITENS	**DESCRIÇÃO**	**UND.**	**QNT.**	**VALOR R$ UNT.**	**VALOR R$ TOTAL**
1.	Liquidificador de uso industrial, com capacidade aproximada de 4 litros, estrutura resistente e indicado para preparo de alimentos e bebidas em maior quantidade.	Unidade	10	443,00	4.430,00
2.	Liquidificador Indutrial - Liquidificador de uso industrial, com capacidade aproximada de 8 litros, destinado ao preparo de alimentos e bebidas em grande quantidade, com estrutura resistente e adequada ao uso contínuo.	Unidade	5	800,00	4.000,00
3.	Lixeira para cozinha, com tampa e acionamento adequado, capacidade aproximada de 20 litros.	Unidade	30	59,00	1.770,00
4.	Lixeira para cozinha, com tampa, capacidade aproximada de 50 litros.	Unidade	30	79,90	2.397,00
5.	Multiprocessador de Alimentos - Equipamento destinado ao processamento, corte, trituração e preparo de diversos alimentos, acompanhado de acessórios compatíveis com suas funções.	Unidade	25	290,00	7.250,00
6.	Organizador com divisórias/gavetas para armazenamento e organização de talheres, confeccionado em material resistente e de fácil higienização.	Unidade	35	31,00	1.085,00
7.	Pallet confeccionado em plástico resistente, na cor branca, com dimensões aproximadas de 50 x 50 cm, destinado ao apoio e armazenamento de materiais.	Unidade	20	50,00	1.000,00
8.	Panela de alumínio reforçado, capacidade aproximada de 10 litros, com tampa e alças laterais resistentes ao calor.	Unidade	30	159,30	4.779,00
9.	Panela de alumínio reforçado, capacidade aproximada de 15 litros, com tampa e alças laterais resistentes ao calor.	Unidade	10	199,80	1.998,00
10.	Panela de alumínio reforçado, capacidade aproximada de 20 litros, com tampa e alças laterais resistentes ao calor.	Unidade	10	249,00	2.490,00
11.	Panela de alumínio reforçado, capacidade aproximada de 3 litros, com tampa, cabo/alça resistente ao calor, própria para preparo de alimentos, acabamento uniforme, sem rebarbas.	Unidade	20	64,90	1.298,00
12.	Panela de alumínio reforçado, capacidade aproximada de 5 litros, com tampa e alças laterais resistentes ao calor.	Unidade	20	82,98	1.659,60
13.	Panela de alumínio reforçado, capacidade aproximada de 8 litros, com tampa e alças laterais resistentes ao calor.	Unidade	20	120,00	2.400,00
14.	Panela de pressão em alumínio reforçado, capacidade aproximada de 10 litros, com válvula de segurança e demais dispositivos de segurança exigidos pelo fabricante.	Unidade	18	225,50	4.059,00
15.	Panela de pressão em alumínio reforçado, capacidade aproximada de 15 litros, com válvula de segurança e demais dispositivos de segurança exigidos pelo fabricante.	Unidade	15	490,60	7.359,00
16.	Panela de pressão em alumínio reforçado, capacidade aproximada de 24 litros, com válvula de segurança e demais dispositivos de segurança exigidos pelo fabricante.	Unidade	20	550,00	11.000,00
17.	Panela de pressão em alumínio reforçado, capacidade aproximada de 7 litros, com válvula de segurança e demais dispositivos de segurança exigidos pelo fabricante.	Unidade	17	150,00	2.550,00
18.	Panela de pressão em alumínio reforçado, capacidade aproximada de 4,5 litros, com válvula de segurança e demais dispositivos de segurança exigidos pelo fabricante.	Unidade	10	79,90	799,00
19.	Pegador de alimentos, em aço inoxidável ou material resistente ao calor, aproximadamente 25 a 30 cm.	Unidade	30	18,73	561,90
20.	Pegador de Gelo - Utensílio destinado à manipulação de gelo, confeccionado em material resistente e adequado para uso em cozinha.	Unidade	20	16,07	321,40
21.	Pegador para massas, confeccionado em aço inoxidável, com aproximadamente 25 cm de	Unidade	53	19,80	1.049,40

	comprimento.				
22.	Pegador/luva térmica para cozinha, material resistente a altas temperaturas (par).	Pare	20	44,00	880,00
23.	Peneira culinária, em aço inoxidável ou material apropriado para alimentos, tamanho 20cm.	Unidade	18	22,00	396,00
24.	Peneira culinária, em aço inoxidável ou material apropriado para alimentos, tamanho 30cm.	Unidade	38	26,00	988,00
25.	Pote hermético para mantimentos, capacidade aproximada de 1 litro, com tampa de fechamento adequado.	Unidade	40	32,50	1.300,00
26.	Pote hermético para mantimentos, capacidade aproximada de 2 litros, com tampa de fechamento adequado.	Unidade	40	43,00	1.720,00
27.	Pote plástico com tampa, capacidade aproximada de 1 litro, material atóxico, resistente e próprio para armazenamento de alimentos.	Unidade	75	12,99	974,25
28.	Pote plástico com tampa, capacidade aproximada de 10 litros, material atóxico, resistente e próprio para armazenamento de alimentos.	Unidade	75	38,65	2.898,75
29.	Pote plástico com tampa, capacidade aproximada de 2 litros, material atóxico, resistente e próprio para armazenamento de alimentos.	Unidade	75	15,10	1.132,50
30.	Pote plástico com tampa, capacidade aproximada de 3 litros, material atóxico, resistente e próprio para armazenamento de alimentos.	Unidade	75	21,98	1.648,50
31.	Pote plástico com tampa, capacidade aproximada de 4 litros, material atóxico, resistente e próprio para armazenamento de alimentos.	Unidade	75	25,00	1.875,00
32.	Pote plástico com tampa, capacidade aproximada de 5 litros, material atóxico, resistente e próprio para armazenamento de alimentos.	Unidade	95	27,20	2.584,00
33.	Pote plástico com tampa, capacidade aproximada de 8 litros, material atóxico, resistente e próprio para armazenamento de alimentos.	Unidade	75	35,42	2.656,50
34.	Prato de sobremesa, em porcelana ou cerâmica de alta resistência, cor branca, diâmetro aproximado de 19 a 21 cm.	Unidade	120	12,00	1.440,00
35.	Prato de sobremesa, em vidro transparente de alta resistência, diâmetro aproximado de 19 a 21 cm.	Unidade	100	8,49	849,00
36.	Prato fundo confeccionado em plástico resistente, adequado para uso em refeições e de fácil higienização.	Unidade	100	6,00	600,00
37.	Prato fundo, em porcelana ou cerâmica de alta resistência, cor branca, diâmetro aproximado de 20 a 23 cm.	Unidade	120	20,55	2.466,00
38.	Prato fundo, em vidro transparente de alta resistência, diâmetro aproximado de 20 a 23 cm.	Unidade	1000	12,16	12.160,00
39.	Prato raso, em porcelana ou cerâmica de alta resistência, cor branca, diâmetro aproximado de 25 a 27 cm, adequado para uso institucional.	Unidade	120	20,55	2.466,00
40.	Prato raso, em vidro transparente de alta resistência, diâmetro aproximado de 25 a 27 cm, adequado para uso institucional.	Unidade	100	10,13	1.013,00
41.	Processador manual destinado ao processamento, corte e trituração de alimentos, confeccionado em material resistente e de fácil limpeza.	Unidade	28	25,00	700,00
42.	Ralador manual de alimentos, em aço inoxidável, com múltiplas faces, 28cm.	Unidade	25	28,00	700,00
43.	Recipiente com capacidade aproximada de 5 litros, destinado ao armazenamento de açúcar, confeccionado em material resistente e de fácil higienização.	Unidade	10	90,00	900,00
44.	Recipiente com capacidade aproximada de 5 litros, destinado ao armazenamento de café, com tampa e material adequado para uso em cozinha.	Unidade	10	89,80	898,00
45.	Recipiente plástico para uso alimentício, capacidade aproximada de 5 litros, com tampa de encaixe, material atóxico, resistente e de fácil higienização.	Unidade	60	18,00	1.080,00
46.	Recipiente plástico para uso alimentício, capacidade aproximada de 8 litros, com tampa, material atóxico, resistente e de fácil higienização.	Unidade	60	25,90	1.554,00
47.	Recipiente plástico para uso alimentício, capacidade aproximada de 10 litros, com tampa, material atóxico, resistente e de fácil higienização.	Unidade	60	35,80	2.148,00
48.	Recipiente térmico, com capacidade aproximada de 15 litros, adequado para armazenamento e conservação de sucos e outras bebidas.	Unidade	6	209,01	1.254,06
49.	Saladeira/recipiente para servir alimentos, em material apropriado para uso alimentício, capacidade aproximada de 2 a 3 litros.	Unidade	30	37,20	1.116,00
50.	Sanduicheira Elétrica - Equipamento elétrico destinado ao preparo e aquecimento de	Unidade	10	99,00	990,00

	sanduíches, com chapas antiaderentes e estrutura adequada para uso doméstico ou institucional.				
51.	Tábua para corte de alimentos, em material plástico rígido, atóxico, lavável, resistente e apropriado para uso culinário, tamanho grande, na cor amarela.	Unidade	16	22,35	357,60
52.	Tábua para corte de alimentos, em material plástico rígido, atóxico, lavável, resistente e apropriado para uso culinário, tamanho grande, na cor verde.	Unidade	17	22,35	379,95
53.	Tábua para corte de alimentos, em material plástico rígido, atóxico, lavável, resistente e apropriado para uso culinário, tamanho grande, na cor vermelha.	Unidade	17	22,35	379,95
54.	Taça para água, em vidro transparente, capacidade aproximada de 300 a 400ml, adequada para uso institucional.	Unidade	130	8,34	1.084,20
55.	Termômetro digital tipo espeto, destinado à medição da temperatura de alimentos e preparações, com haste resistente e adequada para uso culinário.	Unidade	20	44,97	899,40
56.	Tesoura de uso culinário, confeccionada em material resistente, com lâminas adequadas para corte de alimentos e embalagens.	Unidade	30	19,00	570,00
57.	Travessa para servir alimentos, em vidro/porcelana/cerâmica de alta resistência, tamanho grande.	Unidade	50	65,98	3.299,00
58.	Xícara em vidro transparente, capacidade aproximada de 150ml.	Unidade	200	8,00	1.600,00
59.	Xícara em vidro transparente, capacidade aproximada de 200ml.	Unidade	200	9,90	1.980,00
60.	Xícara para café, em porcelana ou cerâmica, cor branca, capacidade aproximada de 80 a 100 ml, com pires compatível.	Unidade	130	16,51	2.146,30
61.	Xícara para chá/café com leite, em porcelana ou cerâmica, capacidade aproximada de 180 a 220 ml, com pires compatível.	Unidade	130	16,90	2.197,00
VALOR ESTIMADO DO LOTE: CENTO E TRINTA MIL QUINHENTOS E TRINTA E SETE REAIS E VINTE E SEIS CENTAVOS.					**130.537,26**

OBS: Os eletrodomésticos devem ser bivolt ou 220w.

1.3. Os itens objeto da presente aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.
1.4. Os itens objeto da presente aquisição são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preço, sendo admitida a sua prorrogação por igual período.
1.6. O instrumento contratual a ser celebrado oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
1.7. O fornecimento dos itens acima descritos será parcelado, nos prazos e nos locais de entrega descritos neste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

2.1. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, tendo em vista este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela Municipalidade.

3. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA PRESENTE CONTRATAÇÃO:

3.1. A presente justificativa tem por finalidade fundamentar a realização de procedimento licitatório, mediante Sistema de Registro de Preços, para eventual e futura aquisição de utensílios de cozinha e eletrodomésticos, destinados a atender às necessidades das diversas Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Cerro Corá/RN.
3.2. A contratação justifica-se pela necessidade de garantir condições adequadas de funcionamento, organização e manutenção das atividades desenvolvidas pelos órgãos e unidades administrativas do Município, considerando a utilização desses materiais no preparo, armazenamento e distribuição de alimentos, bem como no apoio às atividades administrativas e operacionais realizadas nos diversos setores da Administração Pública Municipal.
3.3. Os utensílios de cozinha e os eletrodomésticos constituem bens essenciais para o funcionamento de cozinhas institucionais, escolas, unidades de atendimento, repartições públicas e demais espaços que demandam equipamentos e materiais apropriados para a execução de suas atividades. A aquisição desses itens também se faz necessária para substituir materiais danificados, desgastados ou obsoletos, bem como suprir novas demandas decorrentes da ampliação ou reorganização dos serviços públicos municipais.
3.4. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da necessidade de aquisições futuras e parceladas, conforme a demanda efetiva de cada Secretaria Municipal, permitindo maior flexibilidade na gestão das compras públicas,

melhor planejamento das despesas e redução da necessidade de manutenção de estoques elevados. 3.5. Esse procedimento possibilita, ainda, maior racionalização dos recursos públicos, evitando aquisições desnecessárias e contribuindo para a eficiência administrativa.
3.6. Além disso, o registro de preços favorece a padronização dos materiais e equipamentos adquiridos, a obtenção de condições comerciais vantajosas e a otimização dos procedimentos de contratação, observados os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, planejamento, economicidade e interesse público.
3.7. A contratação deverá observar as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente as normas aplicáveis ao planejamento das contratações públicas e ao Sistema de Registro de Preços, bem como os demais regulamentos pertinentes, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública e a adequada aplicação dos recursos municipais.
3.8. Dessa forma, a realização do procedimento licitatório para registro de preços destinado à eventual e futura aquisição de utensílios de cozinha e eletrodomésticos revela-se necessária e conveniente para atender às demandas das diversas Secretarias da Prefeitura Municipal de Cerro Corá/RN, proporcionando melhores condições de trabalho, continuidade dos serviços públicos, eficiência na gestão administrativa e atendimento adequado às necessidades da população.
3.9. Diante do exposto, justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços para a futura e eventual aquisição dos referidos bens, em conformidade com a legislação vigente e com as necessidades da Administração Pública Municipal.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. São requisitos de contratação:
4.1.2. Fornecer os materiais licitados em estrita conformidade com as especificações exigidas neste Termo de Referência;
4.1.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções em relação às especificações deste Termo de Referência e do Edital;
4.1.4. As empresas participantes do processo licitatório devem enviar, caso solicitado, catálogo de todos os produtos ofertados, a fim de que possamos fazer uma avaliação se o produto condiz ao que está sendo solicitado.
4.1.5. O licitante só será declarado vencedor se os itens do catálogo forem aprovados pela Secretaria solicitante.
4.1.6. Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto licitado, inclusive frete, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA. A movimentação dos materiais até as dependências da sede da Secretaria Solicitante é de inteira responsabilidade da CONTRATADA ou da transportadora, não sendo a Prefeitura Municipal de Cerro Corá/RN responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte;
4.1.7. Após a homologação da empresa ganhadora, e envio da ordem de compra a empresa terá até 05 (cinco) dias úteis para entregar os itens na Secretaria demandante.
Da Subcontratação:
4.2. Na presente Contratação NÃO será admitida subcontratação.
Da Garantia da contratação:
4.3. NÃO haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

Condições de Entrega
5.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias Úteis contados do recebimento da respectiva ordem de compra.
5.2. Os bens deverão ser entregues no endereço da Secretaria demandante informado em Ordem de Compra.
5.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05(cinco) dias, 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 05 (cinco) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
5.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
5.6. 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.
5.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
5.8. O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos endereços relacionados neste Termo de Referência e/ou ordem de compra, conforme as condições e as necessidades do licitante.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

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

6.2. 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.

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

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1. O pagamento deverá ser realizado em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.
7.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.
7.3. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente bancária de titularidade do Contratado.
7.4. As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município Contratante, devendo constar ainda número da licitação, lote/item e validação dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.
7.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:
EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.
I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \qquad I = \frac{(6/100)}{365}$$

I = 0,00016438
TX = Percentual da taxa anual = 6%.

7.6. A Administração Pública Municipal efetuará a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda, da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS) e da Contribuição para o PIS/Pasep incidentes sobre os pagamentos efetuados.
7.6.1. As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços.
7.6.2. A retenção que se refere este item não será efetuada de pessoas jurídicas optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL), de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, bem como também as demais pessoas jurídicas elencadas no art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta
8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL POR AGRUPAMENTO DE ITENS "LOTE".
Justificativa do julgamento por grupo:
8.2. Considerando a natureza dos itens a serem adquiridos, que guardam relação entre si, respaldado em entendimento pacificado pelo Tribunal de Contas da União (Acórdão nº 5.260/2011-1ª Câmara e Acórdão nº 861/2013 Plenário), e para priorizar a eficiência no Serviço Público, mostra-se pertinente a aquisição dos itens por grupo
8.2.1. A adoção da tal medida se faz necessária, e adequada, para padronizar as rotinas desta Secretaria, bem como evitar o aumento do número de fornecedores, favorecendo a rotina das contratações, diante de eventuais descompassos decorrentes do fornecimento de produtos por diferentes fornecedores, uma vez que, lidar com menos fornecedores diminui o custo administrativo de gerenciamento de todo o processo de contratação, a saber: fornecimento, vida útil e garantia dos produtos.
8.2.2. Para o caso específico, a adoção do agrupamento para fins de seleção da(s) empresa(s) fornecedora(s) não compromete a competitividade devido os participantes fazerem parte do mesmo mercado e justifica-se pelo aumento da atratividade e competitividade de itens (economia de escala) que, isoladamente, são desinteressantes para o mercado em termos de preço, o que, dentro do agrupamento, não ocorrerá.
8.2.3. É legítima a adoção da licitação por Grupos formados com elementos de mesma característica, quando restar evidenciado que a licitação por itens isolados exigirá elevado número de contratações, onerando o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a

celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração (Acórdão TCU n 5.301/2013 – 2ª Câmara).

8.2.4. Por fim, é favorável o agrupamento em Grupos com itens de mesmas características, para fins de licitação, como forma de conferir maior competitividade ao certame (Decisão TCU nº 393/1994 – Plenário e Acórdão TCU nº 808/2003 – Plenário).

8.3. Em resumo, a licitação por lote oferece vantagens significativas em termos de competição, especialização, adaptação às necessidades do projeto e redução de riscos.

Exigências de habilitação

8.4. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.5. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

8.5.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio: www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.5.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.5.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.5.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.5.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

8.5.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.5.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.6. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

8.6.1. CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.6.2. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

8.6.4. 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;

8.6.5. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

8.6.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

8.6.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.6.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.6.9. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.6.10. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.6.11. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de

classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.7. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

8.7.1. Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

8.8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.8.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

9. DA ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R$ 369.303,66 (Trezentos e sessenta e nove mil trezentos e três reais e sessenta e seis centavos)**, conforme os valores unitários e totais constantes das planilhas de composição de preços que integram este Estudo Técnico Preliminar.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1. São obrigações da Contratante:

10.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

10.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

10.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado; e

10.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

10.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

11.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

11.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

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

11.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

11.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12. DO REAJUSTE:

12.1. Os preços registrados e os valores contratados permanecerão fixos e irreajustáveis durante o período de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado da contratação, nos termos da legislação vigente.

12.2. Decorrido o período de 12 (doze) meses, caso haja prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços ou dos contratos dela decorrentes, os preços poderão ser reajustados, mediante solicitação da Contratada, observados o interregno mínimo legal, o índice previsto no edital e no contrato e a demonstração da manutenção da vantajosidade para a Administração, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.3. O reajuste, quando devido, será formalizado mediante apostilamento, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021, produzindo efeitos a partir da data em que forem preenchidos os requisitos legais e contratuais para sua concessão.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

13.1. O licitante ou a contratada que praticar qualquer das infrações administrativas previstas nos arts. 155 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021 ficará sujeito, observado o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, à aplicação das

sanções cabíveis, que poderão consistir em advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, sem prejuízo da obrigação de reparar integralmente os danos eventualmente causados à Administração.

13.2. Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração, os prejuízos causados à Administração, as circunstâncias agravantes e atenuantes, a reincidência, a boa-fé do infrator e os demais critérios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade.

13.3. Os critérios de aplicação das penalidades, os percentuais de multas, os procedimentos administrativos, os prazos para defesa e recursos, bem como as demais disposições relativas às sanções administrativas observarão o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, no Edital, na Ata de Registro de Preços e no contrato decorrente da presente contratação.

14. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Cerro Corá/RN para o exercício de 2026.

14.2. Não há obrigatoriedade de dotação orçamentária para Ata de Registro de Preços.

15. DA RESPONSABILIDADE PELO TERMO DE REFERÊNCIA:

15.1. Este Termo de Referência foi elaborado pelo servidor abaixo assinado, no uso de suas atribuições legais e profissionais, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis, especialmente a Lei n° 14.133/2021.

Cerro Corá/RN, datado eletronicamente.

João Batista de Melo Filho
Secretário Municipal de Administração e Gabinete