



**RIO GRANDE DO NORTE**  
GOVERNO DO ESTADO  
SECRETARIA DE ESTADO  
DA SAÚDE PÚBLICA – SESAP

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA  
Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 730, - Bairro Centro, Natal/RN, CEP 59012-240  
Telefone: e Fax: @fax\_unidade@ - <http://www.saude.gov.br>

**EDITAL Nº 90009 2026/2026**

Processo nº 00610538.000145/2025-30

**EDITAL Nº 90009/2026**

**PREGÃO ELETÔNICO Nº 90009/2026**

**(Processo SEI nº 00610538.000145/2025-30)**

**CONTRATANTE:**

HOSPITAL REGIONAL TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA – HRTVM - UASG: 927052

**OBJETO:**

A presente licitação tem por objeto a escolha da proposta mais vantajosa para a **aquisição de utensílios e cutelaria destinados ao Setor de Nutrição e Dietética**, exclusivo para Microempresas, Empresa de Pequeno Porte ou Cooperativas, visando atender às necessidades do Hospital Regional Tarcísio Maia, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

**JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:**

A aquisição de novos utensílios e itens de cutelaria para o setor de Nutrição e Dietética do Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia, especialmente para a cozinha hospitalar, é indispensável para garantir a segurança alimentar, a eficiência operacional e a qualidade dos serviços prestados aos pacientes, acompanhantes e colaboradores. A reposição e modernização desses materiais constitui medida essencial para o cumprimento das normas sanitárias vigentes e para a manutenção do padrão de excelência exigido no âmbito hospitalar.

**VALOR ESTIMADO**

O valor estimado será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da fase de lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

**MODALIDADE:**

[Pregão Eletrônico]

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

[Menor Preço por Item]

**MODO DE DISPUTA**

[Aberto]

**PREFERENCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:**

[Sim]

**MARGENS DE PREFERÊNCIA**

Não será aplicada margem de preferência na presente contratação.

**FORMA DA DISPUTA:**

Disputa em **sessão pública** através de pregão na forma eletrônica.

Local: (plataforma): <https://www.gov.br/compras/pt-br/>.

Pregoeiro da disputa: Manoel Jácome de Lira.

Equipe de Apoio: Laurismar Gomes da Costa e

Lillian Kelly Rocha da Fonseca

Luiz Gonzaga de Azevedo Júnior

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: **03/07/2026**

HORÁRIO (Brasília/Distrito Federal): às **09 horas**.

LOCAL: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)

CÓDIGO UASG: **927052**

**REFERÊNCIA DE TEMPO:**

Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF.

**FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL:**

Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia

CNPJ: 08.241.754/0104-50

End. Rua Projetada, S/N, Bairro Aeroporto – CEP 59607-100 – Mossoró/RN

Email: [cpl.hrtm@saude.rn.gov.br](mailto:cpl.hrtm@saude.rn.gov.br); [www.compras.rn.gov.br](http://www.compras.rn.gov.br) ;

site: [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras) – Acesso Identificado sob o nº 927052 (UASG)

Torna-se público que o Governo do Estado do Rio Grande do Norte, Secretaria de Estado da Saúde Pública – SESAP, através do Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia – HRTVM, por meio dos seus Agentes de Contratação, devidamente designados pela PORTARIA SEI nº 2200, de 29 de julho de 2024 (*Anexos I e II*), Publicada no Diário Oficial do Estado nº 15720 de 31 de julho de 2024, com sede na Rua Projetada, S/N, Bairro Aeroporto, CEP 59607- 100, Mossoró/RN, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na sua forma ELETRÔNICA, modo de disputa aberto, com critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Estadual nº 32.449, de 07 de março de 2023, bem como da Lei Complementar Estadual nº 675, de 06 de novembro de 2020, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**REFERENCIAL**

1. DO OBJETO.
2. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS.
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.
4. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.
5. DO PREENCHIMENTO DAS PROPOSTAS.
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
7. DA FASE DE JULGAMENTO.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.
9. DA FORMA E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO PROPONENTE
10. DAS DECLARAÇÕES EXIGIDAS PARA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO.
11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS.
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.
13. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL.
14. DA ENTREGA DO OBJETO CONTRATUAL.
15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.
16. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL.
17. DA GARANTIA CONTRATUAL E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA
18. DO REAJUSTE, DA REPACTUAÇÃO E DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA
19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.
20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

## 1. - DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a escolha da proposta mais vantajosa para a **aquisição de utensílios e cutelaria para destinados ao Setor de Nutrição e Dietética**, exclusivo para Microempresas, Empresa de Pequeno Porte ou Cooperativas, visando atender às necessidades do Hospital Regional Tarcísio Maia, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

A licitação será por item, conforme tabela abaixo e constante do Termo de Referência anexo a este edital

Item	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
1	<b>Abridor de latas inox</b> Abridor manual em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1mm, modelo profissional, com 14cm aproximadamente. Apresentação em embalagem lacrada, selo contendo composição e informações do fabricante estampada na embalagem.	unidade	10
2	<b>Assadeira retangular com alças 60x40x8cm</b> Estrutura em alumínio polido com alças bilaterais; dimensões aproximadas de: comprimento 60 cm, largura 40 cm e altura 7 cm, com espessura mínima de 0,03cm.	unidade	20
3	<b>Assadeira de vidro refratário retangular - 2,2L</b> Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 34,5cm (C) x 21cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10
4	<b>Assadeira de vidro refratário retangular - 3,7L</b> Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 3,7L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 37cm (C) x 23cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10

5	<b>Assadeira de vidro refratário retangular - 5L</b> Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 7cm (A) x 40,4cm (C) x 24,9cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10
6	<b>Bacia plástica 30x10cm</b> Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32,5cm, altura 11 cm, com espessura mínima de 1,1mm e capacidade aproximada de 6 litros.	unidade	10
7	<b>Bacia plástica 35x15cm</b> Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32cm, altura 20 cm, com espessura mínima de 1,3mm e capacidade aproximada de 10 litros.	unidade	10
8	<b>Balança de precisão (até 10kg)</b> Balança Digital de Cozinha, capacidade de 1g a 10Kg, equipada com um sistema de alta precisão de calibragem. Fácil higienização. Função para pesar em gramas ou onça (OZ), visor de cristal líquido LCD, alimentação com pilhas AA. Cor branca. Com selo IMETRO. Garantia do fornecedor 12 meses.	unidade	05
9	<b>Bandeja em polietileno para gêneros cap 20L</b> Bandeja em plástico para alimentos de material atóxico, livre de Bisfenol-A, além de seguir a Norma Técnica - NBR 13.230: 2008. Cor branca com dimensões aproximadas de: 47 x 32cm e capacidade de 20 litros.	unidade	40
10	<b>Caçarola em alumínio tipo hotel cap 73L</b> Caçarola em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais, seguindo as especificações da ABNT NBR 14630:2008; Com dimensões aproximadas: diâmetro 60 cm, altura 26,5 cm e espessura mínima de 3,5mm e capacidade para 73 litros, aproximadamente.	unidade	15
11	<b>Caixa plástica fechada frigorífica cap 40L</b> Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, sem aberturas ao redor. Empilháveis e encaixáveis. Com dimensões externas correspondentes a 190 altura x 440 largura x 600 comprimento (mm) e capacidade de 40 litros.	unidade	50
12	<b>Caixa plástica multiuso com tampa cap 24L</b> Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 24L	unidade	20
13	<b>Caixa térmica de 145L</b> Projetada para transporte de alimentos congelados, quentes e frios. Fabricada com Polietileno, através do processo de rotomoldagem, sem soldas e emendas, e Poliuretano injetado no interior da estrutura plástica. Fechamento hermético, com tampa, anéis de vedação e sistema de abertura com fechos de	unidade	02

	<p> aço inoxidável resistentes que garantam vedação total. De fácil limpeza e esterilização. Com alças lateral e sistema de empilhamentos. Produzida de acordo com a Norma EN-12571:1999. Dimensões do produto: 82 x 57 x 43 cm (C x L x A). Dimensões internas: 72,5 x 51 x 36 cm (C x L x A). Capacidade aproximada: 145 Litros.</p>		
14	<p><b>Caldeirão tipo hotel cap 30L</b></p> <p>Caldeirão em alumínio, capacidade nominal de 30 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 32–35 cm, altura 28–32 cm; alças laterais reforçadas; fundo triplo ou equivalente para distribuição uniforme de calor; acabamento sanitário.</p>	unidade	10
15	<p><b>Caldeirão tipo hotel cap 40L</b></p> <p>Caldeirão em alumínio, capacidade nominal de 40 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 36–40 cm, altura 32–36 cm; alças ergonômicas; fundo reforçado; superfície de fácil higienização e resistência à corrosão.</p>	unidade	05
16	<p><b>Colher de sopa</b></p> <p>Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, comprimento mínimo de 19 cm, espessura mínima de 0.08 cm.</p>	unidade	600
17	<p><b>Colher em inox para arroz linha industrial</b></p> <p>Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, stainless com 9 x 7cm aproximadamente, com cabo medindo aproximadamente 32cm.</p>	unidade	30
18	<p><b>Colher em polietileno 45cm</b></p> <p>Colher para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensões aproximadas: 45cm.</p>	unidade	20
19	<p><b>Colher industrial 60cm</b></p> <p>Colher em polietileno branca, com cabo inox, robusto e anatômica, para uso profissional resistente a temperatura de aproximadamente 160°C; Impermeável, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Medida aproximada: 60cm.</p>	unidade	20
20	<p><b>Colher industrial plana pá</b></p> <p>Colher plana para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensão aproximadas: 1 cm x 5 cm x 35 cm.</p>	unidade	20
21	<p><b>Concha em inox 12x30cm</b></p> <p>Concha em aço inoxidável AISI 304, cabo em aço inox inteiriço. Com dimensões aproximadas: 09 x 30 cm.</p>	unidade	30
22	<p><b>Concha em inox 20x60cm</b></p> <p>Concha tipo hotel em alumínio, dimensões aproximadas 20 cm (diâmetro da concha) x 60 cm (comprimento total); cabo longo reforçado; peça única ou soldada; resistência térmica e à corrosão.</p>	unidade	20
23	<p><b>Cortador/picador manual de legumes</b></p>	unidade	15

	Cortador manual de legumes em aço inox ou material atóxico de alta resistência, dimensões aproximadas: 30–40 cm de comprimento, 20–25 cm de largura, 15–20 cm de altura; equipado com lâminas em aço inoxidável; sistema manual de alavanca ou pressão; próprio para cortes padronizados de hortaliças.		
24	<b>Cutelo 10"</b> Faca Cutelo Aço Inox Profissional 10" : Faca com lâmina em aço inoxidável, fio resistente e durável. 10 polegadas. Cabo em polipropileno branco, com design profissional, anatômico e com superfície porosa para evitar escorregamento. Lamina resistente à oxidação, afiação em ângulo de 30°.	unidade	03
25	<b>Depósito de plástico para alimentos 8L</b> Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 8L	unidade	10
26	<b>Depósito de plástico para alimentos 17L</b> Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 17L	unidade	10
27	<b>Depósito de plástico para alimentos 28L</b> Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 28L	unidade	10
28	<b>Descascador de legumes inox</b> Dscascador de legumes em inox, tipo profissional. Medidas aproximadas: 1,8x 5,9x 18,2 cm (AxLxC). Material: aço inox	unidade	20
29	<b>Escorredor de pratos (rack), 50cm</b> Rack de Pino, em Polipropileno. Dimensões (C x L x A): 50 x 50 x 10 centímetros. Estrutura em Trama Estreita, com 25 Pinos, com aberturas laterais, resistentes a altas temperaturas e máquinas lava louça.	unidade	03
30	<b>Escumadeira grande</b> Em aço inoxidável AISI 304 com cabo inteiriço, também em aço, sem emendas. Com medidas aproximadas de: 16 x 50 cm.	unidade	20
31	<b>Espátula curva</b> Com lâmina curva fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foudation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 1mm de espessura, 9cm de largura e de 25 a 30cm de comprimento.	unidade	20

32	<b>Espátula reta</b> Com lâmina fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foundation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 2mm de espessura, 12cm de largura e de 20 a 25cm de comprimento.	unidade	20
33	<b>Estrado ou pallets para câmara fria 2,5cm</b> Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/², temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 2,5cmx25cmx50cm	unidade	30
34	<b>Estrado ou pallets para despensa 15cm</b> Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/², temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 15cmx1m	unidade	20
35	<b>Faca de corte 12"</b> Faca para corte de carnes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 12' com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar. Medida aproximada: 25cm, 12 polegadas.	unidade	20
36	<b>Faca de mesa</b> Faca de mesa em aço inoxidável maciço padrão AISI 304, com acabamento fino e sem detalhes, espessura mínima de 1,8mm.	unidade	600
37	<b>Faca para corte de legumes</b> Faca para corte de legumes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 08'com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar.	unidade	20
38	<b>Faqueiro de mesa inox (30peças)</b> Faqueiro 30 peças: Material: Lâminas em Aço Inox e Cabos de Polipropileno, acondicionados em pote Plástico. 30 Peças sendo, 6 facas de mesa, 6 colheres de sopa, 6 garfos de mesa, 6 garfos de sobremesa e 6 colheres de sobremesa. Duráveis, resistente à lavagem em máquinas de lavar louças.	unidade	01
39	<b>Frigideira antiaderente tipo hotel</b> Frigideira em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 7,5 cm de altura nos diâmetros de: 40cm	unidade	10
40	<b>Fuet</b> Utensílio totalmente em aço inox, cabo com furo passante para pendurar o utensílio, desingner arojado e de fácil manuseio. Medidas aproximadas: Comprimento: 30 cm. Largura: 7cm. Altura: 7cm. Peso: 63g	unidade	10
41	<b>Garfo bidente em inox</b> Garfo bidente com corpo e cabo em aço inox AISI 304, liso, sem rebite ou emendas, medindo: 55cm de comprimento	unidade	20

	aproximadamente		
42	<b>Garfo de mesa</b> Material corpo e cabo em aço inoxidável AISI 304, alta resistência. Cabo liso e sem detalhes, com 4 dentes. Tamanho aproximado de 23cm, espessura mínima 2mm.	unidade	600
43	<b>Garrafa térmica com tripé 12L</b> Garrafa térmica com tampa de rosca e torneira 12l, tripé, com botijão térmico com torneira + pé e alça. Composição: PEAD com isolamento em PU. Conservação Térmica (quente e frio) de aproximadamente 10h. Livre de BPA. Composto de Material Atóxico. Material Externo de Plástico resistente. Garantia de, no mínimo, 3 meses. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10
44	<b>Garrafa térmica em inox 1L</b> Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 1litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10
45	<b>Garrafa térmica em inox 2L</b> Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 2litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10
46	<b>Gaveteiro plástico com 3 gavetas</b> Modelo com 3 gavetas. Material: plástico, resistente e atóxico. Com rodinhas. Medidas aproximadas: 31,3 x 41 x 48,4 cm. Cor: Cristal e Branco	unidade	05
47	<b>Jarra inox com tampa</b> Jarra em aço inox com tampa, com alça e separador para gelo; nas dimensões aproximadas: diâmetro 12 cm, altura 22 cm e capacidade para 2,0 litros, aproximadamente	unidade	50
48	<b>Jarra plástica em polietileno 2L</b> Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 2litros.	unidade	20
49	<b>Jarra plástica em polietileno 3L</b> Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 3litros.	unidade	20
50	<b>Jarra plástica em polietileno 5L</b> Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 5litros.	unidade	30
51	<b>Lâmina de picador de legumes</b> Lâmina Para Picador/ Cortador De Legumes 10mm para um corte de legumes eficiente e de alta qualidade, intercambiável. Medida: 10,8cm x 10,8cm. Corte: 10mm. Material: Inox e Revestimento polipropileno	unidade	50
52	<b>Monobloco em plástico vazado</b> Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, com aberturas ao redor para livre circulação de ar. Com dimensões externas correspondentes a 250 altura x 400 largura x 60 comprimentos (mm) e capacidade de 48 litros.	unidade	15



53	<b>Organizador porta talher redondo inox vazado</b> Organizador porta talher, redondo, vazado, em aço inox. Medidas aproximadas: 9,5cm de diâmetro e 12cm de altura.	unidade	05
54	<b>Panela de pressão cap 07L</b> PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 7 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	02
55	<b>Panela de pressão cap 12L</b> PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 12 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	02
56	<b>Panela de pressão industrial cap30L</b> PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão tipo industrial em alumínio polido, resistente, com duas válvulas de escape de polietileno adicionais, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, tampa com fechamento e travas para vedação completa, aproximadamente, 30 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	05
57	<b>Panquequeira/Tapioqueira 24cm</b> Frigideira tipo tapioqueira/panquequeira, em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 3,0 cm de altura nos diâmetros de: 24 cm	unidade	15
58	<b>Passador de macarrão tipo hotel nº50</b> Escorredor de macarrão, linha hotel, nº50, em alumínio, com alças. Medidas aproximadas: 50cm de diâmetro, capacidade de 25L.	unidade	10
59	<b>Pedra para amolar dupla face</b> Pedra de amolar dupla face	unidade	10
60	<b>Pegador em inox para massas</b> Pegador universal em aço inox AISI 304 com garras.	unidade	10
61	<b>Pegador em inox com garra</b> Pegador universal em aço inox AISI 304 para massa	unidade	10
62	<b>Peneira para goma</b> Com tela expandida em aço galvanizado, com alta durabilidade e resistência à corrosão/oxidação. Aro em plástico, resistente e durável. Diâmetro aproximado 55 cm.	unidade	03
63	<b>Prato de refeição de cerâmica fundo</b> Prato fundo de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 23cm de diametro	unidade	600
64	<b>Prato de refeição de cerâmica raso</b> Prato raso de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 25cm de diametro	unidade	600
65	<b>Tábua de corte cinza</b> Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de	unidade	10

	cores, fabricadas em polietileno e atileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Cinza. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.		
66	<b>Tábua de corte vermelha</b> Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e atileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Vermelha. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.	unidade	10
67	<b>Xícara para café 250ml com pires</b> Xícara em porcelana branca, sem pinturas, resistente a lava louças, microondas. Diâmetro mínimo de 9 cm e com capacidade mínima de 250ml	unidade	12

## 2. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

2.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do inciso XIII, do art. 6º, da Lei 14.133, de 2021.

2.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 32.449, de 07 de março de 2023.

## 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e no **Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras)**, por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2. 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, excluída 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.

3.3. 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.

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

3.5. Não poderão disputar esta licitação:

3.5.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.5.2. 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;

3.5.3. 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;

3.5.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.5.5. 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;

3.5.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.5.7. 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;

3.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.5.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.5.10. 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 n.º 14.133, de 2021](#).

3.6. O impedimento de que trata o item 3.5.4 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.

3.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.5.2 e 3.5.3 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.

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

3.9. O disposto nos itens 3.5.2 e 3.5.3 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.

3.10. 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](#).

3.11. A vedação de que trata o item 3.5.8 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.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

4.3.1. 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;

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

4.3.3. 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;

4.3.4. 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.

4.4. 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.

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, preferencialmente, em campo próprio do sistema eletrônico ou por declaração específica, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021, bem como da Lei Complementar Estadual nº 675, de 2020.

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

4.5.2. 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 Estadual nº 675, de 2020, bem como à Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6. A falsidade da declaração do enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. 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:

4.10.1. 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

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

4.11. 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:

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

4.11.2. percentual de desconto inferior ao lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 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.

4.13. 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.

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

## **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

5.1.1. valor unitário e total de cada item, e valor total da proposta;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Catálogo/Folder do produto

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

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

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

5.8. 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.

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

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

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado 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.

## **6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. 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.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (Um centavo de real)** para os **ITENS:** 16, 36, 42 e 63; de **R\$ 0,10 (Dez centavos de real)** para os **ITENS:** : 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 11, 12, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 41, 44, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 57, 59, 60, 61, 62, 64, 65, 66 e 67; de **R\$ 1,00 (Um real)** para os **ITENS:** 10, 13, 14, 15, 23, 29, 38, 43, 45, 46, 54, 55, 56 e 58.

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 20 (vinte) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

6.10. O procedimento seguirá conforme o modo de disputa adotado.

6.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto**”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.11.3. 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.

6.11.4. 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.

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

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

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

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

6.15. 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.

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.18. 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 automática, 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 no art 42 da Lei Complementar Estadual nº 675, de 2020 e nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.18.1. 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.

6.18.2. 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.

6.18.3. 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.

6.18.4. 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.

6.19. 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.

6.19.1. 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:

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

6.19.1.2. 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;

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

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

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

6.19.2.1. 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;

6.19.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

6.20.1. 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.

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

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

6.20.4. 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.

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

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

## **7. DA FASE DE JULGAMENTO**

7.1. 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 2.7 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) SICAF (<https://www.comprasnet.gov.br>);

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>).

7.2. 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.

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

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação por registro de possível Ocorrência Impeditiva Indireta.

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. 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, conforme os itens 2.5.1 e 3.6 deste edital.

7.5. 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, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

7.7. 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.

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

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

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

7.8. 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.

7.9. 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.

7.10. 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;

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

7.10.2. 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.

7.11. 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.

7.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.13. 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.

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

7.15. 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.

7.16. 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.

## **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**



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

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada através de cartório competente ou por e-mail: [cpl.hrtm@saude.rn.gov.br](mailto:cpl.hrtm@saude.rn.gov.br)

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na [Lei nº 14.133/2021](#).

8.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

8.7. Será verificado se o licitante apresentou 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.

8.8. 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.

8.9. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.9.1. 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. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF 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 que se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

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

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

8.12. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (*duas*) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.13. A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

8.14. 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](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

8.14.1. 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

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

8.15. 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.

8.16. 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, observado o prazo de *[no mínimo 2 (duas) horas ]*, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.17. 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.

8.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

8.19. 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.

## **9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

9.1.1. 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 por item.

9.1.2. Nas licitações promovidas pela SESAP, deverão constar das propostas de preços de mercadorias ou serviços sujeitos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação (ICMS), conforme disposição da [Lei Estadual nº 8.966, de 21 de junho de 2007](#).

### **9.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:**

#### **9.3. Habilitação jurídica**

**9.3.1. 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;

**9.3.2. Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**9.3.3. 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>;

**9.3.4. 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;

**9.3.5. 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, conforme Instrução [Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020](#).

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

**9.3.7. 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

**9.3.8. 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 na Organização das

Cooperativas Brasileiras ou na entidade estadual, se houver, mediante apresentação dos estatutos sociais e suas alterações posteriores de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

9.3.9. A autorização para o exercício da atividade de distribuidor e fabricante, de artigos médico hospitalares, será feita pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e de licenciamento dos estabelecimentos pelo órgão competente de saúde dos Estados, Distrito Federal ou Municípios, observados os requisitos técnicos definidos em regulamento desses órgãos, conforme Decreto nº 8077 de 14 de agosto de 2013, no seu CAPÍTULO II, Art. 2º e 3º:

**Art. 2º** O exercício de atividades relacionadas aos produtos referidos no art. 1º da Lei nº 6.360, de 1976, dependerá de autorização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e de licenciamento dos estabelecimentos pelo órgão competente de saúde dos Estados, Distrito Federal ou Municípios, observados os requisitos técnicos definidos em regulamento desses órgãos.

**Parágrafo único.** As atividades exercidas pela empresa e as respectivas categorias de produtos a elas relacionados constarão expressamente da autorização e do licenciamento referidos no caput.

**Art. 3º** Para o licenciamento de estabelecimentos que exerçam atividades de que trata este Decreto pelas autoridades dos Estados, Distrito Federal ou Municípios, o estabelecimento deverá: I - possuir autorização emitida pela Anvisa de que trata o caput do art. 2º ; II - comprovar capacidade técnica e operacional, e a disponibilidade de instalações, produtos e aparelhagem imprescindíveis e em condições adequadas à finalidade a que se propõe; III - dispor de meios para a garantia da qualidade dos produtos e das atividades exercidas pelo estabelecimento, nos termos da regulamentação específica; IV - dispor de recursos humanos capacitados ao exercício das atividades; e V - dispor de meios capazes de prevenir, eliminar ou reduzir riscos ambientais decorrentes das atividades exercidas pelo estabelecimento que tenham efeitos nocivos à saúde.

10. 9.3.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **9.4. Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

9.4.2. 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 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.4.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

9.4.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.4.6. Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.4.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* 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.

9.4.8. 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

#### **9.5. Qualificação Econômico-Financeira**

9.5.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

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

9.5.3. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

9.5.4. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo até 10% do valor total estimado da contratação OU valor total estimado da parcela pertinente.

9.5.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).

9.5.6. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º](#))

9.5.7. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.5.8. Comprovação de cotas de aprendizes e pessoas com deficiência: no ato de contratação com o Governo do Estado do Rio Grande do Norte, relativamente a bens, serviços e obras, bem como durante a vigência dos respectivos contratos, as empresas deverão comprovar o cumprimento de leis e decretos federais relacionados na [Lei Estadual nº 10.783, de 22 de outubro de 2020](#), que determinam o preenchimento das cotas de aprendizes e de pessoas com deficiência.

## **9.6. Qualificação Técnica**

9.6.1. Considerando as características da solução da contratação, aquisição de produtos eletrodomésticos, não se visualiza, num primeiro momento, a necessidade de exigência de qualificação técnica.

## **9.7 Da Qualificação econômico-Financeira:**

9.7.1. Para fins de qualificação econômico-financeira será exigido no Termo de Referência as condições de que trata o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021

9.7.2. Nesse cenário, ressalta-se que demonstração de qualificação econômico-financeira se relaciona com a comprovação da boa situação econômica da licitante, de modo a atestar sua capacidade de assunção de compromissos financeiros. Assim, a Administração deve eleger os requisitos que, segundo as características e a complexidade do objeto, são considerados mínimos para demonstrar que a realidade financeira do licitante é estável.

9.7.3. Ademais, deve ser asseverado que caso as empresas não alcancem o resultado exigido nos índices previstos no instrumento convocatório, existe a possibilidade de comprovação do capital social ou patrimônio líquido com base no valor da contratação, que encontra amparo no § 4º do art. 69, da Lei 14.133/2021, ampliando o universo de possíveis licitantes nos certames.

9.7.4. Portanto, a adoção de exigências e índices não violam o caráter competitivo do certame, uma vez que não se vinculam à rentabilidade ou lucratividade dos licitantes, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira, constituindo-se em segurança para a futura execução do contrato, compatíveis com a complexidade exigida no objeto.

9.7.5. Desse modo, o atendimento aos requisitos exigidos busca demonstrar uma situação equilibrada dos licitantes. Caso contrário, o desatendimento das exigências, pode revelar uma eventual situação deficitária da empresa, colocando em risco a execução do contrato.

9.7.6. Sendo assim, observa-se que as exigências no item qualificação econômico-financeira se mostram razoáveis e atendem aos critérios objetivos previstos no art. 37, XXI, da CF/88, haja vista que a contratação de empresa em situação equilibrada é o

mínimo de segurança que a Administração Pública deve observar para se resguardar e assegurar o integral cumprimento do contrato.

#### **9.8. Da participação de empresas em consócio:**

9.8.1. A possibilidade de empresas reunidas em consórcios participarem de licitação para a compra de eletrodomésticos pode ser admitida por diversos motivos, tais como:

9.8.2. Capacidade Técnica e Financeira Conjunta: o consórcio pode oferecer uma capacidade técnica e financeira conjunta que individualmente as empresas não possuiriam, possibilitando a realização do objeto da licitação de forma mais eficiente.

9.8.3. Racionalização de recursos: a formação de consórcio pode permitir uma melhor utilização dos recursos das empresas participantes, reduzindo custos e otimizando a execução do contrato.

9.8.4. Experiência Conjunta: as empresas consorciadas podem apresentar uma experiência conjunta que agregue valor à execução do contrato, garantindo um melhor atendimento às exigências do edital.

9.8.5. Diante do exposto, será permitida a participação de empresas consorciadas na presente contratação.

#### **9.9. Do sigilo do valor estimado:**

9.9.1. Portanto, com a finalidade de garantir plena disputa entre os participantes do certame, opta-se pelo sigilo dos preços estimados. Fundamenta-se tal decisão no art. 24 da Lei n. 14.133/2021, responsável por preconizar que, desde que justificado (no preâmbulo do edital), o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.

### **10. DAS DECLARAÇÕES EXIGIDAS PARA ASSINATURA DO CONTRATO**

10.1. Serão exigidas, no momento da assinatura do contrato, as seguintes Declarações:

#### **10.2. COTAS DE APRENDIZES:**

10.2.1. Comprovação do preenchimento da cota de aprendizes prevista no art. 429 do Decreto-Lei 5.452, de 1943 (Consolidação das Leis do Trabalho – CLT), equivalente ao percentual de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do total de empregados contratados pela licitante. (Decreto Estadual nº 30.753, de 22 de julho de 2021, alterado pelo Decreto nº 31.902, de 09 de setembro de 2022).

10.2.2. A comprovação de que trata o subitem anterior será atestada mediante declaração firmada pelo responsável legal da empresa, acompanhada dos registros de contratação dos aprendizes, ocultando se os respectivos dados pessoais, em conformidade com a Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (*Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD*);

#### **10.3. VAGAS PARA DEFICIENTES FÍSICOS:**

10.3.1. No ato de contratação com o Estado do Rio Grande do Norte, relativamente a bens, serviços e obras, bem como durante a vigência dos respectivos contratos, as empresas deverão comprovar o cumprimento da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, que em seu artigo 93 estabelece a obrigatoriedade de preenchimento no quadro de funcionários da empresa com 100 ou mais empregados, com beneficiários reabilitados ou com pessoas com deficiência, (2% até 200 empregados até 5% a partir de 1.001 empregados).

10.3.2. Incumbe às empresas licitantes, quando for o caso, comprovar que não se enquadram nas obrigatoriedades estabelecidas no Decreto-Lei nº 5.452/1940 (CLT), regulamentado pelo Decreto Federal nº 9.579/2018 e na Lei Federal nº 8.213/1991, bem como expor os motivos de eventual descumprimento, na hipótese de serem obrigadas à observância das leis e decretos mencionados.

### **11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

11.1. Será admitida fase recursal única, nos termos do §1º do art. 165 da Lei nº 14.133/2021, abrangendo recursos contra o julgamento das propostas, habilitação ou inabilitação de licitantes, e contra atos de anulação ou revogação da licitação.

11.2. O prazo para interposição de recurso será de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou divulgação do ato recorrível, observado o disposto no art. 165, §1º.

11.3. O licitante que desejar recorrer deverá manifestar sua intenção de recorrer imediatamente após a divulgação do resultado, sob pena de preclusão, nos termos do art. 165, §3º.

11.4. Os recursos deverão ser apresentados por meio do campo próprio do sistema eletrônico ou, quando cabível, em petição formal dirigida à autoridade competente.

11.5. A autoridade que proferiu o ato recorrível poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis ou, caso não o faça, encaminhará o recurso à autoridade superior, que deverá proferir decisão final no mesmo prazo, contados do recebimento dos autos, em conformidade com o art. 165, §4º.

11.6. O licitante terá direito de vista aos autos do processo, mediante solicitação formal, para fundamentar sua defesa e apresentar contrarrazões, conforme art. 165, §3º.

11.7. Os recursos interpostos fora do prazo legal não serão conhecidos.

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

11.9. A interposição de recurso não suspenderá automaticamente os efeitos do ato recorrível, salvo quando expressamente concedido efeito suspensivo pela autoridade competente.

11.10. O acolhimento do recurso invalida apenas os atos insuscetíveis de aproveitamento, respeitando-se os princípios da eficiência e economicidade.

11.11. Os autos do processo permanecerão disponíveis para vista dos interessados no sítio eletrônico [SEI RN](#), garantindo ampla publicidade e transparência.

## 12. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante ou a Contratada será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações e da seguinte forma:

ATO	POSSÍVEL SANÇÃO
Dar causa à inexecução parcial do contrato	Advertência
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.	Impedimento de licitar e contratar.
Dar causa à inexecução total do contrato	Impedimento de licitar e contratar
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame	Impedimento de licitar e contratar
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar e contratar
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar e contratar

Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado	Impedimento de licitar e contratar
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

12.1. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na [Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), as seguintes sanções:

12.1.1. advertência;

12.1.2. multa;

12.1.3. impedimento de licitar e contratar;

12.1.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

§ 2º A sanção prevista de Advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no [inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista de Multa, calculada em caso de atraso na entrega dos produtos, será cobrada multa no valor de 0,5% por dia de atraso, calculada sobre o valor total dos itens em mora, limitada a 60 (sessenta) dias.

§ 4º A sanção prevista do Impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do [art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista da Declaração de Inidoneidade será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do **caput** do [art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifique a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.



§ 6º A sanção estabelecida da Declaração de Inidoneidade quando aplicada pela SESAP, ela será de competência exclusiva do Secretário Estadual de Saúde Pública e será precedida de análise jurídica.

§ 7º As sanções previstas da Advertência, Impedimento de licitar e contratar e Declaração de Inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a de Multa.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.2. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.3. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do [art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido pela Comissão de Gerenciamento de Contratos, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou a Contratada para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela Comissão, o licitante ou a Contratada poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 2º Serão indeferidas pela Comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 3º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o item 11.4;

II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#);

III - suspensão por decisão judicial que inviabiliza a conclusão da apuração administrativa.

12.4. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

12.5. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

12.6. A SESAP deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

Parágrafo único. Para fins de aplicação das sanções previstas nos [incisos I, II, III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2023](#), a SESAP regulamentou a forma do cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.

12.7. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a Contratada a multa de mora, na forma prevista neste Termo de Referência ou em contrato.

Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a SESAP a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na [Lei nº 14.133/2021](#).



12.8. É admitida a reabilitação do licitante ou a Contratada perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

12.8.1. reparação integral do dano causado à Administração Pública;

12.8.2. pagamento da multa;

12.8.3. transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

12.8.4. cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

12.8.5. análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

Parágrafo único. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou Contratada, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

### **13 - FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO**

13.1. 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.

13.1.1. 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.

13.1.2. As comunicações entre a Contratante 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.

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

13.1.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Contratante poderá convocar o representante da 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.

#### **13.2. Do gestor de contrato:**

13.2.1. Caberá ao gestor de contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao seu substituto (Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, Art. 47): 9.6.1. analisar a documentação que antecede o pagamento;

13.2.2. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da Contratada;

13.2.3. Analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;

13.2.4. Analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;

13.2.5. Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;

13.2.6. Acompanhar o desenvolvimento da execução por meio de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;

13.2.7. Decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;

13.2.8. Efetuar a digitalização e armazenamento dos documentos fiscais e trabalhistas da Contratada;

13.2.9. Ratificar e encaminhar para pagamento as faturas ou notas fiscais previamente conferidas e atestadas pelos fiscais de contrato;

13.2.10. Coordenar a instrução processual necessária ao encaminhamento e à formalização do procedimento administrativo de aplicação de sanções;

13.2.11. Elaborar o relatório final de que trata a alínea “d” do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

13.2.12. Desempenhar outras atividades compatíveis com a função.

Parágrafo único. O gestor de contratos deverá ser, preferencialmente, servidor ou empregado público efetivo pertencente ao quadro permanente da Contratante.

13.2.13. No caso deste Termo de Referência, a gestão do contrato será realizada por **Rianne Soares Pinto Gonçalves**, matrícula: 228008-6 no Hospital Regional Tarcísio Maia.

### **13.3. Do fiscal de contrato:**

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

13.3.2. Além das regras relativas à atuação do fiscal de contrato, previstas no § 3º do art. 8º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, caberá ao fiscal de contrato e, ao seu substituto nas hipóteses de seus afastamentos e impedimentos legais (Decreto Estadual 32.449, de 2023, art. 48)

13.3.3. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências;

13.3.4. Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive o controle do saldo e da vigência contratual, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

13.3.5. Fiscalizar a execução do contrato, para serem cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e após o ateste, encaminhar ao gestor de contrato, para ratificação;

13.3.6. Comunicar o gestor do contrato em tempo hábil o término do contrato sob sua responsabilidade, visando à tempestiva renovação ou prorrogação contratual;

13.3.7. Exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho, quando for o caso;

13.3.8. Manter contato com o preposto da Contratada, e caso necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos bens ou na execução dos serviços ou das obras;

13.3.9. Efetivar, na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;

13.3.10. Sugerir à autoridade competente a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;

13.3.11. Notificar formalmente à Contratada quando forem constatados inadimplementos contratuais, para, dentro de um prazo razoável, elaborar manifestação e solução do problema;

13.3.12. Desempenhar outras atividades compatíveis com a função;

13.4. O fiscal de contrato registrará em documento próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, assim como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos identificados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis (Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, art. 49).

13.5. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, no que couber:

13.5.1. Os resultados obtidos em relação à Contratada, com a conferência dos prazos de execução e da qualidade demandada;

13.5.2. Os recursos humanos aplicados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;

13.5.3. A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

13.5.4. A conformidade dos serviços fornecidos à prática de execução determinada;

13.5.5. O cumprimento dos demais deveres decorrentes do contrato;

13.5.6. A satisfação do público usuário.

13.6. O fiscal do contrato deverá verificar se houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço.

13.7. Em havendo o subdimensionamento de que trata o subtópico 14.3.3, o fiscal do contrato deverá comunicar à autoridade responsável para que promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os requisitos de alteração previstos no Capítulo VII do Título III da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

13.8. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada deles, conforme o estabelecido no contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como:

13.8.1. marca;

13.8.2. qualidade;

13.9. No caso deste Termo de Referência, a fiscalização do contrato será realizada por **Ludmilla Pimenta Carlos de Sales**, matrícula: 229151-7 no Hospital Regional Tarcísio Maia.

#### **14 - DA ENTREGA DO OBJETO**

14.1. A contratada deverá disponibilizar bens novos, de primeiro uso, em perfeitas condições de funcionamento, sem marcas, amassados ou arranhões, além de estarem identificados externamente com os dados constantes da Nota Fiscal, nas especificações e quantidades estabelecidas no respectivo contrato ou outro documento equivalente.

14.2. Todos os bens devem seguir a legislação pertinente a sua fabricação.

14.3. Os itens cabíveis de manual, devem estar acompanhados do mesmo, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

14.4. O prazo de entrega dos itens é de 30 (trinta) dias corridos, contados da solicitação da Contratante, em duas parcelas.

14.5. Caso não seja possível a entrega no prazo estimado, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

14.6. Os bens deverão ser entregues nos locais definidos no Anexo 01 deste instrumento.

14.7. Desde que ajustado entre as partes no instrumento contratual ou outro documento equivalente, o local de entrega poderá ser alterado.

14.8. Os critérios para o recebimento provisório e definitivo dos objetos estão presente no item 6 deste Termo de Referência.

14.9. A contratada é responsável por fornecer todo o material, peças, pessoal e ferramentas necessários à execução do objeto.

##### **14.10. GARANTIA, MANUTENÇÃO:**

14.10.1. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, 12 (doze) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto, conforme justificativa prevista nos Estudos Técnicos preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

14.10.2. A garantia será prestada com vistas a manter os produtos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

14.10.3. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

14.10.4. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do produto.

14.10.5. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de retirada do produto das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

14.10.5.1. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

14.10.5.2. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar produto equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

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

14.10.7. Para todos os itens os bens deverão possuir, no mínimo, rede de assistência técnica credenciada ou autorizada.

14.10.8. A assistência técnica se dará com assistência técnica autorizada e a contratada procederá com a retirada às suas expensas.

## **15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

### **15.1. Recebimento do Objeto:**

15.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

15.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

15.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

15.1.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

15.1.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que é pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

15.1.6. O prazo para a solução, pela Contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

### **15.2. Liquidação:**

15.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 5 dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

15.2.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

15.2.3. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) o período respectivo de execução do contrato;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar;
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis

15.2.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a Contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à Contratante;

15.2.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

15.2.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

15.2.6.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

15.2.6.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito da Contratante, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

15.2.6.3. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

15.2.6.4. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

15.2.6.5. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

15.2.6.6. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

### **15.3. Prazo de pagamento**

15.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

### **15.4. Forma de pagamento**

15.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.

15.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

15.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

15.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

15.4.5. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **15.5. Antecipação de pagamento**

15.5.1. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

## **16 - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

16.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação, nos termos do caput do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece:

“A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos.”

16.1.1. A decisão de não exigir garantia de execução fundamenta-se nos critérios legais e na avaliação do presente processo, considerando o baixo vulto financeiro da contratação, o baixo nível de complexidade técnica, o baixo risco de execução, a natureza do objeto, caracterizado por equipamento/produto de pronta entrega, a ampliação da competitividade e estímulo à participação mercadológica, bem como a observância das garantias legais já previstas no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) e no Termo Contratual.

16.1.2. A não exigência de garantia de execução não exime a Contratada das responsabilidades contratuais e legais decorrentes do contrato, que deverão ser integralmente cumpridas, sob pena de aplicação das sanções previstas na legislação e no Termo Contratual.

16.1.3. Caso, durante a execução do contrato, seja identificada necessidade de proteção adicional da Administração ou aumento de risco, poderá ser avaliada a adoção de garantias complementares, observando-se os princípios da razoabilidade e proporcionalidade, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

## **17 - DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO CONTRATUAL E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTENCIA TÉCNICA**

17.1. O prazo de garantia contratual dos Insumos, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 12 meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

17.2. 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.

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

## **18 - DO REAJUSTE, DA REPACTUAÇÃO E DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA**

18.1. Do Reajuste

18.1.1. Os preços contratados serão fixos e irremovíveis durante os primeiros 12 (doze) meses de vigência do contrato, contados da data do orçamento estimado que fundamentou a contratação, conforme dispõe o art. 134, § 1º, III, da Lei nº 14.133/2021.

18.1.2. Após o transcurso do prazo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado, poderá ser concedido reajuste, mediante solicitação formal da contratada, com base em índice de preços geral que reflita a variação efetiva dos custos do objeto contratado, nos termos do art. 25, § 7º, art. 92, § 7º, e art. 134 da Lei nº 14.133/2021.

18.1.3. Para fins de atualização, será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA (IBGE), exclusivamente para as obrigações cuja execução ocorra após a ocorrência da anualidade.

18.1.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir da data do último reajuste concedido.

18.1.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, será aplicado provisoriamente o último índice conhecido, devendo ser efetuada a compensação de eventuais diferenças tão logo seja divulgado o índice definitivo. A contratada deverá apresentar memória de cálculo referente ao reajuste sempre que este ocorrer.

18.1.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o índice oficial que vier a ser determinado pela legislação vigente; na ausência de previsão legal, as partes elegerão, de comum acordo, novo índice oficial por meio de termo aditivo.

18.1.7. O reajuste será formalizado por apostilamento, conforme art. 137, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

## 18.2. Da Repactuação

18.2.1. Nos contratos de prestação de serviços contínuos com dedicação exclusiva de mão de obra, será admitida a repactuação visando à adequação dos valores do contrato para a recomposição da variação efetiva dos custos de mão de obra, desde que:

- a) seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses a contar da data do orçamento que fundamentou a proposta;
- b) haja solicitação formal e comprovação analítica da variação dos custos pela contratada;
- c) seja comprovada a ocorrência de fatos novos, devidamente justificados e documentados, que alterem os custos de mão de obra.

18.2.2. A repactuação será formalizada mediante termo aditivo ao contrato.

## 18.3. Da Atualização Monetária

18.3.1. Os pagamentos efetuados com atraso em relação à data prevista no contrato serão corrigidos monetariamente desde a data do vencimento até a data do efetivo pagamento, com base na variação do índice oficial aplicado à atualização dos débitos da Fazenda Pública (IPCA-E ou outro que venha a substituí-lo), acrescidos de juros legais, conforme art. 137, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

## 19 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

19.1. 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.

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

19.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:

<< [cpl.hrtm@saude.rn.gov.br](mailto:cpl.hrtm@saude.rn.gov.br) >>.

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

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

19.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

## 20 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Será divulgada a ata da sessão pública no sistema eletrônico, garantindo ampla publicidade e transparência aos atos do certame.

20.2. Na hipótese de inexistência de expediente ou de ocorrência de fato superveniente que impeça a realização do certame na data designada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário previamente estabelecido, salvo comunicação em sentido diverso pelo Pregoeiro.

20.3. Todas as referências de tempo constantes neste Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário oficial de Brasília/DF.

20.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação, resguardando-se o interesse público e os princípios da Administração Pública.

20.5. As normas que regem a licitação deverão ser interpretadas de modo a ampliar a competitividade entre os interessados, desde que tal interpretação não comprometa o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade, a economicidade e a segurança da contratação, conforme dispõe a Lei nº 14.133/2021.

20.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, não cabendo à Administração qualquer responsabilidade por tais custos, independentemente da condução ou do resultado do certame.

20.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, sendo que os prazos somente terão início e vencimento em dias de expediente da Administração.

20.8. O descumprimento de exigências meramente formais não essenciais não implicará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato e não haja comprometimento à isonomia, à razoabilidade e ao interesse público.

20.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que integram o processo, prevalecerão as disposições deste Edital.

20.10. O Edital, seus anexos e os atos correlatos estarão disponíveis, na íntegra, para consulta pública no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Portal de Compras do Estado do Rio Grande do Norte, assegurando publicidade e transparência.

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

20.11.1. ANEXO I – Termo de Referência

20.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

20.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

20.11.3. ANEXO III – Modelo de Proposta Final

20.12. O prazo para interposição de recursos, impugnações ou manifestações relativas ao certame observará os limites legais previstos na Lei nº 14.133/2021, assegurando ampla defesa e contraditório aos licitantes.

O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, Pregoeiro (validador) e pela autoridade responsável por sua aprovação, com fulcro no Regimento Interno da SESAP, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 50, § 1º, da [Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999](#).



Documento assinado eletronicamente por **ANA KARINA DA SILVA FREIRE NOBREGA DE ARAUJO**, Diretora Geral, em 18/06/2026, às 11:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.rn.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **42139430** e o código CRC **65F9A40D**.

## ANEXOS AO EDITAL

(SEI ID Nº 41194208)

### Termo de Referência

Processo nº 00610538.000145/2025-30

### OBJETIVO

A aquisição de **utensílios e cutelaria para o Setor de Nutrição e Dietética**, têm como finalidade **otimizar, melhorar, padronizar e ampliar a capacidade operacional da cozinha**, garantindo a produção segura, eficiente e de qualidade de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores da instituição. A aquisição abrange diversos utensílios com capacidade para produção em larga escala, sendo todos com características compatíveis com ambientes hospitalares de alta demanda, atendendo às normas sanitárias da ANVISA, às exigências de segurança alimentar, ergonomia e eficiência produtiva.

**Da Natureza:** Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar - ETP.

### Dos Quantitativos

Item	Descrição do objeto	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
1	Abridor de latas inox	Abridor manual em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1mm, modelo profissional, com 14cm aproximadamente. Apresentação em embalagem lacrada, selo contendo composição e informações do fabricante estampada na embalagem.	unidade	10



2	Assadeira retangular com alças 60x40x8cm	Estrutura em alumínio polido com alças bilaterais; dimensões aproximadas de: comprimento 60 cm, largura 40 cm e altura 7 cm, com espessura mínima de 0,03cm.	unidade	20
3	Assadeira de vidro refratário retangular - 2,2L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 34,5cm (C) x 21cm (L). Mateiral: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10
4	Assadeira de vidro refratário retangular - 3,7L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 3,7L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 37cm (C) x 23cm (L). Mateiral: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10
5	Assadeira de vidro refratário retangular - 5L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 7cm (A) x 40,4cm (C) x 24,9cm (L). Mateiral: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10
6	Bacia plástica 30x10cm	Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32,5cm, altura 11 cm, com	unidade	10

		espessura mínima de 1,1mm e capacidade aproximada de 6 litros.		
7	Bacia plástica 35x15cm	Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32cm, altura 20 cm, com espessura mínima de 1,3mm e capacidade aproximada de 10 litros.	unidade	10
8	Balança de precisão (até 10kg)	Balança Digital de Cozinha, capacidade de 1g a 10Kg, equipada com um sistema de alta precisão de calibragem. Fácil higienização. Função para pesar em gramas ou onça (OZ), visor de cristal líquido LCD, alimentação com pilhas AA. Cor branca. Com selo IMETRO. Garantia do fornecedor 12 meses.	unidade	5
9	Bandeja em polietileno para gêneros cap 20L	Bandeja em plástico para alimentos de material atóxico, livre de Bisfenol-A, além de seguir a Norma Técnica - NBR 13.230: 2008. Cor branca com dimensões aproximadas de: 47 x 32cm e capacidade de 20 litros.	unidade	40
10	Caçarola em alumínio tipo hotel cap 73L	Caçarola em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais, seguindo as especificações da ABNT NBR 14630:2008; Com dimensões aproximadas: diâmetro 60 cm, altura 26,5 cm e espessura mínima de 3,5mm e capacidade para 73 litros, aproximadamente.	unidade	15
11	Caixa plástica fechada frigorífica cap 40L	Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, sem aberturas ao redor. Empilháveis e encaixáveis. Com dimensões externas correspondentes a 190 altura x 440 largura x 600 comprimento (mm) e capacidade de 40 litros.	unidade	50

12	Caixa plástica multiuso com tampa cap 24L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode ser levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 24L	unidade	20
13	Caixa térmica de 145L	Projetada para transporte de alimentos congelados, quentes e frios. Fabricada com Polietileno, através do processo de rotomoldagem, sem soldas e emendas, e Poliuretano injetado no interior da estrutura plástica. Fechamento hermético, com tampa, anéis de vedação e sistema de abertura com fechos de aço inoxidável resistentes que garantam vedação total. De fácil limpeza e esterilização. Com alças lateral e sistema de empilhamentos. Produzida de acordo com a Norma EN-12571:1999. Dimensões do produto: 82 x 57 x 43 cm (C x L x A). Dimensões internas: 72,5 x 51 x 36 cm (C x L x A). Capacidade aproximada: 145 Litros.	unidade	2
14	Caldeirão tipo hotel cap 30L	Caldeirão em alumínio, capacidade nominal de 30 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 32–35 cm, altura 28–32 cm; alças laterais reforçadas; fundo triplo ou equivalente para distribuição uniforme de calor; acabamento sanitário.	unidade	10
15	Caldeirão tipo hotel cap 40L	Caldeirão em alumínio, capacidade nominal de 40 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 36–40 cm, altura 32–36 cm; alças ergonômicas; fundo reforçado; superfície de fácil higienização e resistência à corrosão.	unidade	5

16	Colher de sopa	Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, comprimento mínimo de 19 cm, espessura mínima de 0.08 cm.	unidade	600
17	Colher em inox para arroz linha industrial	Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, stainless com 9 x 7cm aproximadamente, com cabo medindo aproximadamente 32cm	unidade	30
18	Colher em polietileno 45cm	Colher para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensões aproximadas: 45cm.	unidade	20
19	Colher industrial 60cm	Colher em polietileno branca, com cabo inox, robusto e anatômica, para uso profissional resistente a temperatura de aproximadamente 160°C; Impermeável, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Medida aproximada: 60cm.	unidade	20
20	Colher industrial plana pá	Colher plana para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensão aproximadas: 1 cm x 5 cm x 35 cm.	unidade	20
21	Concha em inox 12x30cm	Concha em aço inoxidável AISI 304, cabo em aço inox inteiriço. Com dimensões aproximadas: 09 x 30 cm.	unidade	30

22	Concha em inox 20x60cm	Concha tipo hotel em alumínio, dimensões aproximadas 20 cm (diâmetro da concha) x 60 cm (comprimento total); cabo longo reforçado; peça única ou soldada; resistência térmica e à corrosão.	unidade	20
23	Cortador/picador manual de legumes	Cortador manual de legumes em aço inox ou material atóxico de alta resistência, dimensões aproximadas: 30–40 cm de comprimento, 20–25 cm de largura, 15–20 cm de altura; equipado com lâminas em aço inoxidável; sistema manual de alavanca ou pressão; próprio para cortes padronizados de hortaliças.	unidade	15
24	Cutelo 10'	Faca Cutelo Aço Inox Profissional 10" : Faca com lâmina em aço inoxidável, fio resistente e durável. 10 polegadas. Cabo em polipropileno branco, com design profissional, anatômico e com superfície porosa para evitar escorregamento. Lamina resistente à oxidação, afiação em ângulo de 30º.	unidade	3
25	Depósito de plástico para alimentos 8L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 8L	unidade	10
26	Depósito de plástico para alimentos 17L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 17L	unidade	10
27	Depósito de plástico para alimentos 28L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa,	unidade	10

		hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 28L		
28	Descascador de legumes inox	Dscascador de legumes em inox, tipo profissional. Medidas aproximadas: 1,8x 5,9x 18,2 cm (AxLxC). Material: aço inox	unidade	20
29	Escorredor de pratos (rack), 50cm	Rack de Pino, em Polipropileno. Dimensões (C x L x A): 50 x 50 x 10 centímetros. Estrutura em Trama Estreita, com 25 Pinos, com aberturas laterais, resistentes a altas temperaturas e máquinas lava louça.	unidade	3
30	Escumadeira grande	Em aço inoxidável AISI 304 com cabo inteiriço, também em aço, sem emendas. Com medidas aproximadas de: 16 x 50 cm.	unidade	20
31	Espátula curva	Com lâmina curva fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foudation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 1mm de espessura, 9cm de largura e de 25 a 30cm de comprimento.	unidade	20
32	Espátula reta	Com lâmina fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foudation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 2mm de espessura, 12cm de largura e de 20 a 25cm de comprimento.	unidade	20
33	Estrado ou pallets para câmara fria 2,5cm	Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de	unidade	30

		temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/², temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 2,5cmx25cmx50cm		
34	Estrado ou pallets para despensa 15cm	Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/², temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 15cmx1m	unidade	20
35	Faca de corte 12"	Faca para corte de carnes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 12' com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar. Medida aproximada: 25cm, 12 polegadas.	unidade	20
36	Faca de mesa	Faca de mesa em aço inoxidável maciço padrão AISI 304, com acabamento fino e sem detalhes, espessura mínima de 1,8mm.	unidade	600
37	Faca para corte de legumes	Faca para corte de legumes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 08' com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar.	unidade	20
38	Faqueiro de mesa inox (30peças)	Faqueiro 30 peças: Material: Lâminas em Aço Inox e Cabos de Polipropileno, acondicionados em pote Plástico. 30 Peças sendo, 6 facas de mesa, 6 colheres de sopa, 6 garfos de mesa,	unidade	1

		6 garfos de sobremesa e 6 colheres de sobremesa. Duráveis, resistente à lavagem em máquinas de lavar louças.		
39	Frigideira antiaderente tipo hotel	Frigideira em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 7,5 cm de altura nos diâmetros de: 40cm	unidade	10
40	Fuet	Utensílio totalmente em aço inox, cabo com furo passante para pendurar o utensílio, desingner arojado e de fácil manuseio. Medidas aproximadas: Comprimento: 30 cm. Largura: 7cm. Altura: 7cm. Peso: 63g	unidade	10
41	Garfo bidente em inox	Garfo bidente com corpo e cabo em aço inox AISI 304, liso, sem rebite ou emendas, medindo: 55cm de comprimento aproximadamente	unidade	20
42	Garfo de mesa	Material corpo e cabo em aço inoxidável AISI 304, alta resistência. Cabo liso e sem detalhes, com 4 dentes. Tamanho aproximado de 23cm, espessura mínima 2mm.	unidade	600
43	Garrafa térmica com tripé 12L	Garrafa térmica com tampa de rosca e torneira 12l, tripé, com botijão térmico com torneira + pé e alça. Composição: PEAD com isolamento em PU. Conservacao Termica (quente e frio) de aproximadamente 10h. Livre de BPA. Composto de Material Atoxico. Material Externo de Plastico resistente. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10
44	Garrafa térmica em inox 1L	Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 1litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10



45	Garrafa térmica em inox 2L	Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 2litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10
46	Gaveteiro plástico com 3 gavetas	Modelo com 3 gavetas. Material: plástico, resistente e atóxico. Com rodinhas. Medidas aproximadas: 31,3 x 41 x 48,4 cm. Cor: Cristal e Branco	unidade	5
47	Jarra inox com tampa	Jarra em aço inox com tampa, com alça e separador para gelo; nas dimensões aproximadas: diâmetro 12 cm, altura 22 cm e capacidade para 2,0 litros, aproximadamente	unidade	50
48	Jarra plástica em polietileno 2L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 2litros.	unidade	20
49	Jarra plástica em polietileno 3L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 3litros.	unidade	20
50	Jarra plástica em polietileno 5L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 5litros.	unidade	30
51	Lâmina de picador de legumes	Lâmina Para Picador/ Cortador De Legumes 10mm para um corte de legumes eficiente e de alta qualidade, intercambiável. Medida: 10,8cm x 10,8cm. Corte: 10mm. Material: Inox e Revestimento polipropileno	unidade	50
52	Monobloco em plástico vazado	Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, com aberturas ao redor para livre circulação de ar. Com dimensões externas correspondentes a 250	unidade	15

		altura x 400 largura x 60 comprimento (mm) e capacidade de 48 litros.		
53	Organizador porta talher redondo inox vazado	Organizador porta talher, redondo, vazado, em aço inox. Medidas aproximadas: 9,5cm de diâmetro e 12cm de altura.	unidade	5
54	Panela de pressão cap 07L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 7 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	2
55	Panela de pressão cap 12L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 12 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	2
56	Panela de pressão industrial cap30L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão tipo industrial em alumínio polido, resistente, com duas válvulas de escape de polietileno adicionais, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, tampa com fechamento e travas para vedação completa, aproximadamente, 30 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	5
57	Panquequeira/Tapioqueira 24cm	Frigideira tipo tapioqueira/panquequeira, em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 3,0 cm de altura nos diâmetros de: 24 cm	unidade	15

58	Passador de macarrão tipo hotel nº50	Escorredor de macarrão, linha hotel, nº50, em alumínio, com alças. Medidas aproximadas: 50cm de diâmetro, capacidade de 25L.	unidade	10
59	Pedra para amolar dupla face	Pedra de amolar dupla face	unidade	10
60	Pegador em inox para massas	Pegador universal em aço inox AISI 304 com garras.	unidade	10
61	Pegadro em inox com garra	Pegador universal em aço inox AISI 304 para massa	unidade	10
62	Peneira para goma	Com tela expandida em aço galvanizado, com alta durabilidade e resistência à corrosão/oxidação. Aro em plástico, resistente e durável. Diâmetro aproximado 55 cm.	unidade	3
63	Prato de refeição de cerâmica fundo	Prato fundo de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 23cm de diâmetro	unidade	600
64	Prato de refeição de cerâmica raso	Prato raso de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 25cm de diâmetro	unidade	600
65	Tábua de corte cinza	Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Cinza. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.	unidade	10
66	Tábua de corte vermelha	Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Vermelha. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.	unidade	10
67	Xícara para café 250ml com pires	Xícara em porcelana branca, sem pinturas, resistente a lava louças,	unidade	12

		microondas. Diâmetro mínimo de 9 cm e com capacidade mínima de 250ml		
--	--	--	--	--

**Do Prazo do Contrato:** O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da assinatura.

**Da possibilidade de Prorrogação:** A contratação poderá ser prorrogada por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº14133, de 2021.

## OBJETO

O presente processo tem como objeto a **aquisição de utensílios e cutelaria para o Setor de Nutrição e Dietética**, destinados ao Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia - HRTM, Mossoró/RN, unidade pública de grande porte pertencente a Rede Estadual de Saúde do Rio Grande do Norte, que atualmente encontra-se em processo de reforma e reestruturação de sua área de produção de alimentos, além de alguns itens escassos.

## JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

### MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente demanda tem por objetivo justificar a necessidade de aquisição de novos **utensílios e cutelaria para o Setor de Nutrição e Dietética**, do **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia, Mossoró/RN, a qual é pertencente a rede Estadual de Saúde Pública do Rio Grande do Norte**, instituição pública de grande porte atualmente em processo de **reforma e reestruturação de sua unidade de produção de alimentos**, além de possuir, atualmente, utensílios extremamente deteriorados e/ou inexistentes.

A cozinha hospitalar é uma área estratégica, diretamente relacionada à assistência em saúde, pois é responsável pela produção e distribuição de refeições seguras e nutricionalmente adequadas aos pacientes internados, acompanhantes e colaboradores. Dada a complexidade e o volume de atendimentos do hospital, é imprescindível que essa unidade esteja equipada com **infraestrutura moderna, eficiente e compatível com as exigências legais e sanitárias vigentes**.

Com a atual conjuntura do Setor de Nutrição e Dietética, foi identificado que muitos dos utensílios e cutelaria anteriormente utilizados encontram-se **obsoletos, deteriorados, inexistentes ou inadequados**, não sendo possível a execução de algumas atividades e/ou reaproveitamento. Além disso, a atualização dos utensílios é essencial para garantir **agilidade, segurança alimentar, ergonomia e economia de recursos públicos**, por meio da redução de desperdícios. Ademais, é importante frisar que há muitos utensílios essenciais inexistentes, atualmente, ou deteriorado, dificultando o processo de produção e segurança alimentar dos comensais.

As principais justificativas para esta aquisição são:

### Garantia da segurança alimentar e higiene

Utensílios adequados reduzem o risco de contaminação cruzada.

Materiais inoxidáveis e de fácil higienização atendem às normas da Vigilância Sanitária (RDC 216/2004 e RDC 275/2002).

Substituição de itens desgastados evita acúmulo de resíduos e proliferação de microrganismos.

### Atendimento às normas e exigências sanitárias

Cozinhas hospitalares possuem padrões mais rígidos devido ao público vulnerável.

A aquisição garante conformidade com auditorias internas e externas (ANVISA, VISA local, certificações de qualidade).

### Melhoria da eficiência operacional

Utensílios adequados otimizam o tempo de preparo das refeições.

Ferramentas como facas profissionais, panelas específicas e utensílios ergonômicos aumentam a produtividade da equipe.

Reduz falhas operacionais causadas por produtos insuficientes ou inadequados.

### Padronização dos processos de produção

Conjunto completo de utensílios permite padronização de porcionamento, corte, preparo e cocção.

Garante uniformidade das dietas hospitalares (normais, enterais, especiais, restritivas etc.).

### Segurança do colaborador

Facas, pegadores e utensílios apropriados reduzem riscos de acidentes de trabalho.

Substituição de itens danificados ou improvisados previne cortes, queimaduras e incidentes.

## **Durabilidade e redução de custos a longo prazo**

Itens profissionais apresentam maior vida útil.

Evita gastos recorrentes com reposição de materiais de baixa qualidade.

Melhora a relação custo–benefício do setor de nutrição e dietética.

## **Ampliação ou modernização da capacidade produtiva**

Necessário quando há aumento da demanda (mais pacientes, acompanhantes ou funcionários).

Permite adequar a cozinha às necessidades de novos serviços, dietas especiais ou reformas estruturais.

## **Melhoria da qualidade das refeições**

Utensílios corretos influenciam diretamente no sabor, textura e apresentação das preparações.

Contribui para maior satisfação dos pacientes, um indicador importante no contexto hospitalar.

Desta forma, a aquisição de novos utensílios e cutelaria se configura como etapa fundamental do processo de modernização da cozinha hospitalar, redução de custos, melhoria na funcionalidade do colaborador e mais segurança na alimentação servida, alinhada aos princípios da administração pública de eficiência, economicidade, legalidade e foco na qualidade do atendimento ao cidadão.

## **BENEFÍCIOS DIRETOS E INDIRETOS QUE RESULTARÃO DA CONTRATAÇÃO**

### **Benefícios Diretos**

**Melhora na Qualidade Nutricional e Dietética:** A preparação adequada das refeições hospitalares depende diretamente de utensílios e cutelaria apropriados, que permitem cortes precisos, manipulação correta dos alimentos e preparo de dietas específicas. Utensílios de qualidade garantem melhor textura, porcionamento e apresentação das preparações, favorecendo a adesão alimentar e contribuindo para a evolução clínica dos pacientes. Dessa forma, apoiam a oferta de refeições nutritivas, seguras e adequadas às restrições alimentares de cada indivíduo (dietoterapia).

**Aumento da Eficiência Operacional:** A disponibilidade de utensílios e cutelaria adequados agiliza todas as etapas do processo produtivo — desde a higienização e pré-preparo até a cocção e distribuição. Facas profissionais, colheres medidoras, panelas resistentes, utensílios ergonômicos e itens padronizados permitem maior produtividade da equipe, reduzindo o tempo de preparo e garantindo maior fluidez no serviço de nutrição e dietética (SND).

**Garantia de Segurança Alimentar:** Utensílios e cutelaria confeccionados em materiais apropriados, como aço inoxidável e polímeros atóxicos, facilitam a limpeza e desinfecção, reduzindo o risco de contaminação cruzada. Além disso, a substituição de peças desgastadas ou danificadas assegura a integridade dos alimentos e o atendimento às normas sanitárias vigentes, garantindo refeições seguras para pacientes, acompanhantes e colaboradores.

**Redução do Desperdício de Alimentos:** Utensílios precisos e em boas condições, como facas afiadas, balanças, porcionadores e recipientes adequados, permitem melhor controle de porções e maior aproveitamento dos alimentos durante o pré-preparo. Isso diminui perdas evitáveis, reduz erros de padronização, otimiza o uso dos insumos e gera economia de recursos para o hospital.

### **Benefícios Indiretos**

**Aceleração do Processo de Recuperação dos Pacientes:** A utilização de utensílios e cutelaria adequados contribui diretamente para a produção de refeições mais bem preparadas, atrativas e com melhor qualidade sensorial. Alimentos corretamente manipulados, cortados e porcionados favorecem a aceitação das dietas pelos pacientes, o que resulta em melhor ingestão nutricional, fortalecimento da resposta imunológica e recuperação mais rápida, contribuindo para a redução do tempo de internação.

**Otimização de Custos e Recursos Públicos:** A adoção de utensílios funcionais, duráveis e adequados aos processos da cozinha hospitalar permite maior eficiência no preparo e distribuição das refeições, reduzindo retrabalho e desperdícios. Essa otimização gera economia de recursos no médio e longo prazo. Além disso, ao colaborar para a melhora do estado nutricional dos pacientes e consequente diminuição do tempo de internação, contribui para a liberação de leitos e melhor utilização dos recursos públicos em toda a rede hospitalar.

**Humanização do Atendimento Hospitalar:** Utensílios apropriados para preparo e apresentação dos alimentos permitem oferecer refeições mais saborosas, bem elaboradas e visualmente agradáveis. A alimentação humanizada e de boa qualidade contribui significativamente para o bem-estar físico, emocional e psicológico dos pacientes, tornando o período de internação menos desgastante e mais acolhedor.

**Melhora nas Condições de Trabalho da Equipe:** A disponibilização de utensílios e cutelaria adequados, em quantidade suficiente e em bom estado de conservação, proporciona um ambiente de trabalho mais seguro, ergonômico e eficiente para os

profissionais da cozinha. Isso reduz riscos de acidentes, minimiza esforços desnecessários e aumenta a produtividade e a satisfação da equipe de nutrição e dietética.

**Conformidade com Normas e Legislações:** A aquisição de utensílios e cutelaria apropriados assegura que a cozinha hospitalar opere de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e demais normativas aplicáveis, incluindo padrões de boas práticas e requisitos de segurança no trabalho. Isso reduz o risco de não conformidades, autuações e eventuais interdições, garantindo um funcionamento regular e adequado da unidade.

CONEXÃO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO EXISTENTE

O objeto de contratação está previsto no Plano de Contratação Anual de 2026 de forma ampla.

JUSTIFICATIVA PARA O AGRUPAMENTO DE ITENS EM GRUPOS

Não haverá agrupamento de itens, visto que os utensílios e cutelaria listados pertencem a um grupo similar de itens. Portanto, não há comprometimento em tramitar o processo.

SUSTENTABILIDADE:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos nos Estudos Técnicos Preliminares.

SUBCONTRATAÇÃO:

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme justificativa presente no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:

Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

Item	Descrição do objeto	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
1	Abridor de latas inox	Abridor manual em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1mm, modelo profissional, com 14cm aproximadamente. Apresentação em embalagem lacrada, selo contendo composição e informações do fabricante estampada na embalagem.	unidade	10
2	Assadeira retangular com alças 60x40x8cm	Estrutura em alumínio polido com alças bilaterais; dimensões aproximadas de: comprimento 60 cm, largura 40 cm e altura 7 cm, com espessura mínima de 0,03cm.	unidade	20
3	Assadeira de vidro refratário retangular - 2,2L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 34,5cm (C) x 21cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e	unidade	10

		atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).		
4	Assadeira de vidro refratário retangular - 3,7L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 3,7L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 37cm (C) x 23cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10
5	Assadeira de vidro refratário retangular - 5L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 7cm (A) x 40,4cm (C) x 24,9cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10
6	Bacia plástica 30x10cm	Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32,5cm, altura 11 cm, com espessura mínima de 1,1mm e capacidade aproximada de 6 litros.	unidade	10
7	Bacia plástica 35x15cm	Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32cm, altura 20 cm, com espessura mínima de 1,3mm e capacidade aproximada de 10 litros.	unidade	10
8	Balança de precisão (até 10kg)	Balança Digital de Cozinha, capacidade de 1g a 10Kg, equipada com um sistema de alta precisão de	unidade	5

		calibragem. Fácil higienização. Função para pesar em gramas ou onça (OZ), visor de cristal líquido LCD, alimentação com pilhas AA. Cor branca. Com selo IMETRO. Garantia do fornecedor 12 meses.		
9	Bandeja em polietileno para gêneros cap 20L	Bandeja em plástico para alimentos de material atóxico, livre de Bisfenol-A, além de seguir a Norma Técnica - NBR 13.230:2008. Cor branca com dimensões aproximadas de: 47 x 32cm e capacidade de 20 litros.	unidade 40	
10	Caçarola em alumínio tipo hotel cap 73L	Caçarola em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais, seguindo as especificações da ABNT NBR 14630:2008; Com dimensões aproximadas: diâmetro 60 cm, altura 26,5 cm e espessura mínima de 3,5mm e capacidade para 73 litros, aproximadamente.	unidade 15	
11	Caixa plástica fechada frigorífica cap 40L	Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, sem aberturas ao redor. Empilháveis e encaixáveis. Com dimensões externas correspondentes a 190 altura x 440 largura x 600 comprimento (mm) e capacidade de 40 litros.	unidade 50	
12	Caixa plástica multiuso com tampa cap 24L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 24L	unidade 20	
13	Caixa térmica de 145L	Projetada para transporte de alimentos congelados, quentes e frios. Fabricada com Polietileno, através do processo de rotomoldagem, sem soldas e emendas, e Poliuretano injetado no interior da estrutura plástica.	unidade 2	



		<p>Fechamento hermético, com tampa, anéis de vedação e sistema de abertura com fechos de aço inoxidável resistentes que garantam vedação total. De fácil limpeza e esterilização. Com alças lateral e sistema de empilhamentos. Produzida de acordo com a Norma EN-12571:1999.</p> <p>Dimensões do produto: 82 x 57 x 43 cm (C x L x A).  Dimensões internas: 72,5 x 51 x 36 cm (C x L x A).  Capacidade aproximada: 145 Litros.</p>		
14	Caldeirão tipo hotel cap 30L	<p>Caldeirão em alumínio, capacidade nominal de 30 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 32–35 cm, altura 28–32 cm; alças laterais reforçadas; fundo triplo ou equivalente para distribuição uniforme de calor; acabamento sanitário.</p>	unidade 10	
15	Caldeirão tipo hotel cap 40L	<p>Caldêirão em alumínio, capacidade nominal de 40 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 36–40 cm, altura 32–36 cm; alças ergonômicas; fundo reforçado; superfície de fácil higienização e resistência à corrosão.</p>	unidade 5	
16	Colher de sopa	<p>Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, comprimento mínimo de 19 cm, espessura mínima de 0.08 cm.</p>	unidade 600	
17	Colher em inox para arroz linha industrial	<p>Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, stainless com 9 x 7cm aproximadamente, com cabo medindo aproximadamente 32cm</p>	unidade 30	

18	Colher em polietileno 45cm	Colher para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensões aproximadas: 45cm.	unidade	20
19	Colher industrial 60cm	Colher em polietileno branca, com cabo inox, robusto e anatômica, para uso profissional resistente a temperatura de aproximadamente 160°C; Impermeável, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Medida aproximada: 60cm.	unidade	20
20	Colher industrial plana pá	Colher plana para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensão aproximadas: 1 cm x 5 cm x 35 cm.	unidade	20
21	Concha em inox 12x30cm	Concha em aço inoxidável AISI 304, cabo em aço inox inteiriço. Com dimensões aproximadas: 09 x 30 cm.	unidade	30
22	Concha em inox 20x60cm	Concha tipo hotel em alumínio, dimensões aproximadas 20 cm (diâmetro da concha) x 60 cm (comprimento total); cabo longo reforçado; peça única ou soldada; resistência térmica e à corrosão.	unidade	20
23	Cortador/picador manual de legumes	Cortador manual de legumes em aço inox ou material atóxico de alta resistência, dimensões aproximadas: 30–40 cm de comprimento, 20–25 cm de largura, 15–20 cm de altura; equipado com lâminas em aço inoxidável; sistema manual de alavanca ou pressão; próprio para cortes	unidade	15

		padronizados de hortaliças.		
24	Cutelo 10'	Faca Cutelo Aço Inox Profissional 10" : Faca com lâmina em aço inoxidável, fio resistente e durável. 10 polegadas. Cabo em polipropileno branco, com design profissional, anatômico e com superfície porosa para evitar escorregamento. Lamina resistente à oxidação, afiação em ângulo de 30º.	unidade 3	
25	Depósito de plástico para alimentos 8L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode ser levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 8L	unidade 10	
26	Depósito de plástico para alimentos 17L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode ser levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 17L	unidade 10	
27	Depósito de plástico para alimentos 28L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode ser levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 28L	unidade 10	
28	Descascador de legumes inox	Descascador de legumes em inox, tipo profissional. Medidas aproximadas: 1,8x 5,9x 18,2 cm (AxLxC). Material: aço inox	unidade 20	
29	Escorredor de pratos (rack), 50cm	Rack de Pino, em Polipropileno. Dimensões (C x L x A): 50 x 50 x 10 centímetros. Estrutura em Trama Estreita, com 25 Pinos, com aberturas	unidade 3	

		laterais, resistentes a altas temperaturas e máquinas lava louça.		
30	Escumadeira grande	Em aço inoxidável AISI 304 com cabo inteiriço, também em aço, sem emendas. Com medidas aproximadas de: 16 x 50 cm.	unidade	20
31	Espátula curva	Com lâmina curva fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foundation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 1mm de espessura, 9cm de largura e de 25 a 30cm de comprimento.	unidade	20
32	Espátula reta	Com lâmina fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foundation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 2mm de espessura, 12cm de largura e de 20 a 25cm de comprimento.	unidade	20
33	Estrado ou pallets para câmara fria 2,5cm	Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/f <sup>2</sup> , temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 2,5cmx25cmx50cm	unidade	30
34	Estrado ou pallets para despensa 15cm	Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno	unidade	20

		de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/², temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 15cmx1m		
35	Faca de corte 12"	Faca para corte de carnes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 12' com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar. Medida aproximada: 25cm, 12 polegadas.	unidade	20
36	Faca de mesa	Faca de mesa em aço inoxidável maciço padrão AISI 304, com acabamento fino e sem detalhes, espessura mínima de 1,8mm.	unidade	600
37	Faca para corte de legumes	Faca para corte de legumes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 08' com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar.	unidade	20
38	Faqueiro de mesa inox (30peças)	Faqueiro 30 peças: Material: Lâminas em Aço Inox e Cabos de Polipropileno, acondicionados em pote Plástico. 30 Peças sendo, 6 facas de mesa, 6 colheres de sopa, 6 garfos de mesa, 6 garfos de sobremesa e 6 colheres de sobremesa. Duráveis, resistente à lavagem em máquinas de lavar louças.	unidade	1
39	Frigideira antiaderente tipo hotel	Frigideira em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 7,5 cm de altura nos diâmetros de: 40cm	unidade	10
40	Fuet	Utensílio totalmente em aço inox, cabo com furo passante para pendurar o utensílio, desingner arojado e de fácil manuseio. Medidas aproximadas:	unidade	10

		Comprimento: 30 cm. Largura: 7cm. Altura: 7cm. Peso: 63g		
41	Garfo bidente em inox	Garfo bidente com corpo e cabo em aço inox AISI 304, liso, sem rebite ou emendas, medindo: 55cm de comprimento aproximadamente	unidade	20
42	Garfo de mesa	Material corpo e cabo em aço inoxidável AISI 304, alta resistência. Cabo liso e sem detalhes, com 4 dentes. Tamanho aproximado de 23cm, espessura mínima 2mm.	unidade	600
43	Garrafa térmica com tripé 12L	Garrafa térmica com tampa de rosca e torneira 12l, tripé, com botijão térmico com torneira + pé e alça. Composição: PEAD com isolamento em PU. Conservacao Termica (quente e frio) de aproximadamente 10h. Livre de BPA. Composto de Material Atoxico. Material Externo de Plastico resistente. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10
44	Garrafa térmica em inox 1L	Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 1litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10
45	Garrafa térmica em inox 2L	Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 2litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10
46	Gaveteiro plástico com 3 gavetas	Modelo com 3 gavetas. Material: plástico, resistente e atóxico. Com rodinhas. Medidas aproximadas: 31,3 x 41 x 48,4 cm. Cor: Cristal e Branco	unidade	5

47	Jarra inox com tampa	Jarra em aço inox com tampa, com alça e separador para gelo; nas dimensões aproximadas: diâmetro 12 cm, altura 22 cm e capacidade para 2,0 litros, aproximadamente	unidade	50
48	Jarra plástica em polietileno 2L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 2litros.	unidade	20
49	Jarra plástica em polietileno 3L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 3litros.	unidade	20
50	Jarra plástica em polietileno 5L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 5litros.	unidade	30
51	Lâmina de picador de legumes	Lâmina Para Picador/ Cortador De Legumes 10mm para um corte de legumes eficiente e de alta qualidade, intercambiável. Medida: 10,8cm x 10,8cm. Corte: 10mm. Material: Inox e Revestimento polipropileno	unidade	50
52	Monobloco em plástico vazado	Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, com aberturas ao redor para livre circulação de ar. Com dimensões externas correspondentes a 250 altura x 400 largura x 60 comprimento (mm) e capacidade de 48 litros.	unidade	15
53	Organizador porta talher redondo inox vazado	Organizador porta talher, redondo, vazado, em aço inox. Medidas aproximadas: 9,5cm de diâmetro e 12cm de altura.	unidade	5
54	Panela de pressão cap 07L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo	unidade	2

		na lateral, aproximadamente, 7 litros, testada e certificada pelo IN METRO.		
55	Panela de pressão cap 12L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 12 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade 2	
56	Panela de pressão industrial cap30L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão tipo industrial em alumínio polido, resistente, com duas válvulas de escape de polietileno adicionais, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, tampa com fechamento e travas para vedação completa, aproximadamente, 30 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade 5	
57	Panquequeira/Tapioqueira 24cm	Frigideira tipo tapioqueira/panquequeira, em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 3,0 cm de altura nos diâmetros de: 24 cm	unidade 15	
58	Passador de macarrão tipo hotel nº50	Escorredor de macarrão, linha hotel, nº50, em alumínio, com alças. Medidas aproximadas: 50cm de diâmetro, capacidade de 25L.	unidade 10	
59	Pedra para amolar dupla face	Pedra de amolar dupla face	unidade 10	
60	Pegador em inox para massas	Pegador universal em aço inox AISI 304 com garras.	unidade 10	
61	Pegadro em inox com garra	Pegador universal em aço inox AISI 304 para massa	unidade 10	
62	Peneira para goma	Com tela expandida em aço galvanizado, com alta durabilidade e resistência à corrosão/oxidação. Aro em plástico, resistente e durável. Diâmetro aproximado 55 cm.	unidade 3	



63	Prato de refeição de cerâmica fundo	Prato fundo de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 23cm de diâmetro	unidade	600
64	Prato de refeição de cerâmica raso	Prato raso de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 25cm de diâmetro	unidade	600
65	Tábua de corte cinza	Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Cinza. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.	unidade	10
66	Tábua de corte vermelha	Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Vermelha. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.	unidade	10
67	Xícara para café 250ml com pires	Xícara em porcelana branca, sem pinturas, resistente a lava louças, microondas. Diâmetro mínimo de 9 cm e com capacidade mínima de 250ml	unidade	12

#### CONDIÇÕES DE ENTREGA:

A contratada deverá disponibilizar bens novos, de primeiro uso, em perfeitas condições de funcionamento, sem marcas, amassados ou arranhões, além de estarem identificados externamente com os dados constantes da Nota Fiscal, nas especificações e quantidades estabelecidas no respectivo contrato ou outro documento equivalente.

Todos os bens devem seguir a legislação pertinente a sua fabricação.

Os itens cabíveis de manual, devem estar acompanhados do mesmo, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

O prazo de entrega dos itens é de 30 (trinta) dias corridos, contados da solicitação da Contratante, em duas parcelas.

Caso não seja possível a entrega no prazo estimado, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Os bens deverão ser entregues nos locais definidos no Anexo 01 deste instrumento.

Desde que ajustado entre as partes no instrumento contratual ou outro documento equivalente, o local de entrega poderá ser alterado.

Os critérios para o recebimento provisório e definitivo dos objetos estão presente no item 6 deste Termo de Referência.

A contratada é responsável por fornecer todo o material, peças, pessoal e ferramentas necessários à execução do objeto.

#### **GARANTIA, MANUTENÇÃO:**

O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, 12 (doze) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto, conforme justificativa prevista nos Estudos Técnicos preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

A garantia será prestada com vistas a manter os produtos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do produto.

Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de retirada do produto das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar produto equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

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

Para todos os itens os bens deverão possuir, no mínimo, rede de assistência técnica credenciada ou autorizada.

A assistência técnica se dará com assistência técnica autorizada e a contratada procederá com a retirada às suas expensas.

#### **DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da execução desta contratação, serão custeadas com recursos oriundos de créditos orçamentários consignados à CONTRATANTE, para o exercício vigente **2026**, conforme a classificação orçamentária abaixo detalhada:

**Unidade Gestora: 241316 – Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia – HRTVM**

**Classificação Funcional Programática: 24.131.10.302.0303 - 238201 – Manutenção das Unidades Hospitalares e de Referências.**

**Natureza da Despesa: 3.3.90.30-21 – Material de Copa e Cozinha.**

**Fonte de Recurso: 0.5.00.000000 – Recursos não vinculados de impostos.**

#### **RECEBIMENTO DO OBJETO**

Local de entrega: **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia – R. Projetada, S/N - Aeroporto, Mossoró - RN.**

Prazo máximo de entrega: **30 (trinta) dias corridos** após emissão da ordem de fornecimento.

O fornecedor deverá providenciar **transporte, descarregamento e entrega.**

A entrega será acompanhada por **servidores designados pela Comissão de Recebimento** do HRTVM.

Os bens serão **recebidos provisoriamente** no ato da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Os bens serão **recebidos definitivamente**, independente do valor, em até 10 (dez) dias úteis após entrega total dos itens do empenho, **após a verificação da qualidade e quantidade dos utensílios, bem como seu estado.**

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;

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

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 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

#### ENQUADRAMENTO DO OBJETO COMO COMUM

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Estadual nº 34.499, de 07 de março de 2023.

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

#### VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (REFERENCIAL)

O custo estimado total da contratação está descritos no item 5 do ETP, instrumento deste processo em anexo (ID 38110918).

O valor estimativo para contratação é de R\$ **R\$70.108,40** (setenta mil, cento e oito reais e quarenta centavos), estimativa baseada em pesquisa mercadológica realizada em sites de internet.

#### QUADRO DE VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:

Item	Descrição do objeto	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	Abridor de latas inox	Abridor manual em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1mm, modelo profissional, com 14cm aproximadamente. Apresentação em embalagem lacrada, selo contendo composição e informações do fabricante estampada na embalagem.	unidade	10	R\$25,00	<b>R\$250,00</b>
2	Assadeira retangular com alças 60x40x8cm	Estrutura em alumínio polido com alças bilaterais; dimensões aproximadas de: comprimento 60 cm, largura 40 cm e altura 7 cm, com espessura mínima de 0,03cm.	unidade	20	R\$85,00	R\$1.700,00
3	Assadeira de vidro refratário retangular - 2,2L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 34,5cm (C) x 21cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico. Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10	R\$36,45	R\$364,50
4	Assadeira de vidro refratário retangular - 3,7L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 3,7L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 37cm (C) x 23cm (L).	unidade	10	R\$49,79	R\$497,90

		Mateiral: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).				
5	Assadeira de vidro refratário retangular - 5L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 7cm (A) x 40,4cm (C) x 24,9cm (L). Mateiral: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10	R\$64,00	R\$640,00
6	Bacia plástica 30x10cm	Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32,5cm, altura 11 cm, com espessura mínima de 1,1mm e capacidade aproximada de 6 litros.	unidade	10	R\$18,00	R\$180,00
7	Bacia plástica 35x15cm	Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32cm, altura 20 cm, com espessura mínima de 1,3mm e capacidade aproximada de 10 litros.	unidade	10	R\$25,00	R\$250,00
8	Balança de precisão (até 10kg)	Balança Digital de Cozinha, capacidade de 1g a 10Kg, equipada com um sistema de alta precisão de calibragem. Fácil higienização. Função para pesar em gramas ou onça (OZ), visor de cristal líquido LCD, alimentação com pilhas AA. Cor branca. Com selo IMETRO. Garantia do fornecedor 12 meses.	unidade	5	R\$65,00	R\$325,00
9	Bandeja em polietileno para gêneros cap 20L	Bandeja em plástico para alimentos de material atóxico, livre de Bisfenol-A,	unidade	40	R\$32,00	R\$1.280,00

		além de seguir a Norma Técnica - NBR 13.230:2008. Cor branca com dimensões aproximadas de: 47 x 32cm e capacidade de 20 litros.				
10	Caçarola em alumínio tipo hotel cap 73L	Caçarola em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais, seguindo as especificações da ABNT NBR 14630:2008; Com dimensões aproximadas: diâmetro 60 cm, altura 26,5 cm e espessura mínima de 3,5mm e capacidade para 73 litros, aproximadamente.	unidade	15	R\$480,00	R\$7.200,00
11	Caixa plástica fechada frigorífica cap 40L	Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, sem aberturas ao redor. Empilháveis e encaixáveis. Com dimensões externas correspondentes a 190 altura x 440 largura x 600 comprimento (mm) e capacidade de 40 litros.	unidade	50	R\$55,00	R\$2.750,00
12	Caixa plástica multiuso com tampa cap 24L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 24L	unidade	20	R\$38,00	R\$760,00
13	Caixa térmica de 145L	Projetada para transporte de alimentos congelados, quentes e frios. Fabricada com Polietileno, através do processo de rotomoldagem, sem soldas e emendas, e Poliuretano injetado no interior da estrutura plástica. Fechamento hermético, com tampa, anéis de vedação e sistema de abertura com fechos de aço inoxidável resistentes que garantam vedação total. De fácil limpeza e esterilização. Com alças lateral e sistema de empilhamentos. Produzida de acordo com a Norma EN-12571:1999. Dimensões do produto: 82	unidade	2	R\$480,00	R\$960,00

		x 57 x 43 cm (C x L x A). Dimensões internas: 72,5 x 51 x 36 cm (C x L x A). Capacidade aproximada: 145 Litros.				
14	Caldeirão tipo hotel cap 30L	Caldeirão em alumínio, capacidade nominal de 30 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 32–35 cm, altura 28–32 cm; alças laterais reforçadas; fundo triplo ou equivalente para distribuição uniforme de calor; acabamento sanitário.	unidade	10	R\$220,00	R\$2.200,00
15	Caldeirão tipo hotel cap 40L	Caldêirão em alumínio, capacidade nominal de 40 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 36–40 cm, altura 32–36 cm; alças ergonômicas; fundo reforçado; superfície de fácil higienização e resistência à corrosão.	unidade	5	R\$280,00	R\$1.400,00
16	Colher de sopa	Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, comprimento mínimo de 19 cm, espessura mínima de 0.08 cm.	unidade	600	R\$4,50	R\$2.700,00
17	Colher em inox para arroz linha industrial	Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, stainless com 9 x 7cm aproximadamente, com cabo medindo aproximadamente 32cm	unidade	30	R\$22,00	R\$660,00
18	Colher em polietileno 45cm	Colher para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensões aproximadas: 45cm.	unidade	20	R\$18,00	R\$360,00

19	Colher industrial 60cm	Colher em polietileno branca, com cabo inox, robusto e anatômica, para uso profissional resistente a temperatura de aproximadamente 160°C; Impermeável, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Medida aproximada: 60cm.	unidade	20	R\$28,00	R\$560,00
20	Colher industrial plana pá	Colher plana para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensão aproximadas: 1 cm x 5 cm x 35 cm.	unidade	20	R\$25,00	R\$500,00
21	Concha em inox 12x30cm	Concha em aço inoxidável AISI 304, cabo em aço inox inteiriço. Com dimensões aproximadas: 09 x 30 cm.	unidade	30	R\$22,00	R\$660,00
22	Concha em inox 20x60cm	Concha tipo hotel em alumínio, dimensões aproximadas 20 cm (diâmetro da concha) x 60 cm (comprimento total); cabo longo reforçado; peça única ou soldada; resistência térmica e à corrosão.	unidade	20	R\$45,00	R\$900,00
23	Cortador/picador manual de legumes	Cortador manual de legumes em aço inox ou material atóxico de alta resistência, dimensões aproximadas: 30–40 cm de comprimento, 20–25 cm de largura, 15–20 cm de altura; equipado com lâminas em aço inoxidável; sistema manual de alavanca ou pressão; próprio para cortes padronizados de hortaliças.	unidade	15	R\$120,00	R\$1.800,00
24	Cutelo 10'	Faca Cutelo Aço Inox Profissional 10" : Faca com lâmina em aço inoxidável, fio resistente e durável. 10 polegadas. Cabo em polipropileno branco, com design profissional, anatômico e com superfície porosa para evitar escorregamento. Lamina resistente à	unidade	3	R\$55,00	R\$165,00

		oxidação, afiação em ângulo de 30º.				
25	Depósito de plástico para alimentos 8L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode ser levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 8L	unidade	10	R\$22,00	R\$220,00
26	Depósito de plástico para alimentos 17L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode ser levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 17L	unidade	10	R\$32,00	R\$320,00
27	Depósito de plástico para alimentos 28L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode ser levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 28L	unidade	10	R\$42,00	R\$420,00
28	Descascador de legumes inox	Descascador de legumes em inox, tipo profissional. Medidas aproximadas: 1,8x 5,9x 18,2 cm (AxLxC). Material: aço inox	unidade	20	R\$12,00	R\$240,00
29	Escorredor de pratos (rack), 50cm	Rack de Pino, em Polipropileno. Dimensões (C x L x A): 50 x 50 x 10 centímetros. Estrutura em Trama Estreita, com 25 Pinos, com aberturas laterais, resistentes a altas temperaturas e máquinas lava louça.	unidade	3	R\$85,00	R\$255,00
30	Escumadeira grande	Em aço inoxidável AISI 304 com cabo inteiriço, também em aço, sem emendas. Com medidas aproximadas de: 16 x 50 cm.	unidade	20	R\$25,00	R\$500,00
31	Espátula curva	Com lâmina curva fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo	unidade	20	R\$18,00	R\$360,00



		de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foudation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 1mm de espessura, 9cm de largura e de 25 a 30cm de comprimento.				
32	Espátula reta	Com lâmina fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foudation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 2mm de espessura, 12cm de largura e de 20 a 25cm de comprimento.	unidade	20	R\$20,00	R\$400,00
33	Estrado ou pallets para câmara fria 2,5cm	Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/ <sup>2</sup> , temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 2,5cmx25cmx50cm	unidade	30	R\$45,00	R\$1.350,00
34	Estrado ou pallets para despensa 15cm	Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/ <sup>2</sup> , temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 15cmx1m	unidade	20	R\$55,00	R\$1.100,00
35	Faca de corte 12"	Faca para corte de carnes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 12' com cabo cor branca em polipropileno com	unidade	20	R\$35,00	R\$700,00

		proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar. Medida aproximada: 25cm, 12 polegadas.				
36	Faca de mesa	Faca de mesa em aço inoxidável maciço padrão AISI 304, com acabamento fino e sem detalhes, espessura mínima de 1,8mm.	unidade	600	R\$4,50	R\$700,00
37	Faca para corte de legumes	Faca para corte de legumes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 08'com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar.	unidade	20	R\$28,00	R\$560,00
38	Faqueiro de mesa inox (30peças)	Faqueiro 30 peças: Material: Lâminas em Aço Inox e Cabos de Polipropileno, acondicionados em pote Plástico. 30 Peças sendo, 6 facas de mesa, 6 colheres de sopa, 6 garfos de mesa, 6 garfos de sobremesa e 6 colheres de sobremesa. Duráveis, resistente à lavagem em máquinas de lavar louças.	unidade	1	R\$75,00	R\$75,00
39	Frigideira antiaderente tipo hotel	Frigideira em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 7,5 cm de altura nos diâmetros de: 40cm	unidade	10	R\$95,00	R\$950,00
40	Fuet	Utensílio totalmente em aço inox, cabo com furo passante para pendurar o utensílio, desingner arojado e de fácil manuseio. Medidas aproximadas: Comprimento: 30 cm. Largura: 7cm. Altura: 7cm. Peso: 63g	unidade	10	R\$18,00	R\$180,00
41	Garfo bidente em inox	Garfo bidente com corpo e cabo em aço inox AISI 304, liso, sem rebite ou emendas, medindo: 55cm de comprimento aproximadamente	unidade	20	R\$30,00	R\$600,00
42	Garfo de mesa	Material corpo e cabo em aço inoxidável AISI 304, alta resistência. Cabo liso e	unidade	600	R\$4,50	R\$2.700,00

		sem detalhes, com 4 dentes. Tamanho aproximado de 23cm, espessura mínima 2mm.				
43	Garrafa térmica com tripé 12L	Garrafa térmica com tampa de rosca e torneira 12l, tripé, com botijão térmico com torneira + pé e alça. Composição: PEAD com isolamento em PU. Conservacao Termica (quente e frio) de aproximadamente 10h. Livre de BPA. Composto de Material Atoxico. Material Externo de Plastico resistente. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10	R\$120,00	R\$1.200,00
44	Garrafa térmica em inox 1L	Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 1litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10	R\$45,00	R\$450,00
45	Garrafa térmica em inox 2L	Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 2litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10	R\$65,00	R\$650,00
46	Gaveteiro plástico com 3 gavetas	Modelo com 3 gavetas. Material: plástico, resistente e atóxico. Com rodinhas. Medidas aproximadas: 31,3 x 41 x 48,4 cm. Cor: Cristal e Branco	unidade	5	R\$95,00	R\$475,00
47	Jarra inox com tampa	Jarra em aço inox com tampa, com alça e separador para gelo; nas dimensões aproximadas: diâmetro 12 cm, altura 22 cm e capacidade para 2,0 litros, aproximadamente	unidade	50	R\$28,00	R\$1.400,00
48	Jarra plástica em polietileno 2L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 2litros.	unidade	20	R\$12,00	R\$240,00

49	Jarra plástica em polietileno 3L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 3litros.	unidade	20	R\$15,00	R\$300,00
50	Jarra plástica em polietileno 5L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 5litros.	unidade	30	R\$22,00	R\$660,00
51	Lâmina de picador de legumes	Lâmina Para Picador/ Cortador De Legumes 10mm para um corte de legumes eficiente e de alta qualidade, intercambiável. Medida: 10,8cm x 10,8cm. Corte: 10mm. Material: Inox e Revestimento polipropileno	unidade	50	R\$18,00	R\$900,00
52	Monobloco em plástico vazado	Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, com aberturas ao redor para livre circulação de ar. Com dimensões externas correspondentes a 250 altura x 400 largura x 60 comprimento (mm) e capacidade de 48 litros.	unidade	15	R\$60,00	R\$900,00
53	Organizador porta talher redondo inox vazado	Organizador porta talher, redondo, vazado, em aço inox. Medidas aproximadas: 9,5cm de diâmetro e 12cm de altura.	unidade	5	R\$18,00	R\$90,00
54	Panela de pressão cap 07L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 7 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	2	R\$110,00	R\$220,00
55	Panela de pressão cap 12L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa	unidade	2	R\$165,00	R\$330,00

		com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 12 litros, testada e certificada pelo IN METRO.				
56	Panela de pressão industrial cap30L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão tipo industrial em alumínio polido, resistente, com duas válvulas de escape de polietileno adicionais, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, tampa com fechamento e travas para vedação completa, aproximadamente, 30 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	5	R\$780,00	R\$3.900,00
57	Panquequeira/Tapioqueira 24cm	Frigideira tipo tapioqueira/panquequeira, em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 3,0 cm de altura nos diâmetros de: 24 cm	unidade	15	R\$32,00	R\$480,00
58	Passador de macarrão tipo hotel nº50	Escorredor de macarrão, linha hotel, nº50, em alumínio, com alças. Medidas aproximadas: 50cm de diâmetro, capacidade de 25L.	unidade	10	R\$95,00	R\$950,00
59	Pedra para amolar dupla face	Pedra de amolar dupla face	unidade	10	R\$18,00	R\$180,00
60	Pegador em inox para massas	Pegador universal em aço inox AISI 304 com garras.	unidade	10	R\$22,00	R\$220,00
61	Pegadro em inox com garra	Pegador universal em aço inox AISI 304 para massa	unidade	10	R\$25,00	R\$250,00
62	Peneira para goma	Com tela expandida em aço galvanizado, com alta durabilidade e resistência à corrosão/oxidação. Aro em plástico, resistente e durável. Diâmetro aproximado 55 cm.	unidade	3	R\$65,00	R\$195,00
63	Prato de refeição de cerâmica fundo	Prato fundo de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 23cm de diâmetro	unidade	600	R\$9,00	R\$5.400,00
64	Prato de refeição de cerâmica raso	Prato raso de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 25cm de diâmetro	unidade	600	R\$9,50	R\$5.700,00
65	Tábua de corte cinza	Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção,	unidade	10	R\$38,00	R\$380,00

		com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Cinza. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.				
66	Tábua de corte vermelha	Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Vermelha. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.	unidade	10	R\$38,00	R\$380,00
67	Xícara para café 250ml com pires	Xícara em porcelana branca, sem pinturas, resistente a lava louças, microondas. Diâmetro mínimo de 9 cm e com capacidade mínima de 250ml	unidade	12	R\$18,00	R\$216,00
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>						<b>R\$70.108,40</b>

8.4 Pesquisa mercadológica realizada conforme ID 40340250, a qual consta o valor real estimado da contratação, após a pesquisa de preço.

#### **VIGÊNCIA CONTRATUAL**

O contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, 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:

Efetuar a entrega dos itens em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações no Termo de Referência e seus anexos, acompanhados da respectiva nota fiscal, constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, lote e quantidade;

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);

Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem descumprimento com a marca e valor licitado, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;

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;

Atender prontamente às exigências do Hospital Regional Tarcísio Maia, constantes no Edital, inerentes ao objeto da presente licitação;

Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como seguir a Lei Estadual nº 10.783, de 22 de outubro de 2020, que determina o preenchimento das cotas de aprendizes e de pessoas com deficiência;

Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

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

A Contratada 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 pela Contratante.

Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como reservas de cargos previstas na legislação (art 116, da lei nº14.133 de 2021).

#### **A CONTRATADA OBRIGA-SE, ALÉM DAS OBRIGAÇÕES A ELA INERENTES PREVISTAS:**

Todos os produtos ofertados deverão ser novos e de primeiro uso e estar na linha de produção atual do fabricante.

Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação exigida na licitação.

Entregar os materiais, objeto da presente licitação, no endereço indicado pela Contratante, dentro do prazo constante da proposta, contado desde o recebimento da Nota de Empenho, nas especificações, quantidades e no horário das 08:00 às 12:00 de segunda a sexta-feira.

Responder pelos vícios e defeitos dos materiais e assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para adimplemento das obrigações decorrentes da aquisição e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, na execução do contrato.

A contratada é responsável pelo **transporte, descarregamento** dos utensílios fornecidos.

#### **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

São obrigações da Contratante

Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, Edital e seus anexos;

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;

Atestar nas notas fiscais a efetiva entrega do objeto deste Termo, conforme ajuste representado pela nota de empenho;

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

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

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

Notificar à Contratada, por escrito, as sanções e penalidades quando for o caso;

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

Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês, admitida a prorrogação motivada por igual período.

#### **SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (PENALIDADES)**

O licitante ou a Contratada será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações e da seguinte forma:

ATO	POSSÍVEL SANÇÃO
Dar causa à inexecução parcial do contrato	Advertência
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao	Impedimento de licitar e contratar

funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	
Dar causa à inexecução total do contrato	Impedimento de licitar e contratar
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame	Impedimento de licitar e contratar
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar e contratar
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar e contratar
Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado	Impedimento de licitar e contratar
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na [Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), as seguintes sanções:

14.1.1 advertência;

14.1.2 multa;

14.1.3 impedimento de licitar e contratar;

14.1.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

§ 2º A sanção prevista de Advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no [inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista de Multa, calculada em caso de atraso na entrega dos produtos, será cobrada multa no valor de 0,5% por dia de atraso, calculada sobre o valor total dos insumos em mora, limitada a 60 (sessenta) dias.

§ 4º A sanção prevista do Impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do [art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.



§ 5º A sanção prevista da Declaração de Inidoneidade será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do **caput** do [art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida da Declaração de Inidoneidade quando aplicada pela SESAP, ela será de competência exclusiva do Secretário Estadual de Saúde Pública e será precedida de análise jurídica.

§ 7º As sanções previstas da Advertência, Impedimento de licitar e contratar e Declaração de Inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a de Multa.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

Na aplicação da sanção prevista no inciso II do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do [art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido pela Comissão de Gerenciamento de Contratos, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou a Contratada para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela Comissão, o licitante ou a Contratada poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 2º Serão indeferidas pela Comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 3º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o item 12.4;

II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#);

III - suspensão por decisão judicial que inviabiliza a conclusão da apuração administrativa.

Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

A SESAP deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

Parágrafo único. Para fins de aplicação das sanções previstas nos [incisos I, II, III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), a SESAP regulamentou a forma do cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.

O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a Contratada a multa de mora, na forma prevista neste Termo de Referência ou em contrato.

Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a SESAP a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na [Lei nº 14.133/2021](#).

É admitida a reabilitação do licitante ou a Contratada perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

Reparação integral do dano causado à Administração Pública;

Pagamento da multa;

Transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

Parágrafo único. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou Contratada, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

## **GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**

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.

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.

As comunicações entre a Contratante 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.

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

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Contratante poderá convocar o representante da 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.

### **Do gestor de contrato:**

Caberá ao gestor de contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao seu substituto (Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, Art. 47):

9.6.1. analisar a documentação que antecede o pagamento;

Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da Contratada;

Analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;

Analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;

Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;

Acompanhar o desenvolvimento da execução por meio de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;

Decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;

Efetuar a digitalização e armazenamento dos documentos fiscais e trabalhistas da Contratada;

Ratificar e encaminhar para pagamento as faturas ou notas fiscais previamente conferidas e atestadas pelos fiscais de contrato;

Coordenar a instrução processual necessária ao encaminhamento e à formalização do procedimento administrativo de aplicação de sanções;

Elaborar o relatório final de que trata a alínea “d” do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

Desempenhar outras atividades compatíveis com a função.

Parágrafo único. O gestor de contratos deverá ser, preferencialmente, servidor ou empregado público efetivo pertencente ao quadro permanente da Contratante.

No caso deste Termo de Referência, a gestão do contrato será realizada por **Rianne Soares Pinto Gonçalves**, matrícula: 228008-6 no Hospital Regional Tarcísio Maia.

### **Do fiscal de contrato:**

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

Além das regras relativas à atuação do fiscal de contrato, previstas no § 3º do art. 8º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, caberá ao fiscal de contrato e, ao seu substituto nas hipóteses de seus afastamentos e impedimentos legais (Decreto Estadual 32.449, de 2023, art. 48)

Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências;

Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive o controle do saldo e da vigência contratual, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

Fiscalizar a execução do contrato, para serem cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e após o ateste, encaminhar ao gestor de contrato, para ratificação;

Comunicar o gestor do contrato em tempo hábil o término do contrato sob sua responsabilidade, visando à tempestiva renovação ou prorrogação contratual;

Exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho, quando for o caso;

Manter contato com o preposto da Contratada, e caso necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos bens ou na execução dos serviços ou das obras;

Efetivar, na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;

Sugerir à autoridade competente a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;

Notificar formalmente à Contratada quando forem constatados inadimplementos contratuais, para, dentro de um prazo razoável, elaborar manifestação e solução do problema;

Desempenhar outras atividades compatíveis com a função;

O fiscal de contrato registrará em documento próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, assim como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos identificados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis (Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, art. 49).

A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, no que couber:

Os resultados obtidos em relação à Contratada, com a conferência dos prazos de execução e da qualidade demandada;

Os recursos humanos aplicados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;

A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

A conformidade dos serviços fornecidos à prática de execução determinada;

O cumprimento dos demais deveres decorrentes do contrato;

A satisfação do público usuário.

O fiscal do contrato deverá verificar se houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço.

Em havendo o subdimensionamento de que trata o subtópico 14.3.3, o fiscal do contrato deverá comunicar à autoridade responsável para que promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os requisitos de alteração previstos no Capítulo VII do Título III da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada deles, conforme o estabelecido no contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como:

marca;

qualidade;

No caso deste Termo de Referência, a fiscalização do contrato será realizada por **Ludmilla Pimenta Carlos de Sales**, matrícula: 229151-7 no Hospital Regional Tarcísio Maia.

## **LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTOS À CONTRATADA**

### **Recebimento do Objeto:**

Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que é pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O prazo para a solução, pela Contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

#### **Liquidação:**

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 5 dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) o período respectivo de execução do contrato;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar;
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis

Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a Contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à Contratante;

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito da Contratante, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

#### **Prazo de pagamento**

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

## **Forma de pagamento**

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **Antecipação de pagamento**

Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

## **QUALIFICAÇÕES**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

Nas licitações promovidas pela SESAP, deverão constar das propostas de preços de mercadorias ou serviços sujeitos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação (ICMS), conforme disposição da [Lei Estadual nº 8.966, de 21 de junho de 2007](#).

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

#### **Habilitação jurídica**

**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;

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

**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>;

**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;

**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, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

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

**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

**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 na Organização das Cooperativas Brasileiras ou na entidade estadual, se houver, mediante apresentação dos estatutos sociais e suas alterações posteriores de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

A autorização para o exercício da atividade de distribuidor e fabricante, de artigos médico hospitalares, será feita pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e de licenciamento dos estabelecimentos pelo órgão competente de saúde dos Estados, Distrito Federal ou Municípios, observados os requisitos técnicos definidos em regulamento desses órgãos, conforme Decreto nº 8077 de 14 de agosto de 2013, no seu CAPÍTULO II, Art. 2º e 3º:

**Art. 2º** O exercício de atividades relacionadas aos produtos referidos no art. 1º da Lei nº 6.360, de 1976, dependerá de autorização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e de licenciamento dos estabelecimentos pelo órgão competente de saúde dos Estados, Distrito Federal ou Municípios, observados os requisitos técnicos definidos em regulamento desses órgãos.

**Parágrafo único.** As atividades exercidas pela empresa e as respectivas categorias de produtos a elas relacionados constarão expressamente da autorização e do licenciamento referidos no caput.

**Art. 3º** Para o licenciamento de estabelecimentos que exerçam atividades de que trata este Decreto pelas autoridades dos Estados, Distrito Federal ou Municípios, o estabelecimento deverá: I - possuir autorização emitida pela Anvisa de que trata o caput do art. 2º ; II - comprovar capacidade técnica e operacional, e a disponibilidade de instalações, produtos e aparelhagem imprescindíveis e em condições adequadas à finalidade a que se propõe; III - dispor de meios para a garantia da qualidade dos produtos e das atividades exercidas pelo estabelecimento, nos termos da regulamentação específica; IV - dispor de recursos humanos capacitados ao exercício das atividades; e V - dispor de meios capazes de prevenir, eliminar ou reduzir riscos ambientais decorrentes das atividades exercidas pelo estabelecimento que tenham efeitos nocivos à saúde.

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

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

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.

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

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

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

Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* 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.

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

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

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

Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo até 10% do valor total estimado da contratação OU valor total estimado da parcela pertinente

As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).

O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º](#))

O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Comprovação de cotas de aprendizes e pessoas com deficiência: no ato de contratação com o Governo do Estado do Rio Grande do Norte, relativamente a bens, serviços e obras, bem como durante a vigência dos respectivos contratos, as empresas

deverão comprovar o cumprimento de leis e decretos federais relacionados na [Lei Estadual nº 10.783, de 22 de outubro de 2020](#), que determinam o preenchimento das cotas de aprendizes e de pessoas com deficiência.

### **Qualificação Técnica**

Considerando as características da solução da contratação, aquisição de produtos eletrodomésticos, não se visualiza, num primeiro momento, a necessidade de exigência de qualificação técnica.

### **8.7 Da Qualificação econômico-Financeira:**

Para fins de qualificação econômico-financeira será exigido no Termo de Referência as condições de que trata o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021

Nesse cenário, ressalta-se que demonstração de qualificação econômico-financeira se relaciona com a comprovação da boa situação econômica da licitante, de modo a atestar sua capacidade de assunção de compromissos financeiros. Assim, a Administração deve eleger os requisitos que, segundo as características e a complexidade do objeto, são considerados mínimos para demonstrar que a realidade financeira do licitante é estável.

Ademais, deve ser asseverado que caso as empresas não alcancem o resultado exigido nos índices previstos no instrumento convocatório, existe a possibilidade de comprovação do capital social ou patrimônio líquido com base no valor da contratação, que encontra amparo no § 4º do art. 69, da Lei 14.133/2021, ampliando o universo de possíveis licitantes nos certames.

Portanto, a adoção de exigências e índices não violam o caráter competitivo do certame, uma vez que não se vinculam à rentabilidade ou lucratividade dos licitantes, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira, constituindo-se em segurança para a futura execução do contrato, compatíveis com a complexidade exigida no objeto.

Desse modo, o atendimento aos requisitos exigidos busca demonstrar uma situação equilibrada dos licitantes. Caso contrário, o desatendimento das exigências, pode revelar uma eventual situação deficitária da empresa, colocando em risco a execução do contrato.

Sendo assim, observa-se que as exigências no item qualificação econômico-financeira se mostram razoáveis e atendem aos critérios objetivos previstos no art. 37, XXI, da CF/88, haja vista que a contratação de empresa em situação equilibrada é o mínimo de segurança que a Administração Pública deve observar para se resguardar e assegurar o integral cumprimento do contrato.

### ***Da participação de empresas em consócio:***

A possibilidade de empresas reunidas em consórcios participarem de licitação para a compra de eletrodomésticos pode ser admitida por diversos motivos, tais como:

Capacidade Técnica e Financeira Conjunta: o consórcio pode oferecer uma capacidade técnica e financeira conjunta que individualmente as empresas não possuiriam, possibilitando a realização do objeto da licitação de forma mais eficiente.

Racionalização de recursos: a formação de consórcio pode permitir uma melhor utilização dos recursos das empresas participantes, reduzindo custos e otimizando a execução do contrato.

Experiência Conjunta: as empresas consorciadas podem apresentar uma experiência conjunta que agregue valor à execução do contrato, garantindo um melhor atendimento às exigências do edital.

Diante do exposto, será permitida a participação de empresas consorciadas na presente contratação.

### ***Do sigilo do valor estimado:***

Portanto, com a finalidade de garantir plena disputa entre os participantes do certame, opta-se pelo sigilo dos preços estimados. Fundamenta-se tal decisão no art. 24 da Lei n. 14.133/2021, responsável por preconizar que, desde que justificado (no preâmbulo do edital), o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.

## **DA GARANTIA CONTRATUAL**

Garantia mínima de **12 meses** a contar do termo de recebimento definitivo.

### **Atendimento técnico autorizado.**

Reparos e substituições de peças dentro do prazo de garantia deverão ocorrer **em até 10 dias úteis** após solicitação formal.

O fornecedor deverá fornecer **manual técnico e de operação em português**.

## **RESCISÃO CONTRATUAL**

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas no art. 78 da [Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#).

## **ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

No caso de formalização de contrato:

Os preços são fixos e irrevogáveis pelo prazo de 01 (um) ano contado da data do orçamento estimado.

Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o IPCA (Índice Nacional de preço ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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.

O reajuste será realizado por apostilamento.

#### **DISPOSIÇÕES GERAIS**

Os preços para lançamento no sistema (comprasnet) deverão ser pelo valor unitário do item.

Os preços unitários, na proposta final que será anexada ao sistema pelo licitante vencedor, deverão constar de 02 casas decimais. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas neste Termo de Referência e as constantes no comprasnet, prevalecerão as especificações do Termo de Referência.

O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, que deverá ter aprovação da autoridade competente, pela conveniência e oportunidade, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 12, § 1º, da Lei Complementar Estadual nº 303/2005.

Os fornecedores deverão apresentar catálogo dos produtos para análise técnica pela equipe de planejamento (equipe técnica) após o certame da licitação e antes da homologação do resultado final.

#### **DOS CASOS OMISSOS**

Os casos omissos serão resolvidos pela Contratante, de acordo com a Lei Federal nº 14.133 em sua atual redação e pelo Decreto Estadual nº 32.449, de 07 de março de 2023 e suas alterações, tudo de conformidade com as normas jurídicas e administrativas aplicáveis e com os princípios gerais do direito.

#### **DA PUBLICAÇÃO**

Conforme disposto na Lei Federal nº 14.133, de 1 de abril de 2021, o presente instrumento contratual será publicado no Diário Oficial do Estado (DOE), na forma de extrato, como condição de sua eficácia.

#### **DO FORO**

As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas pela Justiça Estadual, no foro da Comarca de Mossoró, Estado do Rio Grande do Norte.

#### **ANEXOS**

**ANEXO I - INSTRUMENTO CONTRATUAL (ID.)**

**ANEXO II - FORMULÁRIO ORDEM DE FORNECIMENTO**

**ANEXO III - MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO**

**ANEXO IV - MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO**



Anexo I nos termos da Minuta de Contrato de Id. parte integrante deste Termo de Referência.

## ANEXO II

## FORMULÁRIO DE FORNECIMENTO

Processo SEI nº	00610538.000197/2025-14
Nota de Empenho	xxxxxxxxxxx/202X
Contratante:	Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia
Objeto:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATADO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxxxxx/xxxx-xx, na pessoa de seu representante legal, o SR. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, que pode ser localizado no endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, nº, xxxxxx, xxxxx/xx. CEP nº xx.xxx-xxx.

Endereço eletrônico:

Por meio do presente fica a empresa CONVOCADA para o fornecimento dos materiais abaixo especificados, em conformidade com o objeto descrito no Termo de Referência e proposta do CONTRATADO.

Item	Descrição	Quantidade
01	XXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXX
02	XXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXX

**Local de entrega:** Local de entrega: **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia – R. Projetada, S/N - Aeroporto, Mossoró - RN.**

**Prazo de entrega único:** Até 30 (trinta) dias consecutivos, contados a partir do primeiro dia útil do recebimento da Ordem de Fornecimento e/ou do recebimento da Nota de Empenho ou outro documento equivalente.

**Penalidades de multa:** subitens constantes no Termo de Referência.

MOSSORÓ/RN, xx de xxxx de 202X.

**GERENTE DE ADMINISTRAÇÃO GERAL**

## FISCAL DO CONTRATO

### ANEXO III

#### MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO

O **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia (HRTM)**, por meio do Fiscal do Contrato, encaminha à empresa CONTRATADA xxxxxxxx, o TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO, referente ao fornecimento do material \_\_\_\_\_, objeto deste Termo de Referência e do Contrato nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, no seguinte quantitativo \_\_\_\_\_.

Anotações Complementares:

---

---

---

MOSSORÓ/RN, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202\_\_.

**NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL DO HRTM**  
(CARGO)

---

### ANEXO IV

#### MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO

O **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia (HRTM)**, por meio do Fiscal do Contrato, encaminha à empresa CONTRATADA xxxxxxxx, o TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO, referente ao fornecimento do material \_\_\_\_\_, objeto deste Termo de Referência e do Contrato nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, no seguinte quantitativo \_\_\_\_\_.

Anotações Complementares:

---

---

---

MOSSORÓ/RN, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202\_\_.

**FISCAL DO CONTRATO**  
(CARGO)

O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, pela autoridade Requisitante e pela autoridade responsável pela Aprovação da conveniência e oportunidade, com fulcro no art. 9º, inciso II, do Decreto nº 5.450/2005 e art. 15 da IN nº 02/2008-SLTI/MPOG, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/1999.

[Incluir o texto de cada anexo que precisar constar diretamente no teor do Edital]

#### APÊNDICE DO ANEXO I - ETP

(SEI ID Nº 40604162)

Estudo Técnico Preliminar

## DO OBJETO

O presente processo tem como objeto a **aquisição de utensílios e cutelaria para o Setor de Nutrição e Dietética**, destinados ao Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia - HRTM, Mossoró/RN, unidade pública de grande porte pertencente a Rede Estadual de Saúde do Rio Grande do Norte, que atualmente encontra-se em processo de reforma e reestruturação de sua área de produção de alimentos.

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Estadual nº 34.499, de 07 de março de 2023.

O custo estimado total da contratação será informado após realização da pesquisa de preços, conforme custos unitários apostos em tabela específica

## DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

Item	Descrição do objeto	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
1	Abridor de latas inox	Abridor manual em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1mm, modelo profissional, com 14cm aproximadamente. Apresentação em embalagem lacrada, selo contendo composição e informações do fabricante estampada na embalagem.	unidade	10
2	Assadeira retangular com alças 60x40x8cm	Estrutura em alumínio polido com alças bilaterais; dimensões aproximadas de: comprimento 60 cm, largura 40 cm e altura 7 cm, com espessura mínima de 0,03cm.	unidade	20
3	Assadeira de vidro refratário retangular - 2,2L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 34,5cm (C) x 21cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10
4	Assadeira de vidro refratário retangular - 3,7L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 3,7L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 37cm (C) x 23cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10
5	Assadeira de vidro refratário retangular - 5L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 7cm (A) x 40,4cm	unidade	10

		(C) x 24,9cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).		
6	Bacia plástica 30x10cm	Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32,5cm, altura 11 cm, com espessura mínima de 1,1mm e capacidade aproximada de 6 litros.	unidade	10
7	Bacia plástica 35x15cm	Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32cm, altura 20 cm, com espessura mínima de 1,3mm e capacidade aproximada de 10 litros.	unidade	10
8	Balança de precisão (até 10kg)	Balança Digital de Cozinha, capacidade de 1g a 10Kg, equipada com um sistema de alta precisão de calibragem. Fácil higienização. Função para pesar em gramas ou onça (OZ), visor de cristal líquido LCD, alimentação com pilhas AA. Cor branca. Com selo IMETRO. Garantia do fornecedor 12 meses.	unidade	5
9	Bandeja em polietileno para gêneros cap 20L	Bandeja em plástico para alimentos de material atóxico, livre de Bisfenol-A, além de seguir a Norma Técnica - NBR 13.230: 2008. Cor branca com dimensões aproximadas de: 47 x 32cm e capacidade de 20 litros.	unidade	40
10	Caçarola em alumínio tipo hotel cap 73L	Caçarola em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais, seguindo as especificações da ABNT NBR 14630:2008; Com dimensões aproximadas: diâmetro 60 cm, altura 26,5 cm e espessura mínima de 3,5mm e capacidade para 73 litros, aproximadamente.	unidade	15

11	Caixa plástica fechada frigorífica cap 40L	Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, sem aberturas ao redor. Empilháveis e encaixáveis. Com dimensões externas correspondentes a 190 altura x 440 largura x 600 comprimento (mm) e capacidade de 40 litros.	unidade	50
12	Caixa plástica multiuso com tampa cap 24L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode ser levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 24L	unidade	20
13	Caixa térmica de 145L	Projetada para transporte de alimentos congelados, quentes e frios. Fabricada com Polietileno, através do processo de rotomoldagem, sem soldas e emendas, e Poliuretano injetado no interior da estrutura plástica. Fechamento hermético, com tampa, anéis de vedação e sistema de abertura com fechos de aço inoxidável resistentes que garantam vedação total. De fácil limpeza e esterilização. Com alças lateral e sistema de empilhamentos. Produzida de acordo com a Norma EN-12571:1999. Dimensões do produto: 82 x 57 x 43 cm (C x L x A). Dimensões internas: 72,5 x 51 x 36 cm (C x L x A). Capacidade aproximada: 145 Litros.	unidade	2
14	Caldeirão tipo hotel cap 30L	Caldeirão em alumínio, capacidade nominal de 30 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 32–35 cm, altura 28–32 cm; alças laterais reforçadas; fundo triplo ou equivalente para distribuição uniforme de calor; acabamento sanitário.	unidade	10
15	Caldeirão tipo hotel cap 40L	Caldeirão em alumínio, capacidade nominal de 40 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 36–40 cm, altura 32–36 cm; alças ergonômicas; fundo reforçado; superfície de fácil higienização e resistência à corrosão.	unidade	5
16	Colher de sopa	Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, comprimento mínimo de 19 cm, espessura mínima de 0.08 cm.	unidade	600

17	Colher em inox para arroz linha industrial	Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, stainless com 9 x 7cm aproximadamente, com cabo medindo aproximadamente 32cm	unidade	30
18	Colher em polietileno 45cm	Colher para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensões aproximadas: 45cm.	unidade	20
19	Colher industrial 60cm	Colher em polietileno branca, com cabo inox, robusto e anatômica, para uso profissional resistente a temperatura de aproximadamente 160°C; Impermeável, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Medida aproximada: 60cm.	unidade	20
20	Colher industrial plana pá	Colher plana para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensão aproximadas: 1 cm x 5 cm x 35 cm.	unidade	20
21	Concha em inox 12x30cm	Concha em aço inoxidável AISI 304, cabo em aço inox inteiriço. Com dimensões aproximadas: 09 x 30 cm.	unidade	30
22	Concha em inox 20x60cm	Concha tipo hotel em alumínio, dimensões aproximadas 20 cm (diâmetro da concha) x 60 cm (comprimento total); cabo longo reforçado; peça única ou soldada; resistência térmica e à corrosão.	unidade	20
23	Cortador/picador manual de legumes	Cortador manual de legumes em aço inox ou material atóxico de alta resistência, dimensões aproximadas: 30–40 cm de comprimento, 20–25 cm de largura, 15–20 cm de altura; equipado com lâminas em aço inoxidável; sistema manual de alavanca ou pressão; próprio para cortes padronizados de hortaliças.	unidade	15

24	Cutelo 10"	Faca Cutelo Aço Inox Profissional 10" : Faca com lâmina em aço inoxidável, fio resistente e durável. 10 polegadas. Cabo em polipropileno branco, com design profissional, anatômico e com superfície porosa para evitar escorregamento. Lamina resistente à oxidação, afiação em ângulo de 30°.	unidade	3
25	Depósito de plástico para alimentos 8L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 8L	unidade	10
26	Depósito de plástico para alimentos 17L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 17L	unidade	10
27	Depósito de plástico para alimentos 28L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 28L	unidade	10
28	Descascador de legumes inox	Dscascador de legumes em inox, tipo profissional. Medidas aproximadas: 1,8x 5,9x 18,2 cm (AxLxC). Material: aço inox	unidade	20
29	Escorredor de pratos (rack), 50cm	Rack de Pino, em Polipropileno. Dimensões (C x L x A): 50 x 50 x 10 centímetros. Estrutura em Trama Estreita, com 25 Pinos, com aberturas laterais, resistentes a altas temperaturas e máquinas lava louça.	unidade	3
30	Escumadeira grande	Em aço inoxidável AISI 304 com cabo inteiriço, também em aço, sem emendas. Com medidas aproximadas de: 16 x 50 cm.	unidade	20
31	Espátula curva	Com lâmina curva fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foudation. Pode ir à máquina de lavar	unidade	20

		louças. Medidas aproximadas de 1mm de espessura, 9cm de largura e de 25 a 30cm de comprimento.		
32	Espátula reta	Com lâmina fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foundation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 2mm de espessura, 12cm de largura e de 20 a 25cm de comprimento.	unidade	20
33	Estrado ou pallets para câmara fria 2,5cm	Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/cm², temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 2,5cmx25cmx50cm	unidade	30
34	Estrado ou pallets para despensa 15cm	Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/cm², temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 15cmx1m	unidade	20
35	Faca de corte 12"	Faca para corte de carnes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 12' com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar. Medida aproximada: 25cm, 12 polegadas.	unidade	20
36	Faca de mesa	Faca de mesa em aço inoxidável maciço padrão AISI 304, com acabamento fino e sem detalhes, espessura mínima de 1,8mm.	unidade	600
37	Faca para corte de legumes	Faca para corte de legumes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 08' com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas	unidade	20



		temperaturas e a máquina de lavar.		
38	Faqueiro de mesa inox (30peças)	Faqueiro 30 peças: Material: Lâminas em Aço Inox e Cabos de Polipropileno, acondicionados em pote Plástico. 30 Peças sendo, 6 facas de mesa, 6 colheres de sopa, 6 garfos de mesa, 6 garfos de sobremesa e 6 colheres de sobremesa. Duráveis, resistente à lavagem em máquinas de lavar louças.	unidade	1
39	Frigideira antiaderente tipo hotel	Frigideira em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 7,5 cm de altura nos diâmetros de: 40cm	unidade	10
40	Fuet	Utensílio totalmente em aço inox, cabo com furo passante para pendurar o utensílio, desingner arojado e de fácil manuseio. Medidas aproximadas: Comprimento: 30 cm. Largura: 7cm. Altura: 7cm. Peso: 63g	unidade	10
41	Garfo bidente em inox	Garfo bidente com corpo e cabo em aço inox AISI 304, liso, sem rebite ou emendas, medindo: 55cm de comprimento aproximadamente	unidade	20
42	Garfo de mesa	Material corpo e cabo em aço inoxidável AISI 304, alta resistência. Cabo liso e sem detalhes, com 4 dentes. Tamanho aproximado de 23cm, espessura mínima 2mm.	unidade	600
43	Garrafa térmica com tripé 12L	Garrafa térmica com tampa de rosca e torneira 12l, tripé, com botijão térmico com torneira + pé e alça. Composição: PEAD com isolamento em PU. Conservacao Termica (quente e frio) de aproximadamente 10h. Livre de BPA. Composto de Material Atoxico. Material Externo de Plastico resistente. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10
44	Garrafa térmica em inox 1L	Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 1litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10
45	Garrafa térmica em inox 2L	Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com	unidade	10

		alça para transporte e capacidade aproximada de 2litro. Aprovado pelo Inmetro		
46	Gaveteiro plástico com 3 gavetas	Modelo com 3 gavetas. Material: plástico, resistente e atóxico. Com rodinhas. Medidas aproximadas: 31,3 x 41 x 48,4 cm. Cor: Cristal e Branco	unidade	5
47	Jarra inox com tampa	Jarra em aço inox com tampa, com alça e separador para gelo; nas dimensões aproximadas: diâmetro 12 cm, altura 22 cm e capacidade para 2,0 litros, aproximadamente	unidade	50
48	Jarra plástica em polietileno 2L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 2litros.	unidade	20
49	Jarra plástica em polietileno 3L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 3litros.	unidade	20
50	Jarra plástica em polietileno 5L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 5litros.	unidade	30
51	Lâmina de picador de legumes	Lâmina Para Picador/ Cortador De Legumes 10mm para um corte de legumes eficiente e de alta qualidade, intercambiável. Medida: 10,8cm x 10,8cm. Corte: 10mm. Material: Inox e Revestimento polipropileno	unidade	50
52	Monobloco em plástico vazado	Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, com aberturas ao redor para livre circulação de ar. Com dimensões externas correspondentes a 250 altura x 400 largura x 60 comprimento (mm) e capacidade de 48 litros.	unidade	15
53	Organizador porta talher redondo inox vazado	Organizador porta talher, redondo, vazado, em aço inox. Medidas aproximadas: 9,5cm de diâmetro e 12cm de altura.	unidade	5
54	Panela de pressão cap 07L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 7	unidade	2

		litros, testada e certificada pelo IN METRO.		
55	Panela de pressão cap 12L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 12 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	2
56	Panela de pressão industrial cap30L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão tipo industrial em alumínio polido, resistente, com duas válvulas de escape de polietileno adicionais, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, tampa com fechamento e travas para vedação completa, aproximadamente, 30 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	5
57	Panquequeira/Tapioqueira 24cm	Frigideira tipo tapioqueira/panquequeira, em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 3,0 cm de altura nos diâmetros de: 24 cm	unidade	15
58	Passador de macarrão tipo hotel nº50	Escorredor de macarrão, linha hotel, nº50, em alumínio, com alças. Medidas aproximadas: 50cm de diâmetro, capacidade de 25L.	unidade	10
59	Pedra para amolar dupla face	Pedra de amolar dupla face	unidade	10
60	Pegador em inox para massas	Pegador universal em aço inox AISI 304 com garras.	unidade	10
61	Pegadro em inox com garra	Pegador universal em aço inox AISI 304 para massa	unidade	10
62	Peneira para goma	Com tela expandida em aço galvanizado, com alta durabilidade e resistência à corrosão/oxidação. Aro em plástico, resistente e durável. Diâmetro aproximado 55 cm.	unidade	3
63	Prato de refeição de cerâmica fundo	Prato fundo de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 23cm de diametro	unidade	600
64	Prato de refeição de cerâmica raso	Prato raso de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 25cm de diametro	unidade	600
65	Tábua de corte cinza	Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com	unidade	10

		padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Cinza. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.		
66	Tábua de corte vermelha	Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Vermelha. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.	unidade	10
67	Xícara para café 250ml com pires	Xícara em porcelana branca, sem pinturas, resistente a lava louças, microondas. Diâmetro mínimo de 9 cm e com capacidade mínima de 250ml	unidade	12

#### DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO I, DA LEI 14.133)

O presente processo tem como objeto a **aquisição de utensílios e cutelaria para o Setor de Nutrição e Dietética**, destinados ao Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia - HRTM, Mossoró/RN, unidade pública de grande porte pertencente a Rede Estadual de Saúde do Rio Grande do Norte, que atualmente encontra-se em processo de reforma e reestruturação de sua área de produção de alimentos.

Os utensílios e cutelaria a serem adquiridos têm como finalidade **otimizar, melhorar, padronizar e ampliar a capacidade operacional da cozinha**, garantindo a produção segura, eficiente e de qualidade de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores da instituição. A aquisição abrange diversos utensílios com capacidade para produção em larga escala, sendo todos com características compatíveis com ambientes hospitalares de alta demanda, atendendo às normas sanitárias da ANVISA, às exigências de segurança alimentar, ergonomia e eficiência produtiva.

#### 1. Atendimento às Normas Sanitárias e de Segurança

O ambiente de produção de alimentos em hospitais exige conformidade rigorosa com legislações como a RDC nº 216/2004 e demais normativas de Boas Práticas de Manipulação. Utensílios desgastados, lascados, oxidados ou inadequados podem comprometer a higienização, aumentar o risco de contaminação cruzada e colocar em risco a segurança dos alimentos.

A aquisição de cutelaria e utensílios apropriados, em materiais resistentes e de fácil sanitização (como aço inox e plásticos atóxicos), assegura condições adequadas para manipulação e preparo seguro das dietas.

#### 2. Preservação da Qualidade Nutricional e Sensorial das Preparações

Utensílios em bom estado e facas apropriadas garantem cortes precisos, tempos de preparo adequados e menor perda de nutrientes e características sensoriais dos alimentos. O uso de equipamentos desgastados compromete a padronização das preparações dietéticas, que é fundamental para pacientes com necessidades alimentares específicas.

#### 3. Eficiência Operacional e Produtividade

A cozinha hospitalar opera com alto volume e fluxo contínuo de preparo de refeições. Utensílios incompletos, danificados ou insuficientes impactam diretamente o tempo de produção, a organização do trabalho e o rendimento das equipes.

A substituição e ampliação do acervo de cutelaria e utensílios possibilitam otimização dos processos, redução de retrabalhos e melhor distribuição das atividades entre os colaboradores, contribuindo para maior agilidade e eficiência no preparo das dietas.

#### 4. Segurança do Trabalhador

Instrumentos inadequados ou danificados aumentam o risco de acidentes, como cortes, quedas de objetos e queimaduras. A disponibilização de materiais de qualidade, em quantidade adequada, reduz a ocorrência de incidentes e promove melhores condições ergonômicas e de trabalho, em conformidade com as normativas de segurança ocupacional.

#### 5. Conservação e Durabilidade dos Equipamentos e Estruturas

Utensílios desgastados podem causar danos a outras superfícies, como tábuas de corte, bancadas e equipamentos industriais. O uso de cutelaria de boa qualidade preserva o patrimônio institucional e reduz custos de manutenção a médio e longo prazo.

## 6. Adequação às Demandas Crescentes do Serviço

A ampliação dos atendimentos, variação do número de refeições e introdução de novas modalidades dietéticas exigem utensílios específicos e em quantidade compatível com a demanda. A aquisição garante que o serviço acompanhe o crescimento institucional sem comprometer a qualidade assistencial.

Diante do exposto, a aquisição de utensílios e cutelaria para a cozinha hospitalar é uma necessidade imediata e estratégica para garantir a segurança alimentar, a qualidade das dietas fornecidas, a eficiência operacional e o cumprimento das normas sanitárias. Trata-se de um investimento indispensável para assegurar um serviço de nutrição seguro, padronizado, eficiente e alinhado às melhores práticas hospitalares, mediante o aumento da demanda e ampliação do Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia.

### ESTIMATIVA DA QUANTIDADE PARA A CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO IV, DA LEI 14.133)

O Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia (HRTVM) é uma unidade de referência macrorregional da rede estadual de saúde, atendendo casos de média e alta complexidade, com funcionamento ininterrupto (24 horas). O hospital possui uma cozinha central responsável pelo preparo diário de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e servidores.

Após análise técnica, operacional e econômica realizada pelo setor de Nutrição e Dietética, conclui-se que a aquisição de utensílios de cozinha hospitalar é viável, necessária e estratégica para assegurar a continuidade e a melhoria dos serviços de alimentação oferecidos pelo HRTVM.

Os novos utensílios permitirão:

Garantir a segurança alimentar e nutricional dos pacientes, por meio da manipulação adequada dos alimentos e redução de riscos de contaminação;

Melhorar o desempenho operacional da equipe, substituindo utensílios desgastados e insuficientes;

Cumprir as normas sanitárias e de segurança vigentes, conforme determinações da ANVISA e diretrizes de Boas Práticas de Manipulação;

Aumentar a eficiência e produtividade no preparo das refeições, otimizando tempo e padronização dos processos.

Situação atual

Atualmente, parte significativa dos utensílios utilizados na cozinha hospitalar encontra-se em estado avançado de desgaste, apresentando deformações, perda de afiação, corrosão ou danos que dificultam a higienização adequada. Essa condição compromete o preparo seguro das refeições, afeta a qualidade higiênico-sanitária e interfere diretamente na rotina de produção alimentar, que exige rigor e agilidade no ambiente hospitalar.

A insuficiência de utensílios também gera atrasos no fluxo de preparo, aumento de retrabalho e maior desgaste dos itens remanescentes, o que impacta a produtividade da equipe e pode comprometer o atendimento da demanda diária.

### Estimativas das quantidades para a contratação

Item	Descrição do objeto	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
1	Abridor de latas inox	Abridor manual em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1mm, modelo profissional, com 14cm aproximadamente. Apresentação em embalagem lacrada, selo contendo composição e informações do fabricante estampada na embalagem.	unidade	10
2	Assadeira retangular com alças 60x40x8cm	Estrutura em alumínio polido com alças bilaterais; dimensões aproximadas de: comprimento 60 cm, largura 40 cm e altura 7 cm, com espessura mínima de 0,03cm.	unidade	20
3	Assadeira de vidro refratário retangular - 2,2L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 34,5cm	unidade	10

		(C) x 21cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).		
4	Assadeira de vidro refratário retangular - 3,7L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 3,7L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 37cm (C) x 23cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10
5	Assadeira de vidro refratário retangular - 5L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 7cm (A) x 40,4cm (C) x 24,9cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10
6	Bacia plástica 30x10cm	Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32,5cm, altura 11 cm, com espessura mínima de 1,1mm e capacidade aproximada de 6 litros.	unidade	10
7	Bacia plástica 35x15cm	Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32cm, altura 20 cm, com espessura mínima de 1,3mm e capacidade aproximada de 10 litros.	unidade	10
8	Balança de precisão (até 10kg)	Balança Digital de Cozinha, capacidade de 1g a 10Kg, equipada com um sistema de alta precisão de calibragem. Fácil higienização. Função para pesar em gramas ou onça (OZ), visor de cristal líquido LCD, alimentação com pilhas AA. Cor branca. Com selo IMETRO. Garantia do fornecedor 12 meses.	unidade	5

9	Bandeja em polietileno para gêneros cap 20L	Bandeja em plástico para alimentos de material atóxico, livre de Bisfenol-A, além de seguir a Norma Técnica - NBR 13.230: 2008. Cor branca com dimensões aproximadas de: 47 x 32cm e capacidade de 20 litros.	unidade	40
10	Caçarola em alumínio tipo hotel cap 73L	Caçarola em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais, seguindo as especificações da ABNT NBR 14630:2008; Com dimensões aproximadas: diâmetro 60 cm, altura 26,5 cm e espessura mínima de 3,5mm e capacidade para 73 litros, aproximadamente.	unidade	15
11	Caixa plástica fechada frigorífica cap 40L	Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, sem aberturas ao redor. Empilháveis e encaixáveis. Com dimensões externas correspondentes a 190 altura x 440 largura x 600 comprimento (mm) e capacidade de 40 litros.	unidade	50
12	Caixa plástica multiuso com tampa cap 24L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode ser levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 24L	unidade	20
13	Caixa térmica de 145L	Projetada para transporte de alimentos congelados, quentes e frios. Fabricada com Polietileno, através do processo de rotomoldagem, sem soldas e emendas, e Poliuretano injetado no interior da estrutura plástica. Fechamento hermético, com tampa, anéis de vedação e sistema de abertura com fechos de aço inoxidável resistentes que garantam vedação total. De fácil limpeza e esterilização. Com alças lateral e sistema de empilhamentos. Produzida de acordo com a Norma EN-12571:1999. Dimensões do produto: 82 x 57 x 43 cm (C x L x A). Dimensões internas: 72,5 x 51 x 36 cm (C x L x A). Capacidade aproximada: 145 Litros.	unidade	2
14	Caldeirão tipo hotel cap 30L	Caldeirão em alumínio, capacidade nominal de 30 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 32–35 cm, altura 28–32 cm; alças laterais reforçadas; fundo triplo ou equivalente para distribuição uniforme de calor; acabamento sanitário.	unidade	10

15	Calderão tipo hotel cap 40L	Caldêirão em alumínio, capacidade nominal de 40 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 36–40 cm, altura 32–36 cm; alças ergonômicas; fundo reforçado; superfície de fácil higienização e resistência à corrosão.	unidade	5
16	Colher de sopa	Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, comprimento mínimo de 19 cm, espessura mínima de 0.08 cm.	unidade	600
17	Colher em inox para arroz linha industrial	Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, stainless com 9 x 7cm aproximadamente, com cabo medindo aproximadamente 32cm	unidade	30
18	Colher em polietileno 45cm	Colher para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensões aproximadas: 45cm.	unidade	20
19	Colher industrial 60cm	Colher em polietileno branca, com cabo inox, robusto e anatômica, para uso profissional resistente a temperatura de aproximadamente 160°C; Impermeável, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Medida aproximada: 60cm.	unidade	20
20	Colher industrial plana pá	Colher plana para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensão aproximadas: 1 cm x 5 cm x 35 cm.	unidade	20
21	Concha em inox 12x30cm	Concha em aço inoxidável AISI 304, cabo em aço inox inteiriço. Com dimensões aproximadas: 09 x 30 cm.	unidade	30
22	Concha em inox 20x60cm	Concha tipo hotel em alumínio, dimensões aproximadas 20 cm (diâmetro da concha) x 60 cm (comprimento total); cabo longo reforçado; peça única ou soldada; resistência térmica e à corrosão.	unidade	20
23	Cortador/picador manual de legumes	Cortador manual de legumes em aço inox ou material atóxico de alta resistência, dimensões aproximadas: 30–40 cm de comprimento, 20–25 cm de largura, 15–20 cm de altura; equipado com lâminas em aço	unidade	15



		inoxidável; sistema manual de alavanca ou pressão; próprio para cortes padronizados de hortaliças.		
24	Cutelo 10"	Faca Cutelo Aço Inox Profissional 10" : Faca com lâmina em aço inoxidável, fio resistente e durável. 10 polegadas. Cabo em polipropileno branco, com design profissional, anatômico e com superfície porosa para evitar escorregamento. Lamina resistente à oxidação, afiação em ângulo de 30º.	unidade	3
25	Depósito de plástico para alimentos 8L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 8L	unidade	10
26	Depósito de plástico para alimentos 17L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 17L	unidade	10
27	Depósito de plástico para alimentos 28L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 28L	unidade	10
28	Descascador de legumes inox	Descascador de legumes em inox, tipo profissional. Medidas aproximadas: 1,8x 5,9x 18,2 cm (AxLxC). Material: aço inox	unidade	20
29	Escorredor de pratos (rack), 50cm	Rack de Pino, em Polipropileno. Dimensões (C x L x A): 50 x 50 x 10 centímetros. Estrutura em Trama Estreita, com 25 Pinos, com aberturas laterais, resistentes a altas temperaturas e máquinas lava louça.	unidade	3
30	Escumadeira grande	Em aço inoxidável AISI 304 com cabo inteiriço, também em aço, sem emendas. Com medidas aproximadas de: 16 x 50 cm.	unidade	20
31	Espátula curva	Com lâmina curva fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foundation. Pode ir à	unidade	20

		máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 1mm de espessura, 9cm de largura e de 25 a 30cm de comprimento.		
32	Espátula reta	Com lâmina fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foundation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 2mm de espessura, 12cm de largura e de 20 a 25cm de comprimento.	unidade	20
33	Estrado ou pallets para câmara fria 2,5cm	Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/², temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 2,5cmx25cmx50cm	unidade	30
34	Estrado ou pallets para despensa 15cm	Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/², temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 15cmx1m	unidade	20
35	Faca de corte 12"	Faca para corte de carnes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 12' com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar. Medida aproximada: 25cm, 12 polegadas.	unidade	20
36	Faca de mesa	Faca de mesa em aço inoxidável maciço padrão AISI 304, com acabamento fino e sem detalhes, espessura mínima de 1,8mm.	unidade	600
37	Faca para corte de legumes	Faca para corte de legumes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 08' com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar.	unidade	20
38	Faqueiro de mesa inox (30peças)	Faqueiro 30 peças: Material: Lâminas em Aço Inox e Cabos de Polipropileno, acondicionados em pote Plástico. 30 Peças sendo, 6	unidade	1

		facas de mesa, 6 colheres de sopa, 6 garfos de mesa, 6 garfos de sobremesa e 6 colheres de sobremesa. Duráveis, resistente à lavagem em máquinas de lavar louças.		
39	Frigideira antiaderente tipo hotel	Frigideira em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 7,5 cm de altura nos diâmetros de: 40cm	unidade	10
40	Fuet	Utensílio totalmente em aço inox, cabo com furo passante para pendurar o utensílio, desingner arojado e de fácil manuseio. Medidas aproximadas: Comprimento: 30 cm. Largura: 7cm. Altura: 7cm. Peso: 63g	unidade	10
41	Garfo bidente em inox	Garfo bidente com corpo e cabo em aço inox AISI 304, liso, sem rebite ou emendas, medindo: 55cm de comprimento aproximadamente	unidade	20
42	Garfo de mesa	Material corpo e cabo em aço inoxidável AISI 304, alta resistência. Cabo liso e sem detalhes, com 4 dentes. Tamanho aproximado de 23cm, espessura mínima 2mm.	unidade	600
43	Garrafa térmica com tripé 12L	Garrafa térmica com tampa de rosca e torneira 12l, tripé, com botijão térmico com torneira + pé e alça. Composição: PEAD com isolamento em PU. Conservacao Termica (quente e frio) de aproximadamente 10h. Livre de BPA. Composto de Material Atoxico. Material Externo de Plastico resistente. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10
44	Garrafa térmica em inox 1L	Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 1litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10
45	Garrafa térmica em inox 2L	Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 2litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10

46	Gaveteiro plástico com 3 gavetas	Modelo com 3 gavetas. Material: plástico, resistente e atóxico. Com rodinhas. Medidas aproximadas: 31,3 x 41 x 48,4 cm. Cor: Cristal e Branco	unidade	5
47	Jarra inox com tampa	Jarra em aço inox com tampa, com alça e separador para gelo; nas dimensões aproximadas: diâmetro 12 cm, altura 22 cm e capacidade para 2,0 litros, aproximadamente	unidade	50
48	Jarra plástica em polietileno 2L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 2litros.	unidade	20
49	Jarra plástica em polietileno 3L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 3litros.	unidade	20
50	Jarra plástica em polietileno 5L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 5litros.	unidade	30
51	Lâmina de picador de legumes	Lâmina Para Picador/ Cortador De Legumes 10mm para um corte de legumes eficiente e de alta qualidade, intercambiável. Medida: 10,8cm x 10,8cm. Corte: 10mm. Material: Inox e Revestimento polipropileno	unidade	50
52	Monobloco em plástico vazado	Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, com aberturas ao redor para livre circulação de ar. Com dimensões externas correspondentes a 250 altura x 400 largura x 60 comprimento (mm) e capacidade de 48 litros.	unidade	15
53	Organizador porta talher redondo inox vazado	Organizador porta talher, redondo, vazado, em aço inox. Medidas aproximadas: 9,5cm de diâmetro e 12cm de altura.	unidade	5
54	Panela de pressão cap 07L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 7 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	2
55	Panela de pressão cap 12L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral,	unidade	2

		aproximadamente, 12 litros, testada e certificada pelo IN METRO.		
56	Panela de pressão industrial cap30L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão tipo industrial em alumínio polido, resistente, com duas válvulas de escape de polietileno adicionais, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, tampa com fechamento e travas para vedação completa, aproximadamente, 30 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	5
57	Panquequeira/Tapioqueira 24cm	Frigideira tipo tapioqueira/panquequeira, em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 3,0 cm de altura nos diâmetros de: 24 cm	unidade	15
58	Passador de macarrão tipo hotel nº50	Escorredor de macarrão, linha hotel, nº50, em alumínio, com alças. Medidas aproximadas: 50cm de diâmetro, capacidade de 25L.	unidade	10
59	Pedra para amolar dupla face	Pedra de amolar dupla face	unidade	10
60	Pegador em inox para massas	Pegador universal em aço inox AISI 304 com garras.	unidade	10
61	Pegadro em inox com garra	Pegador universal em aço inox AISI 304 para massa	unidade	10
62	Peneira para goma	Com tela expandida em aço galvanizado, com alta durabilidade e resistência à corrosão/oxidação. Aro em plástico, resistente e durável. Diâmetro aproximado 55 cm.	unidade	3
63	Prato de refeição de cerâmica fundo	Prato fundo de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 23cm de diametro	unidade	600
64	Prato de refeição de cerâmica raso	Prato raso de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 25cm de diametro	unidade	600
65	Tábua de corte cinza	Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Cinza. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.	unidade	10
66	Tábua de corte vermelha	Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão	unidade	10

		internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Vermelha. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.		
67	Xícara para café 250ml com pires	Xícara em porcelana branca, sem pinturas, resistente a lava louças, microondas. Diâmetro mínimo de 9 cm e com capacidade mínima de 250ml	unidade	12

#### ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VI, DA LEI 14.133)

O valor estimativo para contratação é de R\$ **R\$R\$70.108,40** (setenta mil, cento e oito reais e quarenta centavos), estimativa baseada em pesquisa mercadológica realizada em sites de internet.

#### QUADRO DE VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:

escrição do objeto	Especificação	Unidade de Medida	Quant.	Valor unitário	Valor total
abridor de latas inox	Abridor manual em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1mm, modelo profissional, com 14cm aproximadamente. Apresentação em embalagem lacrada, selo contendo composição e informações do fabricante estampada na embalagem.	unidade	10	R\$25,00	R\$250,00
assadeira retangular com alças 60x40x8cm	Estrutura em alumínio polido com alças bilaterais; dimensões aproximadas de: comprimento 60 cm, largura 40 cm e altura 7 cm, com espessura mínima de 0,03cm.	unidade	20	R\$85,00	R\$1.700,00
assadeira de vidro refratário retangular - 2,2L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 34,5cm (C) x 21cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10	R\$36,45	R\$364,50
assadeira de vidro refratário retangular - 3,7L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa)	unidade	10	R\$49,79	R\$497,90

	Capacidade: 3,7L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 37cm (C) x 23cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).				
Assadeira de vidro refratário retangular - 5L	Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 7cm (A) x 40,4cm (C) x 24,9cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).	unidade	10	R\$64,00	R\$640,00
Assadeira plástica 30x10cm	Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32,5cm, altura 11 cm, com espessura mínima de 1,1mm e capacidade aproximada de 6 litros.	unidade	10	R\$18,00	R\$180,00
Assadeira plástica 35x15cm	Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32cm, altura 20 cm, com espessura mínima de 1,3mm e capacidade aproximada de 10 litros.	unidade	10	R\$25,00	R\$250,00
Balança de precisão (até 10kg)	Balança Digital de Cozinha, capacidade de 1g a 10Kg, equipada com um sistema de alta precisão de calibragem. Fácil higienização. Função para pesar em gramas ou onça (OZ), visor de cristal líquido LCD, alimentação com pilhas AA. Cor branca. Com selo IMETRO. Garantia do fornecedor 12 meses.	unidade	5	R\$65,00	R\$325,00
Bandeja em polietileno para alimentos cap 20L	Bandeja em plástico para alimentos de material atóxico, livre de Bisfenol-A, além de seguir a Norma Técnica - NBR 13.230: 2008.	unidade	40	R\$32,00	R\$1.280,00

	Cor branca com dimensões aproximadas de: 47 x 32cm e capacidade de 20 litros.				
caçarola em alumínio tipo otel cap 73L	Caçarola em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais, seguindo as especificações da ABNT NBR 14630:2008; Com dimensões aproximadas: diâmetro 60 cm, altura 26,5 cm e espessura mínima de 3,5mm e capacidade para 73 litros, aproximadamente.	unidade	15	R\$480,00	R\$7.200,00
aixa plástica fechada isorífica cap 40L	Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, sem aberturas ao redor. Empilháveis e encaixáveis. Com dimensões externas correspondentes a 190 altura x 440 largura x 600 comprimento (mm) e capacidade de 40 litros.	unidade	50	R\$55,00	R\$2.750,00
aixa plástica multiuso com tampa cap 24L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode ser levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 24L	unidade	20	R\$38,00	R\$760,00
aixa térmica de 145L	Projetada para transporte de alimentos congelados, quentes e frios. Fabricada com Polietileno, através do processo de rotomoldagem, sem soldas e emendas, e Poliuretano injetado no interior da estrutura plástica. Fechamento hermético, com tampa, anéis de vedação e sistema de abertura com fechos de aço inoxidável resistentes que garantam vedação total. De fácil limpeza e esterilização. Com alças lateral e sistema de empilhamentos. Produzida de acordo com a Norma EN-12571:1999. Dimensões do produto: 82 x 57 x 43 cm (C x L x A). Dimensões internas: 72,5 x 51 x 36 cm (C x L x A). Capacidade aproximada: 145 Litros.	unidade	2	R\$480,00	R\$960,00
alderão tipo hotel cap 30L	Caldeirão em alumínio, capacidade nominal de 30 litros, dimensões	unidade	10	R\$220,00	R\$2.200,00



	aproximadas: diâmetro 32–35 cm, altura 28–32 cm; alças laterais reforçadas; fundo triplo ou equivalente para distribuição uniforme de calor; acabamento sanitário.				
alderão tipo hotel cap 40L	Caldêirão em alumínio, capacidade nominal de 40 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 36–40 cm, altura 32–36 cm; alças ergonômicas; fundo reforçado; superfície de fácil higienização e resistência à corrosão.	uniadde	5	R\$280,00	R\$1.400,00
olher de sopa	Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, comprimento mínimo de 19 cm, espessura mínima de 0.08 cm.	unidade	600	R\$4,50	R\$2.700,00
olher em inox para arroz nha industrial	Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, stainless com 9 x 7cm aproximadamente, com cabo medindo aproximadamente 32cm	unidade	30	R\$22,00	R\$660,00
olher em polietileno 45cm	Colher para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensões aproximadas: 45cm.	unidade	20	R\$18,00	R\$360,00
olher industrial 60cm	Colher em polietileno branca, com cabo inox, robusto e anatômica, para uso profissional resistente a temperatura de aproximadamente 160°C; Impermeável, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Medida aproximada: 60cm.	unidade	20	R\$28,00	R\$560,00
olher industrial plana pá	Colher plana para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensão aproximadas: 1 cm x 5 cm x 35 cm.	unidade	20	R\$25,00	R\$500,00

oncha em inox 12x30cm	Concha em aço inoxidável AISI 304, cabo em aço inox inteiriço. Com dimensões aproximadas: 09 x 30 cm.	unidade	30	R\$22,00	R\$660,00
oncha em inox 20x60cm	Concha tipo hotel em alumínio, dimensões aproximadas 20 cm (diâmetro da concha) x 60 cm (comprimento total); cabo longo reforçado; peça única ou soldada; resistência térmica e à corrosão.	unidade	20	R\$45,00	R\$900,00
ortador/picador manual de legumes	Cortador manual de legumes em aço inox ou material atóxico de alta resistência, dimensões aproximadas: 30–40 cm de comprimento, 20–25 cm de largura, 15–20 cm de altura; equipado com lâminas em aço inoxidável; sistema manual de alavanca ou pressão; próprio para cortes padronizados de hortaliças.	unidade	15	R\$120,00	R\$1.800,00
utelo 10'	Faca Cutelo Aço Inox Profissional 10" : Faca com lâmina em aço inoxidável, fio resistente e durável. 10 polegadas. Cabo em polipropileno branco, com design profissional, anatômico e com superfície porosa para evitar escorregamento. Lamina resistente à oxidação, afiação em ângulo de 30º.	unidade	3	R\$55,00	R\$165,00
epósito de plástico para alimentos 8L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 8L	unidade	10	R\$22,00	R\$220,00
epósito de plástico para alimentos 17L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 17L	unidade	10	R\$32,00	R\$320,00
epósito de plástico para alimentos 28L	Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado	unidade	10	R\$42,00	R\$420,00

	para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 28L				
escascador de legumes inox	Dscascador de legumes em inox, tipo profissional. Medidas aproximadas: 1,8x 5,9x 18,2 cm (AxLxC). Material: aço inox	unidade	20	R\$12,00	R\$240,00
scorredor de pratos (rack), 0cm	Rack de Pino, em Polipropileno. Dimensões (C x L x A): 50 x 50 x 10 centímetros. Estrutura em Trama Estreita, com 25 Pinos, com aberturas laterais, resistentes a altas temperaturas e máquinas lava louça.	unidade	3	R\$85,00	R\$255,00
scumadeira grande	Em aço inoxidável AISI 304 com cabo inteiriço, também em aço, sem emendas. Com medidas aproximadas de: 16 x 50 cm.	unidade	20	R\$25,00	R\$500,00
spátula curva	Com lâmina curva fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foudation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 1mm de espessura, 9cm de largura e de 25 a 30cm de comprimento.	unidade	20	R\$18,00	R\$360,00
spátula reta	Com lâmina fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foudation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 2mm de espessura, 12cm de largura e de 20 a 25cm de comprimento.	unidade	20	R\$20,00	R\$400,00
strado ou pallets para âmara fria 2,5cm	Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/², temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40°	unidade	30	R\$45,00	R\$1.350,00

	Comprimento de 2,5cmx25cmx50cm				
strado ou pallets para espensa 15cm	Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/², temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 15cmx1m	unidade	20	R\$55,00	R\$1.100,00
aca de corte 12"	Faca para corte de carnes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 12' com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar. Medida aproximada: 25cm, 12 polegadas.	unidade	20	R\$35,00	R\$700,00
aca de mesa	Faca de mesa em aço inoxidável maciço padrão AISI 304, com acabamento fino e sem detalhes, espessura mínima de 1,8mm.	unidade	600	R\$4,50	R\$700,00
aca para corte de legumes	Faca para corte de legumes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 08' com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar.	unidade	20	R\$28,00	R\$560,00
aqueiro de mesa inox (30peças)	Faqueiro 30 peças: Material: Lâminas em Aço Inox e Cabos de Polipropileno, acondicionados em pote Plástico. 30 Peças sendo, 6 facas de mesa, 6 colheres de sopa, 6 garfos de mesa, 6 garfos de sobremesa e 6 colheres de sobremesa. Duráveis, resistente à lavagem em máquinas de lavar louças.	unidade	1	R\$75,00	R\$75,00
frigideira antiaderente tipo otel	Frigideira em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 7,5 cm de altura nos diâmetros de: 40cm	unidade	10	R\$95,00	R\$950,00
Jet	Utensílio totalmente em aço inox, cabo com furo passante para pendurar o utensílio,	unidade	10	R\$18,00	R\$180,00

	desingner arojado e de fácil manuseio. Medidas aproximadas: Comprimento: 30 cm. Largura: 7cm. Altura: 7cm. Peso: 63g				
Garfo bidente em inox	Garfo bidente com corpo e cabo em aço inox AISI 304, liso, sem rebite ou emendas, medindo: 55cm de comprimento aproximadamente	unidade	20	R\$30,00	R\$600,00
Garfo de mesa	Material corpo e cabo em aço inoxidável AISI 304, alta resistência. Cabo liso e sem detalhes, com 4 dentes. Tamanho aproximado de 23cm, espessura mínima 2mm.	unidade	600	R\$4,50	R\$2.700,00
Garrafa térmica com tripé 2L	Garrafa térmica com tampa de rosca e torneira 12l, tripé, com botijão térmico com torneira + pé e alça. Composição: PEAD com isolamento em PU. Conservacao Termica (quente e frio) de aproximadamente 10h. Livre de BPA. Composto de Material Atoxico. Material Externo de Plastico resistente. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10	R\$120,00	R\$1.200,00
Garrafa térmica em inox 1L	Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 1litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10	R\$45,00	R\$450,00
Garrafa térmica em inox 2L	Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 2litro. Aprovado pelo Inmetro	unidade	10	R\$65,00	R\$650,00
Guarda-lavatório plástico com 3 gavetas	Modelo com 3 gavetas. Material: plástico, resistente e atóxico. Com rodinhas. Medidas aproximadas: 31,3 x 41 x 48,4 cm. Cor: Cristal e Branco	unidade	5	R\$95,00	R\$475,00
Jarra inox com tampa	Jarra em aço inox com tampa, com alça e separador para gelo; nas dimensões aproximadas: diâmetro 12 cm, altura 22 cm e	unidade	50	R\$28,00	R\$1.400,00

	capacidade para 2,0 litros, aproximadamente				
Jarra plástica em polietileno L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 2litros.	unidade	20	R\$12,00	R\$240,00
Jarra plástica em polietileno L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 3litros.	unidade	20	R\$15,00	R\$300,00
Jarra plástica em polietileno L	Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 5litros.	unidade	30	R\$22,00	R\$660,00
Lâmina de picador de legumes	Lâmina Para Picador/ Cortador De Legumes 10mm para um corte de legumes eficiente e de alta qualidade, intercambiável. Medida: 10,8cm x 10,8cm. Corte: 10mm. Material: Inox e Revestimento polipropileno	unidade	50	R\$18,00	R\$900,00
Monobloco em plástico vazado	Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, com aberturas ao redor para livre circulação de ar. Com dimensões externas correspondentes a 250 altura x 400 largura x 60 comprimento (mm) e capacidade de 48 litros.	unidade	15	R\$60,00	R\$900,00
Organizador porta talher redondo inox vazado	Organizador porta talher, redondo, vazado, em aço inox. Medidas aproximadas: 9,5cm de diâmetro e 12cm de altura.	unidade	5	R\$18,00	R\$90,00
Panela de pressão cap 07L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 7 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	2	R\$110,00	R\$220,00
Panela de pressão cap 12L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo	unidade	2	R\$165,00	R\$330,00

	e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 12 litros, testada e certificada pelo IN METRO.				
anela de pressão industrial ap30L	PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão tipo industrial em alumínio polido, resistente, com duas válvulas de escape de polietileno adicionais, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, tampa com fechamento e travas para vedação completa, aproximadamente, 30 litros, testada e certificada pelo IN METRO.	unidade	5	R\$780,00	R\$3.900,00
anquequeira/Tapioqueira 4cm	Frigideira tipo tapioqueira/panquequeira, em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 3,0 cm de altura nos diâmetros de: 24 cm	unidade	15	R\$32,00	R\$480,00
assador de macarrão tipo otel nº50	Escorredor de macarrão, linha hotel, nº50, em alumínio, com alças. Medidas aproximadas: 50cm de diâmetro, capacidade de 25L.	unidade	10	R\$95,00	R\$950,00
edra para amolar dupla ice	Pedra de amolar dupla face	unidade	10	R\$18,00	R\$180,00
egador em inox para iassas	Pegador universal em aço inox AISI 304 com garras.	unidade	10	R\$22,00	R\$220,00
egadro em inox com garra	Pegador universal em aço inox AISI 304 para massa	unidade	10	R\$25,00	R\$250,00
eneira para goma	Com tela expandida em aço galvanizado, com alta durabilidade e resistência à corrosão/oxidação. Aro em plástico, resistente e durável. Diâmetro aproximado 55 cm.	unidade	3	R\$65,00	R\$195,00
rato de refeição de erâmica fundo	Prato fundo de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 23cm de diametro	unidade	600	R\$9,00	R\$5.400,00
rato de refeição de erâmica raso	Prato raso de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 25cm de diametro	unidade	600	R\$9,50	R\$5.700,00
ábua de corte cinza	Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil	unidade	10	R\$38,00	R\$380,00

	higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Cinza. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.				
âbua de corte vermelha	Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Vermelha. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm.	unidade	10	R\$38,00	R\$380,00
ícara para café 250ml com ires	Xícara em porcelana branca, sem pinturas, resistente a lava louças, microondas. Diâmetro mínimo de 9 cm e com capacidade mínima de 250ml	unidade	12	R\$18,00	R\$216,00
<b>TOTAL ESTIMADO</b>					<b>R\$70.108,40</b>

#### JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VIII, DA LEI 14.133)

O fornecimento **não será parcelado** por **não se adequar à natureza do objeto** desta contratação.

A execução do objeto em uma única contratação é **tecnicamente viável, economicamente mais vantajosa e necessária** para:

Garantir a **autonomia operacional**;

Assegurar a **maior durabilidade** do produto;

Promover a **adequação integral e imediata** às normas sanitárias específicas do ambiente hospitalar.

Dessa forma, o não parcelamento **não representa perda de economia de escala** e está em consonância com o princípio estabelecido na alínea "b" do inciso V do art. 40 da Lei nº 14.133/2021.

#### DA DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO XIII, DA LEI 14.133)

Diante dos informes deste estudo, declaramos ser **VIÁVEL** a realização de procedimento licitatório com objetivo de **aquisição de utensílios e cutelaria para o Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia**, para atender e otimizar a demanda. Com o objetivo de fornecer embasamento sólido a essa decisão citam-se os seguintes aspectos:

##### Viabilidade Técnica

Os utensílios atualmente em uso apresentam desgaste significativo, incluindo deformações, corrosão, perda de afiação e deterioração que comprometem a segurança alimentar e a eficiência operacional. A substituição por utensílios novos, padronizados e fabricados com materiais apropriados para uso em cozinhas industriais — como aço inoxidável e plásticos atóxicos — proporcionará maior durabilidade, facilidade de higienização e conformidade com as Boas Práticas de Manipulação.

a equipe de nutrição e apoio já possui capacitação técnica para o manejo adequado desses utensílios, garantindo sua utilização correta e segura. A introdução dos novos itens não exige adaptações estruturais significativas, tampouco treinamento adicional complexo, o que confirma a viabilidade técnica da aquisição.

##### Viabilidade Econômica

A aquisição de novos utensílios reduzirá perdas operacionais, retrabalho, danos a alimentos e superfícies, além de otimizar o tempo de preparo das refeições, contribuindo para maior eficiência e redução de custos indiretos.

##### Viabilidade Ambiental



Serão priorizados utensílios produzidos em materiais recicláveis ou de alta durabilidade, como aço inoxidável, reduzindo a necessidade de reposição frequente.

A preferência por itens resistentes, reutilizáveis e com maior vida útil contribui para a diminuição do volume de resíduos gerados, alinhando-se às práticas de sustentabilidade ambiental adotadas pelo hospital.

Mossoró

**PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - PCA (ARTIGO 18, § 1º, INCISO II, DA LEI 14.333)**

A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual - PCA/SESAP 2025, publicado no Portal Nacional das Contratações Públicas - PNCP, disponível para consulta no endereço eletrônico: Portal Nacional de Contratações Públicas.

**ANÁLISE DE RISCOS (ARTIGO 18 INCISO X, DA LEI 14.333)**

Em toda aquisição há riscos que permeiam a formalização do contrato e riscos que são voltados à gestão da fiscalização do contrato. Neste momento preliminar, será construído mapa de riscos presentes nas etapas até a formalização do contrato.

Assim, para fins de definição, entende-se por Ações Preventiva as ações a serem tomadas, com base no desenho do mapa de riscos, de forma a prevenir a ocorrência dos riscos. Outrossim, entende-se por Ações de Contingência aquelas necessárias na ocasião dos danos provocados com a materialização dos riscos previstos.

EVENTO DE RISCO	DANO	GRAU DE RISCO	IMPACTO	TRATAMENTO (AÇÃO PREVENTIVA)	TRATAMENTO (AÇÃO DE CONTIGÊNCIA)
Planejamento deficiente.	O prejuízo ao atendimento da demanda do setor de Nutrição e Dietética do HRTM  Impossibilidade de contratação  Falta do item nas unidades  Atraso no processo de contratação	BAIXA	MÉDIO	Capacitação da equipe para elaboração do ETP  Normatizar revisão do conteúdo do processo	Revisão de descritivo.  Refazer o Termo de Referência (TR)
Elaboração do Termo de Referência inadequado.	1. Utilização, por parte da CONTRATADA, de produtos de baixa qualidade, que não atendam adequadamente as necessidades que geraram tal aquisição.	BAIXA	MÉDIO	1. Elaborar adequadamente o termo de referência conforme as características do objeto a ser contratado e solicitar a revisão deste, pelo setor competente.	1. Refazer o Termo de Referência.
Indisponibilidade financeira.	1. A não contratação do objeto contratado, impossibilita o manejo adequado das funções laborais e redução de custos.	BAIXA	MÉDIO	1. Planejamento financeiro para Contratações.	1. Reprogramação de Planejamento financeiro.
Contratação de Empresa que não tenha capacidade de executar o Contrato.	1. Prejuízo ao atendimento das necessidades do setor de Nutrição e Dietética do HRTM, com interrupção no fornecimento.	MÉDIA	MÉDIO	1. Avaliação da capacidade técnica Operacional da empresa.	1. Recessão contratual e reinício do processo de aquisição.
Atraso no fornecimento.	1. Inexecução dos programas, dentro dos prazos definidos, no qual	MÉDIA	MÉDIO	1. Fiscalizar o contrato sobre prazo de fornecimento;	1. Aplicar penalidades previstas em Contrato, para que a CONTRATADA

<b>EVENTO DE RISCO</b>	<b>DANO</b>	<b>GRAU DE RISCO</b>	<b>IMPACTO</b>	<b>TRATAMENTO (AÇÃO PREVENTIVA)</b>	<b>TRATAMENTO (AÇÃO DE CONTIGÊNCIA)</b>
	os produtos serão utilizados.			2. Notificação de dias restantes para entrega.	venha a cumprir a demanda do órgão.
Aquisição com preço acima da média do mercado.	1. Danos ao erário.	BAIXA	MÉDIO	1. Pesquisa de preço com de acordo com a IN SEGES/ME nº 65 de 07 de julho de 2021 da Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.	1. Evitar contratações não adequados, em desacordo com o valor máximo estipulado.
Falta de empenho vigente para liquidação e pagamento à Contratada.	1. Recusa de fornecimento pela empresa.	BAIXA	MÉDIO	1. Planejamento Financeiro.	1. Reservar os recursos com antecedência.
Execução do objeto em desacordo com o Termo de Referência.	1. Prejuízo ao erário e não atendimento da demanda conforme planejamento.	BAIXA	MÉDIO	1. Fiscalização durante a Execução.	1. Sanções e penalidades previstas no Contrato.
Impugnações ou interposição de recurso	Atraso no processo de contratação. Suspensão da contratação. Impossibilidade de contratação.	MÉDIA	ALTO	Analisar e esclarecer buscando nos repositórios legais e jurisprudenciais os elementos de sustentação da contratação.	Corrigir as possíveis falhas e/ou inconformidades no instrumento de contratação.
Licitação fracassada ou deserta	Demora no processo de contratação, gerando prejuízos ao andamento das atividades da Administração	MÉDIA	ALTO	Inclusão de pré-requisitos dos licitantes e características dos produtos que forem essenciais ao objeto da licitação	Repetição da licitação com a devida revisão dos motivos que originaram o seu fracasso
O Fornecedor não dispor do item licitado	Objeto não recebido Erro no recebimento do objeto Frustração do setor demandante Danos ao erário.	BAIXA	MÉDIO	Equipe de planejamento da contratação inclui no TR as diretrizes que nortearão o recebimento dos objetos; devendo a equipe responsável verificar, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes dos instrumentos e da proposta, para fins	Gestores e fiscais do contrato responsáveis, recusam o recebimento.  Verificar possível troca por item compatível

EVENTO DE RISCO	DANO	GRAU DE RISCO	IMPACTO	TRATAMENTO (AÇÃO PREVENTIVA)	TRATAMENTO (AÇÃO DE CONTIGÊNCIA)
				de aceitação e recebimento definitivo	
Ausência de fiscalização no recebimento do objeto	Ocorrência de distorções e ou/ recebimento de objeto diverso do solicitado, danificado ou com características inferiores a licitada	BAIXA	MÉDIO	Equipe de planejamento e demandante inclui no TR a previsão de análise e acompanhamento do objeto, por equipe capacitada, com prazos estipulados para recebimento provisório e definitivo.	Autoridade competente deve capacitar gestores e fiscais do contrato para realizarem um melhor controle do contrato, para uma fiscalização mais efetiva.

#### REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO III, DA LEI 14.133)

Os licitantes, na Descrição Detalhada do objeto ofertado, deverão indicar as seguintes informações:

**Especificações Técnicas:** Detalhamento técnico completo do equipamento ofertado.

**Prazo de Entrega:** Conforme o limite máximo estabelecido no Termo de Referência.

**Prazo de Validade da Proposta:** Prazo mínimo de vigência da proposta comercial.

**Origem:** Indicação se o utensílio corresponde ao solicitado.

Sustentabilidade: A aquisição de utensílios de cozinha hospitalar atenderá aos princípios de sustentabilidade previstos nas diretrizes de compras públicas sustentáveis, priorizando itens que promovam menor impacto ambiental ao longo de seu ciclo de vida. Para isso, serão adotados os seguintes critérios:

##### **Materiais de Longa Durabilidade**

Serão priorizados utensílios fabricados em **aço inoxidável**, material altamente resistente à corrosão, de longa vida útil e adequado ao ambiente hospitalar. A durabilidade reduz a necessidade de reposição frequente, minimizando geração de resíduos sólidos e o consumo de recursos naturais ao longo do tempo.

##### **Materiais Recicláveis e de Baixo Impacto Ambiental**

Os utensílios selecionados devem ser compostos preferencialmente por materiais **100% recicláveis**, como inox ou plásticos atóxicos de alta resistência, possibilitando descarte ambientalmente adequado ao final da vida útil.

##### **Redução de Resíduos e Desperdícios**

A substituição de utensílios desgastados por itens novos e mais eficientes reduz perdas de alimentos, avarias e desperdícios durante o preparo das refeições, contribuindo para melhor aproveitamento de insumos e menor impacto ambiental no processamento de alimentos.

##### **Facilidade de Higiene e Economia de Recursos**

Utensílios com superfícies lisas, sem porosidades e de fácil higienização contribuem para menor consumo de água, detergentes e agentes químicos durante a limpeza, além de reduzirem o risco de contaminação cruzada.

##### **Conformidade com Normas e Boas Práticas**

A adoção de utensílios adequados às Boas Práticas de Manipulação fortalece práticas ambientais responsáveis, reduzindo o uso excessivo de descartáveis e promovendo processos mais sustentáveis na cozinha hospitalar.

Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem adequada, com o menor volume possível, que utilize, preferencialmente, materiais recicláveis, para garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

Os itens necessários devem estar acompanhados do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

A Contratada deve responsabilizar-se pelo transporte apropriado dos produtos, ainda que seja transporte especial quando o produto assim exigir, assumindo exclusivamente a responsabilidade por todas as despesas relativas à entrega do objeto, como frete e tributos.

Na definição das especificações do itens para a presente contratação, a partir da sugestão formulada no Documento de Formalização da Demanda, foram utilizadas ferramentas de cunho eminentemente técnico, em que diversas variáveis foram consideradas, tais como:

Atendimento às necessidades dos órgãos e entidades: as especificações escolhidas são adequadas para atender às necessidades dos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual, levando em conta a qualidade, praticidade e funcionalidades dos utensílios a serem adquiridos.

Economia de recursos: as especificações escolhidas representam a melhor relação custo-benefício para a entidade pública, considerando não apenas o preço de aquisição, mas também os outros custos associados.

Compatibilidade com normas técnicas: Certificar-se de que as especificações dos utensílios estão em conformidade com as normas técnicas aplicáveis, garantindo a segurança e a qualidade dos produtos.

Sustentabilidade e eficiência: Considerar a inclusão de especificações que promovam a sustentabilidade e a eficiência, contribuindo para a redução de impactos ambientais.

Pesquisa de mercado: na escolha das especificações, levou-se em consideração que as mesmas são comuns no mercado e estão disponíveis de diversos fornecedores.

**LEVANTAMENTO DE MERCADO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO V, DA LEI 14.333)**

Em uma primeira análise, observam-se diversas soluções disponíveis no mercado para adequar e modernizar os **utensílios utilizados no preparo, distribuição e armazenamento de alimentos** nas cozinhas industriais hospitalares, de modo a atender plenamente as demandas do Setor de Nutrição e Dietética do HRTM.

A administração pública pode optar por adquirir diretamente esses utensílios junto a fabricantes ou fornecedores especializados. Tal processo, assim como ocorre com outros bens permanentes e de consumo, exige a realização de licitações públicas que permitam selecionar o fornecedor mais adequado com base em critérios como preço, qualidade dos materiais, durabilidade, garantia e prazo de entrega.

Entre as soluções identificadas no mercado, destacam-se as seguintes vantagens e desvantagens:

Solução	Vantagem	Desvantagem
Aquisição de utensílios e cutelaria para setor de nutrição e dietética hospitalar	<p><b>Economicidade:</b> A compra direta, via licitação, permite obter preços competitivos e descontos significativos, garantindo bom custo-benefício na reposição ou atualização dos utensílios utilizados no serviço de alimentação hospitalar.</p> <p><b>Padronização e conformidade sanitária:</b> A aquisição planejada permite selecionar utensílios produzidos conforme normas sanitárias, garantindo segurança alimentar e melhorando o padrão de atendimento nutricional.</p> <p><b>Sustentabilidade:</b> Utensílios fabricados com materiais mais resistentes e recicláveis — como aço inox de alta qualidade — oferecem maior vida útil e menor impacto ambiental.</p>	<p><b>Reposição frequente:</b> Por serem itens sujeitos a desgaste contínuo, especialmente em ambientes hospitalares de alta demanda, alguns utensílios podem exigir reposição mais rápida.</p> <p><b>Variedade de materiais e qualidade:</b> A ampla oferta no mercado exige atenção redobrada para evitar a aquisição de produtos de baixa durabilidade ou incompatíveis com as exigências técnicas do ambiente hospitalar.</p> <p><b>Riscos de desabastecimento:</b> Em alguns períodos, o mercado pode apresentar variações na oferta de itens específicos, o que pode impactar o planejamento de estoque.</p>

Nesse contexto, a **aquisição de utensílios e cutelaria de cozinha hospitalar** emerge como a solução mais adequada para atender à necessidade do Setor de Nutrição e Dietética do HRTM. Tal escolha fundamenta-se em diversos aspectos que convergem para a eficácia, a eficiência e a sustentabilidade do processo, atendendo aos critérios estabelecidos pelos órgãos reguladores e às melhores práticas adotadas por outros entes públicos e privados.

Primeiramente, observamos que a aquisição de **utensílios e itens de cutelaria específicos para cozinhas hospitalares** é uma solução amplamente empregada por diversos órgãos e entidades para satisfazer a mesma necessidade. Inúmeras administrações públicas, em âmbito federal, estadual e municipal, têm adotado essa abordagem com êxito, obtendo ganhos significativos em organização, segurança alimentar e qualidade dos serviços de preparo e distribuição das refeições.

Além disso, ao optar por adquirir **utensílios e cutelaria modernos, resistentes e adequados às normas sanitárias e ambientais vigentes**, alinhamos nossa atuação aos princípios de sustentabilidade e conformidade regulatória. Produtos atualizados tendem a apresentar maior

durabilidade, ergonomia e facilidade de higienização, reduzindo riscos de contaminação, desperdícios e custos de reposição ao longo do tempo.

Portanto, considerando a ampla adoção dessa solução por outros órgãos e entidades, bem como os benefícios expressivos em termos de padronização, segurança higiênico-sanitária e eficiência operacional, conclui-se que a **aquisição de utensílios e cutelaria de cozinha hospitalar** representa a melhor escolha para atender à necessidade apresentada pela administração pública estadual do Rio Grande do Norte. Essa abordagem não apenas cumpre os requisitos técnicos e normativos, mas também promove uma gestão responsável e eficiente dos recursos públicos, resultando em melhorias concretas na qualidade do serviço prestado aos usuários.

#### **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VII, DA LEI 14.333)**

A solução objeto da presente contratação, bem como seus itens, são considerados comuns, nos termos do artigo 20, da Lei 14.133/2021, e do inciso II, do art. 80, do Decreto 32.449/2023.

A Aquisição será em quantidade solicitada conforme os quantitativos descritos no TR.

As licitantes deverão apresentar suas propostas com base nas suas estimativas de custo para o fornecimento.

Os preços serão fixos e irrevogáveis dentro do prazo de um ano.

Após emissão do empenho o setor competente deverá enviar cópia ao fornecedor e solicitar a entrega conforme descrito no TR.

Os itens, objeto desta aquisição, deverão ser entregues em horário comercial, no hospital descrito na proposta, devendo o ônus da entrega do material, inclusive frete e descarregamento, ser por conta exclusiva da CONTRATADA.

É de responsabilidade da transportadora a contratação de mão de obra para efetuar a descarga do veículo, e acomodar os volumes no palete. A falta de ajudantes acarretará na devolução da entrega, o mesmo acontecerá se estiverem sem EPI's.

O HRTVM/SESAP não realiza nenhuma cobrança monetária para recebimento de cargas. Qualquer transação comercial de contratação de ajudantes não é de responsabilidade do HRTVM/SESAP e não pode ocorrer nas instalações dos locais de recebimento. Cobranças indevidas podem ser denunciadas pelos canais de ouvidoria do SUS - pelo preenchimento de formulário no site [www.saude.rn.gov](http://www.saude.rn.gov)

O prazo de entrega deverá ser, no máximo, de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data do recebimento da Nota de Empenho.

Os produtos entregues, cabíveis de garantia, deverão ter **garantia de no mínimo 12 meses**.

O objeto será recebido estando de acordo com a indicação no termo de referência, marca licitada e valor indicado.

Os itens serão entregues no Setor de Nutrição do Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia - HRTM, Mossoró/RN, no horário das 8h às 12h, de segunda a sexta, devendo ser entregue o quantitativo e item indicado.

A Nota Fiscal deve conter: denominação genérica conforme a Nota de Empenho e o seu respectivo nome comercial (quando houver), lote, unidade de fornecimento, quantidade, valor unitário, valor total, número de empenho, número do processo e número da Ata de Registro de Preços (quando houver). Não será aceito nome comercial na Nota Fiscal, caso isso ocorra motivará o não recebimento do produto;

Os bens serão recebidos provisoriamente de imediato no ato da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Os bens serão recebidos definitivamente, independente do valor, em até 10 dias úteis após entrega total do empenho, após a verificação da qualidade e quantidade dos utensílios e cutelaria.

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;

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

Os fornecedores deverão apresentar catálogo dos produtos para análise técnica pela equipe de planejamento (equipe técnica) após o certame da licitação e antes da homologação do resultado final.

#### **DA SUBCONTRATAÇÃO:**

Considerando que o fornecimento de utensílios e cutelaria de cozinha industrial hospitalar é um objeto em que não há complexidade na sua aquisição, não sendo prática comum no mercado a realização de subcontratação entre as empresas, uma vez que o fornecimento se dar de maneira direta entre o comprador e fornecedor, bem como considerando que a subcontratação pode aumentar os riscos de descumprimento contratual, já que a empresa contratada não teria controle direto sobre a execução do contrato pela subcontratada, não será admitida a subcontratação do objeto contratado.

#### **DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:**

É conferida à autoridade competente a discricionariedade no que tange à exigência da prestação de garantia de execução nas contratações de obras, serviços e compras. A aquisição de utensílios e cutelaria de cozinha industrial hospitalar não traz complexidade a sua execução, de modo que não se faz necessária a exigência de garantia contratual da execução visando a economicidade, posto que não haverá a onerosidade imposta pela exigência de garantia, o que elevaria o valor das propostas dos licitantes.

Ademais, frisa-se que a presente contratação não pode ser classificada como obra, serviço ou compra de grande vulto, nos termos do inciso XXII do art. 6º da Lei 14.133/21, pois não há expectativa em ultrapassar o valor de R\$ R\$ 200.000.000,00 (duzentos milhões de reais) com a aquisição.

Cumpra-se destacar ainda, que tais decisões baseiam-se em um processo de avaliação da realidade do mercado acerca do objeto a ser contratado, bem como a ponderação de riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de associados para a execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público.

#### **DIVULGAÇÃO DO ORÇAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

Trata-se de solução com ampla empresas fornecedoras de utensílios e cutelaria de cozinha industrial hospitalar no mercado, de modo que não se observa a necessidade de caracterizar com sigilo o orçamento da presente contratação.

#### **DA POSSIBILIDADE DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO**

A possibilidade de empresas reunidas em consórcios participarem de licitação para a compra de utensílios e cutelaria de cozinha industrial hospitalar pode ser admitida por diversos motivos, tais como:

Capacidade Técnica e Financeira Conjunta: o consórcio pode oferecer uma capacidade técnica e financeira conjunta que individualmente as empresas não possuiriam, possibilitando a realização do objeto da licitação de forma mais eficiente.

Racionalização de recursos: a formação de consórcio pode permitir uma melhor utilização dos recursos das empresas participantes, reduzindo custos e otimizando a execução do contrato.

Experiência Conjunta: as empresas consorciadas podem apresentar uma experiência conjunta que agregue valor à execução do contrato, garantindo um melhor atendimento às exigências do edital.

Diante do exposto, será permitida a participação de empresas consorciadas na presente contratação.

#### **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO-OPERACIONAL**

Considerando as características da solução da contratação, aquisição de utensílios e cutelaria de cozinha industrial hospitalar, não se visualiza, num primeiro momento, a necessidade de exigência de qualificação técnica.

#### **DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA**

Para fins de qualificação econômico-financeira será exigido no Termo de Referência as condições de que trata o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021

Nesse cenário, ressalta-se que demonstração de qualificação econômico-financeira se relaciona com a comprovação da boa situação econômica da licitante, de modo a atestar sua capacidade de assunção de compromissos financeiros. Assim, a Administração deve eleger os requisitos que, segundo as características e a complexidade do objeto, são considerados mínimos para demonstrar que a realidade financeira do licitante é estável.

Ademais, deve ser asseverado que caso as empresas não alcancem o resultado exigido nos índices previstos no instrumento convocatório, existe a possibilidade de comprovação do capital social ou patrimônio líquido com base no valor da contratação, que encontra amparo no § 4º do art. 69, da Lei 14.133/2021, ampliando o universo de possíveis licitantes nos certames.

Portanto, a adoção de exigências e índices não violam o caráter competitivo do certame, uma vez que não se vinculam à rentabilidade ou lucratividade dos licitantes, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira, constituindo-se em segurança para a futura execução do contrato, compatíveis com a complexidade exigida no objeto.

Desse modo, o atendimento aos requisitos exigidos busca demonstrar uma situação equilibrada dos licitantes. Caso contrário, o desatendimento das exigências, pode revelar uma eventual situação deficitária da empresa, colocando em risco a execução do contrato.

Sendo assim, observa-se que as exigências no item qualificação econômico-financeira se mostram razoáveis e atendem aos critérios objetivos previstos no art. 37, XXI, da CF/88, haja vista que a contratação de empresa em situação equilibrada é o mínimo de segurança que a Administração Pública deve observar para se resguardar e assegurar o integral cumprimento do contrato.

#### **DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (ARTIGO 18, § 1º, INCISO IX, DA LEI 14.333)**

13.1. Pretende-se contratar os itens descritos neste ETP pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência com vista a garantir o cumprimento sem interrupção do fornecimento de itens listados.

#### **PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO X, DA LEI 14.333)**

14.1. Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela Autoridade Competente da SESAP, será realizada a Licitação através de Pregão Eletrônico. A licitação estando homologada e as Atas de Registro de Preços assinadas poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens licitados.

#### **CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (ARTIGO 18, § 1º, INCISO XI, DA LEI 14.333)**

15.1. Não há contratações correlatas ao objeto desta contratação.

## **DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (ARTIGO 18, § 1º, INCISO XII, DA LEI 14.333)**

16.1. Nas aquisições e contratações governamentais, no intuito de mitigar possíveis impactos ambientais, a Administração deve dar prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305, de 2010- Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observadas, ainda, as Instruções Normativas SLTI/MPOG ns. 01/2010 e bem como os atos normativos editados pelos órgãos de proteção ao meio ambiente.

16.2. Nesse sentido, cabe destacar os critérios contidos no Decreto 7.746/2012, os quais servirão de base para o Processo Administrativo:

“Art. 2º Na aquisição de bens e na contratação de serviços e obras, a administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes adotarão critérios e práticas sustentáveis nos instrumentos convocatórios, observado o disposto neste Decreto.”

“Art. 4º Para os fins do disposto no art. 2º, são considerados critérios e práticas sustentáveis, entre outras: (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)”

16.3. O baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)

16.4. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local; III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

16.5. O uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017).

16.6 A origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017).

16.7. A utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

16.8. Vale ressaltar o previsto no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01/2010, in verbis:

Art. 5º Os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, quando da aquisição de bens, poderão exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

“que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;”

“que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

“que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).”

§ 1º A comprovação do disposto neste artigo poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

16.14. O edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o órgão ou entidade contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. O edital ainda deve prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

16.15. Para a distribuição dos equipamentos, deverão ser fornecidas embalagens compactas, geradas pela indústria / produtor local conforme o preconizado no “Guia Nacional de Licitações Sustentáveis”, da CGU/AGU.

## **DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

## **JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE**

Conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar, a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de utensílios e cutelaria para cozinha industrial hospitalar, por meio de processo licitatório.

## **POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA**

A adequação fundamenta-se na busca por melhorias nas instalações físicas e na estrutura organizacional do Setor de Nutrição e Dietética do HRTM, conforme previsto no Plano de Contratação Anual. As mudanças visam aprimorar a eficiência operacional da sede e seus núcleos, promover o bem-estar dos servidores, acompanhantes e pacientes, além de assegurar que as atividades sejam realizadas com utensílios compatíveis com as necessidades de um ambiente de trabalho moderno e seguro. A aquisição de **utensílios e itens de cutelaria hospitalar** contribui diretamente para o aumento da produtividade, padronização dos processos e fortalecimento do controle higiênico-sanitário na produção e distribuição de refeições.

O dimensionamento da quantidade de utensílios e cutelaria foi realizado com base na rotina diária de serviço e produção, além da distribuição, sendo, em alguns casos, complementada pela reforma e adequação do Setor de Nutrição e Dietética do HRTM, no

quantitativo de público a ser atendido e após levantamento dos itens já existentes no setor e de suas condições de uso, identificando a necessidade de reposição e modernização.

Portanto, a contratação de **utensílios e cutelaria de cozinha hospitalar** mostra-se plenamente adequada para suprir a necessidade de produção do Setor de Nutrição e Dietética do HRTM, garantindo maior eficiência, segurança operacional e conformidade com as normas sanitárias vigentes.

**Referência:** Processo nº 00610538.000145/2025-30

## ANEXO II

### MINUTA DE CONTRATO

(SEI ID Nº 41118548)

#### Minuta de Contrato

Processo nº 00610538.000145/2025-30

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA

HOSPITAL REGIONAL TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA – HRTVM

Rua Projetada, S/N, Aeroporto, CEP 59607-100, Mossoró/RN

Telefone: (84) 3315-3380 – <http://www.saude.gov.br>

### MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO nº xx /2026 – HRTVM

Pregão Eletrônico nº 9000x /2026.

Processo SEI nº 00610538.000145/2025-30.

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA – SESAP/RN, POR INTERMÉDIO DO HOSPITAL REGIONAL TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA – HRTVM E A EMPRESA \_\_\_\_\_ COM OBJETIVO DE: AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS E CUTELARIA, DESTINADOS AO SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, DESTA UNIDADE HOSPITALAR.**

O Estado do Rio Grande do Norte, através da Secretaria de Estado da Saúde Pública – SESAP/RN (Órgão da Administração Direta), por intermédio do **HOSPITAL REGIONAL TARCÍSIO DE VASCONCELOS MAIA – HRTVM**, inscrito no CNPJ sob o nº **08.241.754/0104-50**, com sede na **Rua Projetada S/N, Aeroporto, CEP 59607-100, Mossoró/RN**, neste ato representado pelo(a) Sr(a). **ANA KARINA DA SILVA FREIRE NÓBREGA DE ARAÚJO**, Diretor(a) de Unidade de Saúde (DUS I) SESAP/RN – Matrícula nº **250.546-0**, com atribuições de **Diretor(a) Geral**, nomeada por Ato Público do Governo do Estado do Rio Grande do Norte, publicado no Diário Oficial do Estado – DOE/RN nº 15.855, de 19 de fevereiro de 2025 e republicado por incorreção no DOE/RN nº 15.872, de 18 de março de 2025, de agora em diante denominado **CONTRATANTE** e a Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, com sede na **Rua/Av. \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, Cidade \_\_\_\_\_**, representada por seu Sócio-administrador/Titular/Procurador o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, aqui denominada apenas **CONTRATADA**, consoante as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 – Lei de Licitações e Contratos, do Decreto Estadual nº 32.449/2023, e da Lei nº 8.078/ 1990 – Código de



Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 9000x\_/2026, do tipo **Menor Preço por Item**, mediante as cláusulas e condições abaixo pactuadas:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente instrumento tem por objeto a **Aquisição de utensílios e cutelaria** destinados ao **Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia – HRTVM**.

1.2. Objeto da Contratação:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
01	-	<b>Abridor de latas inox</b>  Abridor manual em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1mm, modelo profissional, com 14cm aproximadamente. Apresentação em embalagem lacrada, selo contendo composição e informações do fabricante estampada na embalagem.  <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10	-	-
02	-	<b>Assadeira retangular com alças 60x40x8cm</b>  Estrutura em alumínio polido com alças bilaterais; dimensões aproximadas de: comprimento 60 cm, largura 40 cm e altura 7 cm, com espessura mínima de 0,03cm.  <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	20	-	-
03	-	<b>Assadeira de vidro refratário retangular - 2,2L</b>  Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 34,5cm (C) x 21cm (L). Mateiral: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).  <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10	-	-
04	-	<b>Assadeira de vidro refratário retangular - 3,7L</b>  Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 3,7L, medidas aproximadas: 5,2cm (A) x 37cm (C) x 23cm (L). Mateiral: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).  <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10	-	-

05		<p><b>Assadeira de vidro refratário retangular - 5L</b></p> <p>Assadeira confeccionada em vidro refratário, retangular, com tampa, Cor: transparente (assadeira) / conforme fabricante (tampa) Capacidade: 2,2L, medidas aproximadas: 7cm (A) x 40,4cm (C) x 24,9cm (L). Material: vidro refratário resistente a altas temperaturas, tampa em plástico resistente e atóxico . Unidade de fornecimento: conjunto (assadeira + tampa).</p> <p><b>MARCA/MODELO:</b></p>	Unidade	10	-	-
06		<p><b>Bacia plástica 30x10cm</b></p> <p>Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32,5cm, altura 11 cm, com espessura mínima de 1,1mm e capacidade aproximada de 6 litros.</p> <p><b>MARCA/MODELO:</b></p>	Unidade	10	-	-
07		<p><b>Bacia plástica 35x15cm</b></p> <p>Fabricado em polipropileno, resistente, atóxico, modelo liso no design redondo, cor branca. De acordo com as normas expostas na ISO 9001. Com medidas aproximadas de: diâmetro 32cm, altura 20 cm, com espessura mínima de 1,3mm e capacidade aproximada de 10 litros.</p> <p><b>MARCA/MODELO:</b></p>	Unidade	10	-	-
08		<p><b>Balança de precisão (até 10kg)</b></p> <p>Balança Digital de Cozinha, capacidade de 1g a 10Kg, equipada com um sistema de alta precisão de calibração. Fácil higienização. Função para pesar em gramas ou onça (OZ), visor de cristal líquido LCD, alimentação com pilhas AA. Cor branca. Com selo IMETRO. Garantia do fornecedor 12 meses.</p> <p><b>MARCA/MODELO:</b></p>	Unidade	5	-	-
09		<p><b>Bandeja em polietileno para gêneros cap 20L</b></p> <p>Bandeja em plástico para alimentos de material atóxico, livre de Bisfenol-A, além de seguir a Norma Técnica - NBR 13.230: 2008. Cor branca com dimensões aproximadas de: 47 x 32cm e capacidade de 20 litros.</p> <p><b>MARCA/MODELO:</b></p>	Unidade	40	-	-
10		<p><b>Caçarola em alumínio tipo hotel cap 73L</b></p> <p>Caçarola em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais, seguindo as</p>	Unidade	15	-	-

		<p>especificações da ABNT NBR 14630:2008; Com dimensões aproximadas: diâmetro 60 cm, altura 26,5 cm e espessura mínima de 3,5mm e capacidade para 73 litros, aproximadamente.</p> <p><b>MARCA/MODELO:</b></p>				
11	-	<p><b>Caixa plástica fechada frigorífica cap 40L</b></p> <p>Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, sem aberturas ao redor. Empilháveis e encaixáveis. Com dimensões externas correspondentes a 190 altura x 440 largura x 600 comprimento (mm) e capacidade de 40 litros.</p> <p><b>MARCA/MODELO:</b></p>	Unidade	50	-	-
12	-	<p><b>Caixa plástica multiuso com tampa cap 24L</b></p> <p>Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 24L</p> <p><b>MARCA/MODELO:</b></p>	Unidade	20	-	-
13	-	<p><b>Caixa térmica de 145L</b></p> <p>Projetada para transporte de alimentos congelados, quentes e frios. Fabricada com Polietileno, através do processo de rotomoldagem, sem soldas e emendas, e Poliuretano injetado no interior da estrutura plástica. Fechamento hermético, com tampa, anéis de vedação e sistema de abertura com fechos de aço inoxidável resistentes que garantam vedação total. De fácil limpeza e esterilização. Com alças lateral e sistema de empilhamentos. Produzida de acordo com a Norma EN-12571:1999. Dimensões do produto: 82 x 57 x 43 cm (C x L x A). Dimensões internas: 72,5 x 51 x 36 cm (C x L x A). Capacidade aproximada: 145 Litros.</p> <p><b>MARCA/MODELO:</b></p>	Unidade	2	-	-
14	-	<p><b>Caldeirão tipo hotel cap 30L</b></p> <p>Caldeirão em alumínio, capacidade nominal de 30 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 32–35 cm, altura 28–32 cm; alças laterais reforçadas; fundo triplo ou equivalente para distribuição</p>	Unidade	10	-	-

		uniforme de calor; acabamento sanitário. <b>MARCA/MODELO:</b>				
15	-	<b>Caldeirão tipo hotel cap 40L</b> Caldêirão em alumínio, capacidade nominal de 40 litros, dimensões aproximadas: diâmetro 36–40 cm, altura 32–36 cm; alças ergonômicas; fundo reforçado; superfície de fácil higienização e resistência à corrosão. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	5	-	-
16	-	<b>Colher de sopa</b> Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, comprimento mínimo de 19 cm, espessura mínima de 0.08 cm. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	600	-	-
17	-	<b>Colher em inox para arroz linha industrial</b> Colher com material do corpo e cabo (liso) em aço inoxidável, stainless com 9 x 7cm aproximadamente, com cabo medindo aproximadamente 32cm <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	30	-	-
18	-	<b>Colher em polietileno 45cm</b> Colher para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Dimensões aproximadas: 45cm. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	20	-	-
19	-	<b>Colher industrial 60cm</b> Colher em polietileno branca, com cabo inox, robusto e anatômica, para uso profissional resistente a temperatura de aproximadamente 160°C; Impermeável, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente, inquebrável. Medida aproximada: 60cm. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	20	-	-
20	-	<b>Colher industrial plana pá</b> Colher plana para panela em polietileno branca, robusta e anatômica, resistente, para uso profissional, resistente à temperatura de aproximadamente 160°C, não permite proliferação de fungo de bactérias, inodoro, fácil higienização, antiaderente,	Unidade	20	-	-

		linquebrável. Dimensão aproximadas: 1 cm x 5 cm x 35 cm. <b>MARCA/MODELO:</b>				
21	-	<b>Concha em inox 12x30cm</b> Concha em aço inoxidável AISI 304, cabo em aço inox inteiriço. Com dimensões aproximadas: 09 x 30 cm. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	30	-	-
22	-	<b>Concha em inox 20x60cm</b> Concha tipo hotel em alumínio, dimensões aproximadas 20 cm (diâmetro da concha) x 60 cm (comprimento total); cabo longo reforçado; peça única ou soldada; resistência térmica e à corrosão. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	20	-	-
23	-	<b>Cortador/picador manual de legumes</b> Cortador manual de legumes em aço inox ou material atóxico de alta resistência, dimensões aproximadas: 30–40 cm de comprimento, 20–25 cm de largura, 15–20 cm de altura; equipado com lâminas em aço inoxidável; sistema manual de alavanca ou pressão; próprio para cortes padronizados de hortaliças. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	15	-	-
24	-	<b>Cutelo 10"</b> Faca Cutelo Aço Inox Profissional 10" : Faca com lâmina em aço inoxidável, fio resistente e durável. 10 polegadas. Cabo em polipropileno branco, com design profissional, anatômico e com superfície porosa para evitar escorregamento. Lamina resistente à oxidação, afiação em ângulo de 30º. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	3	-	-
25	-	<b>Depósito de plástico para alimentos 8L</b> Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 8L <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10	-	-
26	-	<b>Depósito de plástico para alimentos 17L</b> Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material	Unidade	10	-	-

		atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 17L <b>MARCA/MODELO:</b>				
27	-	<b>Depósito de plástico para alimentos 28L</b>  Depósito de plástico confeccionado em polipropileno, com tampa, hermético, cor branca, material atóxico, livre de BPA (BPA Free), pode se levado para o micro-ondas e para o congelador ou freezer, formato modular para facilitar o empilhamento. Volume aproximado: 28L <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10	-	-
28	-	<b>Descascador de legumes inox</b>  Dscascador de legumes em inox, tipo profissional. Medidas aproximadas: 1,8x 5,9x 18,2 cm (AxLxC). Material: aço inox <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	20	-	-
29	-	<b>Escorredor de pratos (rack), 50cm</b>  Rack de Pino, em Polipropileno. Dimensões (C x L x A): 50 x 50 x 10 centímetros. Estrutura em Trama Estreita, com 25 Pinos, com aberturas laterais, resistentes a altas temperaturas e máquinas lava louça. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	3	-	-
30	-	<b>Escumadeira grande</b>  Em aço inoxidável AISI 304 com cabo inteiro, também em aço, sem emendas. Com medidas aproximadas de: 16 x 50 cm. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	20	-	-
31	-	<b>Espátula curva</b>  Com lâmina curva fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foudation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 1mm de espessura, 9cm de largura e de 25 a 30cm de comprimento. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	20	-	-
32	-	<b>Espátula reta</b>  Com lâmina fabricada com aço inox de altíssima qualidade, cabo de polipropileno branco com	Unidade	20	-	-

		antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, certificada pelo NSF, National Sanitation Foundation. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 2mm de espessura, 12cm de largura e de 20 a 25cm de comprimento. <b>MARCA/MODELO:</b>				
33	-	<b>Estrado ou pallets para câmara fria 2,5cm</b>  Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/ℓ, temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 2,5cmx25cmx50cm <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	30	-	-
34	-	<b>Estrado ou pallets para despensa 15cm</b>  Com elevada resistência a carga, aptidão para contato com alimentos, uma ampla gama de temperaturas de funcionamento e excelente resistência aos produtos químicos. Matéria prima: Polietileno de baixa densidade; cor branca; resistência de compressão: 30.000 kg/ℓ, temperaturas de funcionamento, 18° C a = 40° Comprimento de 15cmx1m <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	20	-	-
35	-	<b>Faca de corte 12"</b>  Faca para corte de carnes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 12' com cabo cor branca em polipropileno com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar. Medida aproximada: 25cm, 12 polegadas. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	20	-	-
36	-	<b>Faca de mesa</b>  Faca de mesa em aço inoxidável maciço padrão AISI 304, com acabamento fino e sem detalhes, espessura mínima de 1,8mm. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	600	-	-
37	-	<b>Faca para corte de legumes</b>  Faca para corte de legumes, lâmina em aço inoxidável, sem serrilha, medindo aproximadamente 08' com cabo cor branca em polipropileno	Unidade	20	-	-

		com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e a máquina de lavar. <b>MARCA/MODELO:</b>				
38		<b>Faqueiro de mesa inox (30peças)</b> Faqueiro 30 peças: Material: Lâminas em Aço Inox e Cabos de Polipropileno, acondicionados em pote Plástico. 30 Peças sendo, 6 facas de mesa, 6 colheres de sopa, 6 garfos de mesa, 6 garfos de sobremesa e 6 colheres de sobremesa. Duráveis, resistente à lavagem em máquinas de lavar louças. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	1	-	-
39		<b>Frigideira antiaderente tipo hotel</b> Frigideira em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 7,5 cm de altura nos diâmetros de: 40cm <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10	-	-
40		<b>Fuet</b> Utensílio totalmente em aço inox, cabo com furo passante para pendurar o utensílio, desingner arojado e de fácil manuseio. Medidas aproximadas: Comprimento: 30 cm. Largura: 7cm. Altura: 7cm. Peso: 63g <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10	-	-
41		<b>Garfo bidente em inox</b> Garfo bidente com corpo e cabo em aço inox AISI 304, liso, sem rebite ou emendas, medindo: 55cm de comprimento aproximadamente <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	20	-	-
42		<b>Garfo de mesa</b> Material corpo e cabo em aço inoxidável AISI 304, alta resistência. Cabo liso e sem detalhes, com 4 dentes. Tamanho aproximado de 23cm, espessura mínima 2mm. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	600	-	-



43	-	<b>Garrafa térmica com tripé 12L</b> Garrafa térmica com tampa de rosca e torneira 12l, tripé, com botijão térmico com torneira + pé e alça. Composição: PEAD com isolamento em PU. Conservacao Termica (quente e frio) de aproximadamente 10h. Livre de BPA. Composto de Material Atoxico. Material Externo de Plastico resistente. Aprovado pelo Inmetro <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10	-	-
44	-	<b>Garrafa térmica em inox 1L</b> Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 1litro. Aprovado pelo Inmetro <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10	-	-
45	-	<b>Garrafa térmica em inox 2L</b> Garrafa térmica com corpo em aço inox escovado, com ampola de vidro; com tampa em material plástico, na cor preta e sistema de servir através de pressão e jato direcionável. Com alça para transporte e capacidade aproximada de 2litro. Aprovado pelo Inmetro <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10	-	-
46	-	<b>Gaveteiro plástico com 3 gavetas</b> Modelo com 3 gavetas. Material: plástico, resistente e atóxico. Com rodinhas. Medidas aproximadas: 31,3 x 41 x 48,4 cm. Cor: Cristal e Branco <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	5	-	-
47	-	<b>Jarra inox com tampa</b> Jarra em aço inox com tampa, com alça e separador para gelo; nas dimensões aproximadas: diâmetro 12 cm, altura 22 cm e capacidade para 2,0 litros, aproximadamente <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	50	-	-
48	-	<b>Jarra plástica em polietileno 2L</b> Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 2litros. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	20	-	-
49	-	<b>Jarra plástica em polietileno 3L</b> Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa	Unidade	20	-	-

		para suco com capacidade aproximada de: 3litros. <b>MARCA/MODELO:</b>				
50	-	<b>Jarra plástica em polietileno 5L</b> Jarra plástica em polietileno, material atóxico, com alça e tampa para suco com capacidade aproximada de: 5litros. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	30	-	-
51	-	<b>Lâmina de picador de legumes</b> Lâmina Para Picador/ Cortador De Legumes 10mm para um corte de legumes eficiente e de alta qualidade, intercambiável. Medida: 10,8cm x 10,8cm. Corte: 10mm. Material: Inox e Revestimento polipropileno <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	50		
52	-	<b>Monobloco em plástico vazado</b> Construída em PEAD – Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, com aberturas ao redor para livre circulação de ar. Com dimensões externas correspondentes a 250 altura x 400 largura x 60 comprimento (mm) e capacidade de 48 litros. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	15		
53	-	<b>Organizador porta talher redondo inox vazado</b> Organizador porta talher, redondo, vazado, em aço inox. Medidas aproximadas: 9,5cm de diâmetro e 12cm de altura. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	5		
54	-	<b>Panela de pressão cap 07L</b> PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 7 litros, testada e certificada pelo IN METRO. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	2		
55	-	<b>Panela de pressão cap 12L</b> PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão em alumínio polido, resistente, com válvula de escape de polietileno, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, com cabo e pegador	Unidade	2		

		reforçado tampa com fechamento externo na lateral, aproximadamente, 12 litros, testada e certificada pelo IN METRO. <b>MARCA/MODELO:</b>				
56	-	<b>Panela de pressão industrial cap30L</b> PANELA DE PRESSÃO - Panela de pressão tipo industrial em alumínio polido, resistente, com duas válvulas de escape de polietileno adicionais, com sistemas de segurança, com pino da válvula de pressão, tampa com fechamento e travas para vedação completa, aproximadamente, 30 litros, testada e certificada pelo IN METRO. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	5		
57	-	<b>Panquequeira/Tapioqueira 24cm</b> Frigideira tipo tapioqueira/panquequeira, em alumínio antiaderente com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 3,0 cm de altura nos diâmetros de: 24 cm <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	15		
58	-	<b>Passador de macarrão tipo hotel nº50</b> Escorredor de macarrão, linha hotel, nº50, em alumínio, com alças. Medidas aproximadas: 50cm de diâmetro, capacidade de 25L. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10		
59	-	<b>Pedra para amolar dupla face</b> Pedra de amolar dupla face <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10		
60	-	<b>Pegador em inox para massas</b> Pegador universal em aço inox AISI 304 com garras. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10		
61	-	<b>Pegadro em inox com garra</b> Pegador universal em aço inox AISI 304 para massa <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10		
62	-	<b>Peneira para goma</b> Com tela expandida em aço galvanizado, com alta durabilidade e resistência à corrosão/oxidação. Aro em plástico, resistente e durável. Diâmetro aproximado 55 cm. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	3		
63	-	<b>Prato de refeição de cerâmica fundo</b>	Unidade	600		

		Prato fundo de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 23cm de diâmetro <b>MARCA/MODELO:</b>				
64	-	<b>Prato de refeição de cerâmica raso</b> Prato raso de almoço em porcelana branca tipo hotel, sem borda. Medida aproximada: 25cm de diâmetro <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	600		
65	-	<b>Tábua de corte cinza</b> Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Cinza. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10		
66	-	<b>Tábua de corte vermelha</b> Tábuas de Corte Coloridas, retangular indicadas para cozinhas de alta produção, com padrão internacional de cores, fabricadas em polietileno e altileno, impermeáveis e de fácil higienização, deslizantes, inodoro, atóxica e antibactericidas, aprovadas pela vigilância sanitária. Cor Vermelha. Nas dimensões aproximadas: 1,5 cm X 40 cm X 50 cm. <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	10		
67	-	<b>Xícara para café 250ml com pires</b> Xícara em porcelana branca, sem pinturas, resistente a lava louças, microondas. Diâmetro mínimo de 9 cm e com capacidade mínima de 250ml <b>MARCA/MODELO:</b>	Unidade	12		
<b>TOTAL GERAL R\$</b> .....						

1.3. Vinculam esta contratação, aos documentos abaixo elencados, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.3.2. O Edital do Pregão Eletrônico, identificado no preâmbulo;

1.3.3. A Proposta de Preços da empresa;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## CLÁUSULA SEGUNDA – DO FUNDAMENTO LEGAL

6.4. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

6.5. O pagamento não será realizado por meio de cobrança bancária.

6.6. O encaminhamento da Nota de Empenho será feito por meio do e-mail informado na Proposta de Preços apresentada pela CONTRATADA.

6.7. O pagamento será realizado em moeda corrente nacional “real” ou moeda sucedânea, no Banco: \_\_\_\_\_, Agência: \_\_\_\_-\_\_, C/C: \_\_\_\_-\_\_, // Contato (\_\_\_\_) \_\_\_\_-\_\_\_\_, // e-mail: \_\_\_\_\_.

6.8. Os demais critérios de *pagamento*, bem como os de *recebimento/liquidação* estão dispostos no “Item 14 – Critérios de Medição, Recebimento e de Pagamento” do Termo de Referência – TR.

#### CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1. Os preços são fixos e irrevoluíveis.

7.2. No caso de formalização de contrato:

7.2.1. Os preços são fixos e irrevoluíveis, pelo prazo de **01 (um)** ano, contado da data do orçamento estimado.

7.2.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA, os preços contratados poderão sofrer reajuste, após o interregno de **01 (um)** ano, aplicando-se como índice de reajuste o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**, apurado, nos últimos **12 (doze)** meses, pelo **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas – IBGE**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de **01 (um)** ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

7.2.4.1. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

7.2.6. 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.

7.2.7. 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.

7.2.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

#### CLÁUSULA OITAVA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação, nos termos do caput do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.1.1. Conforme consta no “caput” do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021 “A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos”.

8.1.2. Não obstante a discricionariedade, explícita na legislação, de poder exigir ou não “prestação de garantia nas contratações”, a autoridade competente, em razão do presente processo ser considerado de baixo vulto financeiro, de baixo nível de complexidade técnica, de baixo risco de execução, e, como forma de ampliar a competitividade e a busca mercadológica, por se tratar de produto de pronta entrega, não gerando assim obrigação futura além das garantias previstas no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) e no Termo Contratual, bem como não ter sido identificado outros parâmetros que elevem os cuidados necessários quanto à exigência da prestação de garantia, opta por não exigir garantia de execução para a presente contratação.

#### CLÁUSULA NONA – DA SOLICITAÇÃO, ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

9.1. A(s) solicitação(ões) será(ão) dividida(s), **em 02 (duas) parcelas** dimensionadas de acordo com a necessidade e a critério da CONTRATANTE, pelo Setor: **Nutrição e Dietética**, mediante contato por correio eletrônico ou outro sistema telemático a critério da CONTRATANTE.

9.1.1. A CONTRATADA não poderá se utilizar dessa possibilidade para retardar a entrega, e, no caso de ocorrência, incidirá as penalidades e sanções administrativas.

9.2. O objeto da contratação deverá ser entregue na(s) Unidade(s) Hospitalar(es) abaixo relacionada(s), no horário das **8h00min** às **12h00min** de segunda a sexta-feira, sendo o objeto, posteriormente, conferido e atestado pelo(s) servidor(es) competente(s), especialmente designado(s) para este fim:

- **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia – HRTVM**, com endereço na **Rua Projetada, S/N, Aeroporto, CEP 59.607-100, Mossoró/RN [ Setor: Nutrição e Dietética, contato: telefone/e-mail (84) 3315-3371 – [sndhrtvm@outlook.com](mailto:sndhrtvm@outlook.com) ]**.

9.3. O prazo máximo de entrega do objeto licitado será de **30 (trinta) dias**, contados da data da convocação expressa, encaminhada pela CONTRATANTE, juntamente com a Nota de Empenho.

9.3.1. Até **05 (cinco) dias** anterior ao final do prazo estabelecido para a entrega, a CONTRATADA poderá solicitar à CONTRATANTE, prorrogação, por igual período, do prazo de entrega definido no Contrato, desde que justificada e comprovada as suas alegações. Suspendendo-se o decurso do prazo até a data do recebimento, pela CONTRATADA, da comunicação acerca da decisão da CONTRATANTE de aceitar/acatar, ou não, nova data para a entrega. *A comunicação será realizada pelo servidor especialmente designado para recebimento, acompanhamento e fiscalização do objeto.*

9.4. O(s) produto(s) deverá(ão) ser entregue(s) de acordo com as especificações, condições e prazos propostos no Termo de Referência, no Edital, na Proposta de Preços e no instrumento contratual, acondicionado(s) em embalagem(ns) própria(s) que o(s) proteja(m), sem ranhuras ou deformidades, bem como sem nenhum ônus para a CONTRATANTE.

9.4.1. A entrega do(s) produto(s) deverá ser de acordo com o especificado no Termo de Referência, no Edital, na Proposta de Preços e no instrumento contratual, tanto na descrição quanto na quantidade e qualidade.

9.4.2. O(s) produto(s) objeto da contratação deverão ser novos (*de primeiro uso*), de fabricação recente e estar(em) na linha de produção atual do fabricante.

9.4.3. A Nota Fiscal que acompanha o(s) produto(s) deve conter: Denominação genérica, conforme a Nota de Empenho, e o seu o seu respectivo nome comercial (quando houver), lote, validade, unidade de fornecimento, quantidade, valor unitário, valor total, número do empenho, número do processo e da Ata de Registro de Preços (*quando for o caso*). Não será aceito nome comercial na Nota Fiscal, caso isso ocorra motivará o não recebimento do(s) produto(s).

9.4.4. É de responsabilidade da CONTRATADA/TRANSPORTADORA a contratação de mão de obra para efetuar a descarga do veículo, separando os produtos por tipo, validade, lotes e acomodar os volumes no palete, *caso a carga esteja paletizada como indicado pelo fabricantes.*

9.4.4.1. A falta de ajudantes acarretará a devolução da entrega, o mesmo ocorrerá se estiverem sem o EPI's;

9.4.4.1.1. Qualquer transação comercial de contratação de ajudante não é de responsabilidade da CONTRATANTE e não pode ocorrer nas instalações do(s) local(is) de recebimento. A CONTRATANTE não realiza nenhuma cobrança para recebimento de cargas, cobranças indevidas podem ser denunciadas pelos canais de ouvidoria do SUS – *pelo preenchimento de formulário no site [www.saude.rn.gov.br](http://www.saude.rn.gov.br).*

insumos de saúde, com todas as autorizações e licenças sanitárias pertinentes;

9.4.4.2. A CONTRATANTE não realiza nenhuma cobrança monetária para recebimento de cargas.

9.5. O(s) produto(s) será(ão) recebido(s) provisoriamente, *no ato da entrega*, por servidor(es) especialmente designado(s) para efetuar o acompanhamento e a fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, do Edital, da Proposta de Preços e do instrumento contratual.

9.5.1. Não sendo satisfeita as exigências contidas no Termo de Referência, no Edital, na Proposta de Preços e no instrumento contratual, o(s) produto(s) será(ão) devolvido(s), no todo ou em parte, devendo ser(em) substituído(s) no prazo máximo de até **10 (dez) dias úteis**, contados da solicitação de substituição feita pelo servidor designado para acompanhamento e fiscalização do contrato, cabendo à CONTRATADA todos os ônus da devolução e do reenvio do(s) mesmo(s).

9.5.1.1. Caixas violadas ou molhadas, ausência na identificação do lote e validade nos produtos, mesmo que detectados após o recebimento provisório, poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, devendo ser substituídos nos mesmos prazos e condições contidos no subitem anterior, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.6. O(s) produto(s) será(ão) recebido(s) definitivamente no prazo máximo de até **10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material, e, conseqüentemente da aceitação, mediante *recibo* ou *termo circunstanciado (quando for o caso)*.

9.6.1. Na hipótese da 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.

9.6.2. A aceitação do objeto desta licitação somente será efetivada após ter sido o mesmo considerado satisfatório, por servidor(a), designado(a) especialmente para este fim, ficando a empresa fornecedora obrigada a substituí-lo, em tempo hábil, sempre que ocorrer falha.

9.7. O recebimento e aceitação do objeto pelo CONTRATANTE, não exclui a responsabilidade civil da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, assim como por vícios de execução ou desconformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, no Edital, seus anexos e na proposta vencedora, posteriormente verificados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA, DA MANUTENÇÃO E DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

10.1. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, **12 (doze) meses**, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto, conforme justificativa prevista nos Estudos Técnicos preliminares, apêndice ao Termo de Referência.

10.2. A garantia será prestada com vistas a manter os produtos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para a CONTRATANTE.

10.3. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

10.4. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do produto.

10.5. Uma vez notificado, o CONTRATADO realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até **10 (dez) dias úteis**, contados a partir da data de retirada do produto das dependências da CONTRATANTE pelo CONTRATADO ou pela assistência técnica autorizada.

10.6. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do CONTRATADO, aceita pela CONTRATANTE.

10.7. Na hipótese do subitem acima, o CONTRATADO deverá disponibilizar produto equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pela CONTRATANTE, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

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

10.9. Para todos os itens os bens deverão possuir, no mínimo, rede de assistência técnica credenciada ou autorizada.

10.10. A assistência técnica se dará com assistência técnica autorizada e a contratada procederá com a retirada às suas expensas.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

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

11.2. 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;

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

11.3.1. O(s) representante(s) da Administração, fiscal(is) do contrato, anotar(ão) 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;

11.3.2. O(s) fiscal(is) do contrato informará(ão) a seu(s) superior(es), em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência(s) que ultrapasse(m) sua(s) competência(s);

11.4. 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 à fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE;

11.5. As comunicações entre a CONTRATANTE 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;

11.6. A CONTRATANTE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

11.6.1. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Contratante poderá convocar o representante da 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;

11.7. O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato consiste na verificação da conformidade do(s) produto(s), de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato e será exercido por representante da Administração, *gestor e fiscal de contrato – ou seu(s) substituto(s)*, especialmente designado(s) na forma do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, observado ainda os termos do art. 7º, e, do inciso III do art. 104, do referido instrumento normativo;

11.7.1. Ficam responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização deste instrumento contratual, os(as) servidores(as) abaixo relacionados/identificados:

Nome do(a) servidor(a)	Matrícula nº	Designação/Função
<b>Rianne Soares Pinto Gonçalves</b>	<b>228.008-6</b>	<b>Gestor(a) – Titular</b>
<b>Ludmilla Pimenta Carlos de Sales</b>	<b>229.151-7</b>	<b>Fiscal – Titular</b>

11.8. Os demais critérios de *gestão*, bem como as atribuições do *Gestor e Fiscal* do contrato estão dispostos no “Item 13 – Gestão e Fiscalização Contratual” do Termo de Referência – TR.



## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES

São obrigações e responsabilidades das partes afora outras previstas no presente Contrato, e às que por Lei lhe couberem:

### 12.1. DA CONTRATANTE

12.1.1. São obrigações da Contratante:

12.1.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, Edital e seus anexos;

12.1.1.2. 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;

12.1.1.3. Atestar nas notas fiscais a efetiva entrega do objeto deste Termo Contratual, conforme ajuste representado pela nota de empenho;

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

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

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

12.1.1.7. Notificar à Contratada, por escrito, as sanções e penalidades quando for o caso.

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

12.1.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês, admitida a prorrogação motivada por igual período.

### 12.2. DA CONTRATADA

12.2.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, 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:

12.2.1.1. efetuar a entrega dos itens em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações no Termo de Referência e seus anexos, acompanhados da respectiva nota fiscal, constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, lote, e quantidade;

12.2.1.2. 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 \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#);

12.2.1.3. 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, *inclusive o descumprimento com a marca e valor licitado*, no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**;

12.2.1.4. 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;

12.2.1.5. atender prontamente às exigências da CONTRATANTE, constantes no Edital, inerentes ao objeto da presente contratação;

12.2.1.6. não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como seguir a [Lei Estadual nº 10.783, de 22 de outubro de 2020](#), que determina o preenchimento das cotas de aprendizes e de pessoas com deficiência;

12.2.1.7. responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

12.2.1.8. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.

12.2.1.9. cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

12.2.2. A Contratada 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 pela Contratante;

### 12.3. A CONTRATADA OBRIGA-SE, ALÉM DAS OBRIGAÇÕES A ELA INERENTES PREVISTAS

12.3.1 Todos os produtos ofertados deverão ser novos e de primeiro uso e estar na linha de produção atual do fabricante.

12.3.2. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação exigida na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.

12.3.3. Entregar os materiais, objeto da presente licitação, no endereço indicado pela Contratante, dentro do prazo constante da proposta, contado desde o recebimento da Nota de Empenho, nas especificações, quantidades e no horário das **08:00 às 12:00** de **segunda a sexta-feira**.

12.3.4. Responder pelos vícios e defeitos dos materiais e assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para adimplemento das obrigações decorrentes da aquisição e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, na execução do contrato.

12.3.5. A contratada é responsável pelo **transporte e descarregamento** dos utensílios fornecidos.

12.3.7. A CONTRATADA deverá fornecer **manual técnico e de operação em português**.

#### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. É expressamente vedada a subcontratação, total ou parcial para execução do objeto contratado ou ainda a cessão ou transferência total ou parcial deste contrato.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que: sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. A CONTRATADA será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações e da seguinte forma:

ATO	POSSÍVEL SANÇÃO
Dar causa à inexecução parcial do contrato.	Advertência.
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.	Impedimento de licitar e contratar.
Dar causa à inexecução total do contrato.	Impedimento de licitar e contratar.
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.	Impedimento de licitar e contratar.
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.	Impedimento de licitar e contratar.
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.	Impedimento de licitar e contratar.
Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.	Impedimento de licitar e contratar.
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
--	---

15.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

15.2.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

15.2.2. As peculiaridades do caso concreto;

15.2.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

15.2.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

15.3. A sanção de “**Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**” precedida de análise jurídica, será de **competência exclusiva** do(a) **Secretário(a) Estadual de Saúde**.

15.4. As sanções mencionadas no quadro podem ser aplicadas cumulativamente com a multa.

15.4.1. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas:

15.4.1.1. A sanção por multa, calculada em caso de atraso na entrega do(s) produto(s), será cobrada no valor correspondente a 0,5% (cinco décimos por cento), por dia de atraso, podendo chegar até no máximo de 30% (trinta por cento), calculada sobre o valor total do(s) produto(s)/insumo(s) em mora, limitada a 60 (sessenta) dias.

15.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração a CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada (*caso tenha sido exigida*) ou será cobrada judicialmente.

15.5. A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado a CONTRATANTE.

#### CLAUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes, *até o art. 136 (Capítulo VII)* da Lei nº 14.133/2021.

16.2. A CONTRATADA é obrigada 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.

16.3. 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 14.133/2021.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

17.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

17.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

17.2.1.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;

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

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

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

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

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

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

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

17.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

17.4.3. Indenizações e multas.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS VEDAÇÕES**

18.1. É vedado à CONTRATADA:

18.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

18.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS CASOS OMISSOS**

19.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Estadual nº 32.449/2023, e demais normas aplicáveis, e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, bem como as normas e princípios gerais dos contratos.

#### **CLAUSULA VIGÉSIMA – DA PUBLICAÇÃO**

20.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Norte – DOE/RN, bem como no sítio oficial na internet e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, na forma prevista, respectivamente, no art. 91, caput, e no art. 94 da Lei 14.133/2021.

#### **CLAUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO**

21.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Mossoró, cidade do Estado do Rio Grande do Norte, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

E para maior firmeza e validade, e como prova de assim haver entre si, ajustado e contratado, é expedido o presente contrato, que lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes e pelas testemunhas abaixo identificadas, dele sendo extraídas as cópias necessárias à sua aprovação e execução.

Mossoró/RN, [data no rodapé com assinatura eletrônica].

( assinado eletronicamente )

---

**Representante Legal da CONTRATANTE**

( assinado eletronicamente )

---

**Representante Legal da CONTRATADA**

**Testemunhas:**

---

---

ANEXO III

Modelo da Proposta de Preços Final

Pregão Eletrônico 90009/2026

Processo Administrativo: (nº 00610538.000145/2025-30)

Sr(a). Pregoeiro(a),

Seguindo os ditames editalícios, apresento a V.Sa a nossa proposta de preços para o Pregão Eletrônico 90009/2026 - HRTVM, conforme itens a seguir relacionados, especificados de acordo com Anexo I, do Edital:

Item	Descrição/Especificação	Fabricante/ Marca	Unidade de Medida	Quant.	V. Unitário	V. Total
01						
.....						
.....						

Descrições Técnicas (detalhamento do produto):

Valor total da proposta:

Declaramos que a validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua entrega.

Declaramos expressamente que, no (s) preço (s) acima ofertado (s), estão inclusos todos os custos indiretos tais como: impostos, taxas, fretes, seguros etc.

Prazo de entrega: 00 dias corridos, contado a partir da data da assinatura do contrato ou equivalente.

Informamos ainda que a conta bancária da empresa é no Banco \_\_\_\_\_, Nº \_\_\_\_\_, Agência \_\_\_\_\_, e o nosso telefone para contato é o \_\_\_\_\_, fax \_\_\_\_\_ e e-mail \_\_\_\_\_.

Atenciosamente,

Cidade/UF, 00 de 00 de 2026.

\_\_\_\_\_  
Diretor ou representante legal - RG/CPF

Outro formato de proposta poderá ser aceito, desde que seja mantido o fácil entendimento do documento e os itens solicitados.