TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO

Registro de preços para futura aquisição de Materiais de Copa e Cozinha, destinados a atender às necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social e dos Fundos Municipais.

ITEM	PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1.	**053.001.206** **AMASSADOR DE ALHO TIPO PRENSA MANUAL PROFISSIONAL** Amassador de alho tipo prensa manual profissional, confeccionado em aço inoxidável de alta resistência, com sistema de alavanca ergonômica que proporcione praticidade, eficiência e conforto no manuseio. O produto deverá possuir acabamento de qualidade, resistência à corrosão, ser de fácil higienização, durável e adequado para triturar alho e outros temperos de forma rápida e uniforme, sendo apropriado para uso contínuo em cozinhas institucionais e domésticas.	UN	**2**
2.	**051.001.054** **ASSADEIRA PARA PIZZA** Assadeira de alumínio n°35	UN	**9**
3.	**053.001.207** **ASSADEIRA RETANGULAR GRANDE EM ALUMÍNIO** Assadeira grande retangular em alumínio, com dimensões aproximadas de 44 cm x 29 cm, confeccionada em alumínio de alta resistência, com acabamento de qualidade e bordas reforçadas. O produto deverá proporcionar distribuição uniforme de calor, ser resistente ao uso contínuo, de fácil higienização, durável e adequado para o preparo e assamento de diversos tipos de alimentos em cozinhas institucionais e domésticas.	UN	**13**
4.	**053.001.208** **ASSADEIRA RETANGULAR MÉDIA EM ALUMÍNIO** Assadeira retangular média em alumínio, com dimensões aproximadas de 33 cm x 22 cm x 5,5 cm, confeccionada em alumínio de alta resistência, com acabamento de qualidade e bordas reforçadas. O produto deverá proporcionar distribuição uniforme de calor, ser resistente ao uso contínuo, de fácil higienização, durável e adequado para o preparo e assamento de diversos tipos de alimentos em cozinhas institucionais e domésticas.	UN	**13**

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

5.	**053.001.231** **BACIA 40L** Bacia com capacidade aproximada de 40 litros, confeccionada em plástico resistente, destinada ao preparo, higienização, mistura e acondicionamento de alimentos e utensílios. O produto deverá apresentar estrutura resistente, acabamento de qualidade, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**6**
6.	**053.001.217** **BACIA MÉDIA 10 L** Bacia média com capacidade aproximada de 10 litros e diâmetro de 40 cm, confeccionada em aço inoxidável, destinada ao preparo, higienização, mistura e acondicionamento de alimentos. O produto deverá apresentar estrutura resistente, acabamento de qualidade, resistência à corrosão, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**10**
7.	**053.001.229** **BANDEJA 36 CM AÇO INOXIDÁVEL** Bandeja com dimensões aproximadas de 36 cm, confeccionada em aço inoxidável, destinada ao transporte, organização e serviço de alimentos, bebidas e utensílios. O produto deverá apresentar estrutura resistente, acabamento de qualidade, resistência à corrosão, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**24**
8.	**053.001.195** **BATEDOR DE CLARAS TIPO FUÊ, COM 30 CM** Batedor de claras tipo fuê, com 30 cm de comprimento, confeccionado em aço inoxidável de alta qualidade, com cabo ergonômico e resistente, adequado para misturar, bater e incorporar ingredientes. O produto deverá apresentar acabamento de qualidade, resistência à corrosão, ser de fácil higienização, durável e apropriado para uso contínuo em atividades de preparo de alimentos.	UN	**6**
9.	**053.001.191** **BOTIJÃO TÉRMICO COM CAPACIDADE DE 9 LITROS** Botijão térmico com capacidade de 9 litros, confeccionado em material resistente e de alta durabilidade, com isolamento térmico eficiente para conservação da temperatura de bebidas quentes ou frias por período prolongado. Deverá possuir torneira dosadora, tampa de fechamento seguro, alça para transporte, estrutura de fácil higienização e resistência ao uso contínuo, sendo adequado para utilização em ambientes institucionais, eventos e atividades coletivas.	UN	**14**

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

10.	**053.001.192** **CANECA DE ALUMÍNIO COM CAPACIDADE DE 2 LITROS** Caneca de alumínio com capacidade de 2 litros, confeccionada em alumínio de alta resistência, com acabamento de qualidade e cabo em madeira, proporcionando segurança e conforto no manuseio. O produto deverá ser resistente ao calor, de fácil higienização, adequado para o preparo e aquecimento de líquidos, apresentando durabilidade e desempenho compatíveis com o uso contínuo.	UN	**14**
11.	**053.001.219** **COLHER PARA SERVIR EM AÇO INOXIDÁVEL** Colher para servir confeccionada em aço inoxidável, com cabo em polipropileno na cor preta, destinada ao porcionamento e serviço de alimentos. O produto deverá apresentar estrutura resistente, acabamento de qualidade, resistência à corrosão, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**19**
12.	**053.001.218** **CONCHA AÇO INOXIDÁVEL** Concha confeccionada em aço inoxidável, com cabo em polipropileno na cor preta, destinada ao preparo, porcionamento e serviço de alimentos líquidos e semilíquidos. O produto deverá apresentar estrutura resistente, acabamento de qualidade, resistência à corrosão, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**10**
13.	**053.001.214** **COPO MEDIDOR** Copo medidor graduado, capacidade aproximada de 500 ml, confeccionado em material resistente e próprio para uso doméstico, com marcações de medidas visíveis e alça para manuseio.	UN	**12**
14.	**053.001.213** **CORTADOR DE PIZZA** Cortador de pizza confeccionado em aço inoxidável, com lâmina circular de alta resistência e cabo em polipropileno na cor preta, destinado ao corte de pizzas e alimentos similares. O produto deverá apresentar acabamento de qualidade, resistência à corrosão, fácil higienização e adequação para utilização em cozinhas institucionais, atendendo às necessidades de preparo e manipulação de alimentos.	UN	**2**
15.	**051.001.273** **DESCASCADOR DE LEGUMES** Material todo em aço inox Tamanho: 17 x 5 cm aproximadamente	UN	**9**
16.	**053.001.215** **ESCORREDOR DE LOUÇAS 43 CM** Escorredor de louças com dimensões aproximadas de 43 cm, confeccionado em aço inoxidável com acabamento cromado,	UN	**4**

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

	destinado à secagem e organização de pratos, copos, talheres e demais utensílios de cozinha. O produto deverá apresentar estrutura resistente, acabamento de qualidade, resistência à corrosão, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.		
17.	**052.001.044** **ESCORREDOR DE MACARRÃO** Escorredor de macarrão em alumínio reforçado, com espessura mínima de 1,0mm, diâmetro em 60cm furos na base e laterais para escorrer a água, base com anel de apoio, com alças largura 50 cm podendo ter variação de 5 cm para mais ou para menos.	UN	**2**
18.	**053.001.216** **ESCORREDOR DE MACARRÃO 5 L** Escorredor de macarrão com capacidade de 5 litros, confeccionado em aço inoxidável, destinado ao escorrimento de massas e demais alimentos durante o preparo. O produto deverá apresentar estrutura resistente, acabamento de qualidade, resistência à corrosão, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**4**
19.	**052.001.158** **ESCUMADEIRA** Escumadeira inox com cabo de polipropileno, resistente a uma temperatura de até 200, medindo 38x9,5x50cm comprimento da lâmina 191 mm largura da lâmina 96,6mm. peso: 0,110 kg	UN	**10**
20.	**052.001.277** **ESPREMEDOR DE BATATAS** -Em aço inox	UN	**2**
21.	**053.001.236** **FACA PARA CARNE COM LÂMINA DE 8 POLEGADAS NA COR BRANCA** Faca para carne com lâmina de 8 polegadas, confeccionada em aço inoxidável, com cabo em polietileno na cor branca, destinada ao corte e preparo de carnes e alimentos similares. O produto deverá apresentar estrutura resistente, acabamento de qualidade, resistência à corrosão, fácil higienização, segurança no manuseio e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**4**
22.	**053.001.237** **FACA PARA CARNE COM LÂMINA DE 8 POLEGADAS NA COR VERDE** Faca para carne com lâmina de 8 polegadas, confeccionada em aço inoxidável, com cabo em polietileno na cor verde, destinada ao corte e preparo de carnes e alimentos similares. O produto deverá apresentar estrutura resistente, acabamento de qualidade, resistência à corrosão, fácil higienização, segurança no manuseio e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**2**

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

23.	**053.001.238** **FACA PARA CARNE COM LÂMINA DE 8 POLEGADAS NA COR VERMELHA** Faca para carne com lâmina de 8 polegadas, fabricada em aço inox de alta resistência, indicada para cortes de carnes cruas, cozidas e assadas. Possui cabo ergonômico em polietileno na cor vermelha, proporcionando firmeza, conforto e segurança durante o manuseio. Produto de fácil higienização, resistente à umidade, impactos e ao uso contínuo, sendo ideal para cozinhas profissionais, açougues, frigoríficos, restaurantes e unidades de alimentação. A cor vermelha auxilia na identificação da faca conforme práticas de segurança alimentar e prevenção da contaminação cruzada.	UN	**2**
24.	**053.001.239** **FACA PARA CHURRASCO COM LÂMINA DE 12 POLEGADAS NA COR BRANCA** Faca para churrasco com lâmina de 12 polegadas, fabricada em aço inox de alta resistência, indicada para o corte, fatiamento e preparo de carnes de diversos tipos. Possui cabo ergonômico em polietileno na cor branca, oferecendo firmeza, conforto e segurança durante o manuseio. Produto resistente à umidade, impactos e ao uso contínuo, de fácil higienização, ideal para açougues, cozinhas industriais, restaurantes, churrascarias e demais estabelecimentos do ramo alimentício. A coloração do cabo facilita a identificação e contribui para as boas práticas de manipulação de alimentos.	UN	**2**
25.	**053.001.240** **FACA PARA CHURRASCO COM LÂMINA DE 12 POLEGADAS NA COR VERMELHA** Faca para churrasco com lâmina de 12 polegadas, fabricada em aço inox de alta resistência, indicada para o corte, fatiamento e preparo de carnes de diversos tipos. Possui cabo ergonômico em polietileno na cor vermelha, proporcionando firmeza, conforto e segurança durante o manuseio. Produto resistente à umidade, impactos e ao uso contínuo, de fácil higienização, ideal para açougues, frigoríficos, churrascarias, restaurantes, cozinhas industriais e demais estabelecimentos do ramo alimentício. A cor vermelha do cabo auxilia na identificação do utensílio conforme as boas práticas de manipulação de alimentos, contribuindo para a prevenção da contaminação cruzada.	UN	**2**
26.	**053.001.220** **FACA PARA LEGUMES DE 4 POLEGADAS** Faca para legumes com lâmina de 4 polegadas, confeccionada em aço inoxidável, com cabo em polietileno na cor branca, destinada ao corte, descascamento e preparo de legumes, frutas e alimentos similares. O produto deverá apresentar estrutura resistente, acabamento de qualidade, resistência à corrosão, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**9**

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

27.	**053.001.242** **FATIADOR DE PROFISSIONAL DE LEGUMES E FRUTAS** Fatiador profissional para legumes e frutas, portátil, com dimensões aproximadas de 40 cm de comprimento x 14 cm de largura x 18 cm de altura, confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com componentes em polipropileno (PP) de alta resistência e base antiderrapante em borracha ou material equivalente. Deverá possuir estrutura dobrável ou sistema equivalente, espessura de corte ajustável, lâminas intercambiáveis em aço inoxidável, dispositivo de proteção para as mãos ou sistema de segurança equivalente, proporcionando maior segurança durante o uso. O equipamento deverá ser de fácil higienização, resistente ao uso contínuo, apresentar excelente durabilidade e desempenho, sendo adequado para cozinhas profissionais e institucionais.	UN	**3**
28.	**053.001.211** **FORMA PARA PÃO DE QUEIJO** Forma para pão de queijo, com 12 cavidades, confeccionada em aço carbono com revestimento antiaderente, na cor preta. O produto deverá proporcionar distribuição uniforme de calor, facilitar o desenforme dos alimentos, apresentar resistência ao uso contínuo, ser de fácil higienização, durável e adequado para o preparo de pão de queijo e outras receitas similares em cozinhas institucionais e domésticas.	UN	**2**
29.	**053.001.209** **FORMA PARA PÃO EM ALUMÍNIO** Forma para pão em alumínio, com dimensões aproximadas de 30 cm x 13 cm x 7,5 cm, confeccionada em alumínio de alta resistência, com acabamento de qualidade e bordas reforçadas. O produto deverá proporcionar distribuição uniforme de calor, ser resistente ao uso contínuo, de fácil higienização, durável e adequado para o preparo e assamento de pães, bolos e outras receitas em cozinhas institucionais e domésticas.	UN	**21**
30.	**053.001.205** **FORMA PARA PUDIM GRANDE EM ALUMÍNIO 28 CM 4 LITROS** Forma para pudim em alumínio, com 28 cm de diâmetro e capacidade aproximada de 4 litros, confeccionada em alumínio de alta resistência, com acabamento de qualidade e furo central para preparo uniforme. O produto deverá proporcionar boa distribuição de calor, ser resistente ao uso contínuo, de fácil higienização, durável e adequado para o preparo de pudins e outras receitas.	UN	**9**

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

31.	**053.001.221** **FRIGIDEIRA GRANDE 24 CM** Frigideira grande com diâmetro aproximado de 24 cm e capacidade de 2,2 litros, confeccionada em alumínio com revestimento interno antiaderente triplo e tampa de vidro. Possui cabo em material termorresistente (baquelite ou similar), resistente ao calor, com fixação por rebites em alumínio ou aço inox. Indicada para preparo de alimentos, com distribuição uniforme de calor, fácil higienização e adequada para cozinhas institucionais.	UN	**4**
32.	**053.001.196** **FRIGIDEIRA PROFISSIONAL Nº 30** Frigideira profissional nº 30, confeccionada em alumínio de alta resistência, com revestimento interno antiaderente triplo, capacidade aproximada de 3,5 litros e dimensões aproximadas de 30 cm de diâmetro x 5,75 cm de altura. Possui cabo em baquelite ou material termorresistente, resistente ao calor, com fixação por rebites em alumínio ou aço inox. Proporciona distribuição uniforme de calor, fácil higienização e é adequada para uso contínuo em cozinhas institucionais.	UN	**7**
33.	**053.001.222** **FRIGIDEIRA TIPO PANQUEQUEIRA** Frigideira tipo panquequeira, diâmetro aproximado de 22 cm, confeccionada em alumínio com revestimento interno antiaderente triplo. Possui cabo em material termorresistente (baquelite ou similar), resistente ao calor, com fixação por rebites em alumínio ou aço inox. Indicada para o preparo de panquecas, tapiocas, omeletes e similares, com distribuição uniforme de calor, fácil higienização e adequada para cozinhas institucionais.	UN	**4**
34.	**052.001.407** **GARRAFA TÉRMICA INOX 1,8L** Material: Inox Capacidade: 1,8L Isolamento Térmico: Ampola de vidro. Cor predominante: Inox Sistema de Servir: Pressão.	UN	**30**
35.	**053.001.197** **GARRAFA TÉRMICA INOX 3 L** Garrafa térmica em aço inox com capacidade de 3 litros, confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, com isolamento térmico eficiente para conservação da temperatura de bebidas quentes ou frias por período prolongado. Deverá possuir sistema de fechamento seguro, tampa funcional, alça para transporte, acabamento resistente, fácil higienização e elevada durabilidade, sendo adequada para uso contínuo em ambientes institucionais e coletivos.	UN	**16**

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

36.	**053.001.210** **JARRA PARA SUCO EM VIDRO TRANSPARENTE** Jarra para suco em vidro transparente, com capacidade de 1,5 litros, sem tampa e com alça, confeccionada em vidro de alta resistência, com acabamento de qualidade e bico direcionador para facilitar o despejo de líquidos. O produto deverá ser de fácil higienização, resistente ao uso contínuo, durável e adequado para servir sucos, água e outras bebidas em ambientes institucionais e domésticos.	UN	**8**
37.	**053.001.23** **JOGO COMPOSTO POR 6 (SEIS) TAÇAS** Jogo composto por 6 (seis) taças para água, confeccionadas em vidro transparente, com capacidade aproximada de 260 ml cada, destinadas ao serviço e consumo de bebidas. Os produtos deverão apresentar acabamento de qualidade, resistência adequada ao uso, fácil higienização e ser adequados para utilização em cozinhas institucionais.	JG	**39**
38.	**053.001.198** **JOGO DE COPOS DE VIDRO COM 6 PEÇAS** Jogo de copos de vidro com 6 peças, cada copo com capacidade de 410 ml, confeccionado em vidro transparente de alta resistência, com acabamento de qualidade e bordas arredondadas. O produto deverá ser adequado para o consumo de bebidas diversas, apresentar resistência ao uso contínuo, ser de fácil higienização e proporcionar durabilidade, atendendo às condições de uso em ambientes institucionais e domésticos.	JG	**30**
39.	**053.001.212** **JOGO DE FUNIS** Jogo de funis, confeccionados em plástico resistente e apropriado para uso doméstico, em tamanhos variados, contendo no mínimo 3 peças.	JG	**3**
40.	**053.001.190** **JOGO DE GARFO E FACA 24 PEÇAS** Jogo de talheres com 24 peças, confeccionado em aço inoxidável de alta resistência, composto por garfos e facas de mesa, com acabamento polido, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequado para uso diário. O conjunto deverá apresentar qualidade, durabilidade, ergonomia e atender às normas aplicáveis para utensílios destinados ao contato com alimentos.	JG	**13**
41.	**053.001.204** **JOGO DE PRATOS PARA SOBREMESA COM 6 PEÇAS** Jogo de pratos para sobremesa com 6 peças, cada prato com 19 cm de diâmetro, confeccionado em material resistente e de alta qualidade, com acabamento liso e bordas reforçadas. O produto deverá ser adequado para servir sobremesas e pequenas porções, apresentar resistência ao uso contínuo, fácil higienização, durabilidade e acabamento de qualidade, sendo apropriado para uso em ambientes institucionais e domésticos.	JG	**7**

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

42.	**053.001.224** **JOGO DE REFRATÁRIOS RETANGULARES COMPOSTO POR 3 (TRÊS) PEÇAS** Jogo de refratários retangulares composto por 3 (três) peças, confeccionadas em vidro resistente, na cor incolor, com capacidades aproximadas de 2,9 litros, 2,2 litros e 1,6 litros. Destinado ao preparo, acondicionamento, armazenamento e serviço de alimentos, o produto deverá apresentar acabamento de qualidade, resistência ao uso, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	JG	**8**
43.	**053.001.121** **JOGO DE XÍCARAS DE CHÁ COM PIRES** Jogo de xícaras para chá com pires, contendo 12 peças, sendo 6 (seis) xícaras e 6 (seis) pires, confeccionadas em material resistente e próprio para uso doméstico, podendo ser de porcelana, cerâmica ou material equivalente, em cores e estampas variadas.	UN	**16**
44.	**053.001.228** **KIT DE DESCANSOS DE PANELA** Kit contendo 8 (oito) descansos de panela, confeccionados em material resistente ao calor, adequados para proteção de mesas e superfícies, podendo apresentar diferentes formatos, cores e acabamentos.	JG	**3**
45.	**053.001.202** **KIT PORTA-CONDIMENTOS COM 10 UNIDADES** Kit porta-condimentos com 10 unidades, composto por recipientes de vidro com capacidade de 200 ml cada, dotados de tampa em silicone com vedação eficiente para conservação dos condimentos. Os recipientes deverão ser transparentes, resistentes, de fácil higienização e adequados para o armazenamento de temperos e outros alimentos secos, apresentando acabamento de qualidade, durabilidade e segurança para contato com alimentos.	KIT	**7**
46.	**053.001.194** **PÁ REMO EM POLIETILENO** Pá remo confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD), atóxico, resistente e apropriado para contato com alimentos. Deverá possuir superfície lisa, sem porosidades, de fácil higienização, resistente à umidade, impactos e variações de temperatura, sendo indicada para o manuseio, mistura e remoção de alimentos em cozinhas profissionais e institucionais. O cabo deverá ser inteiriço, ergonômico e resistente, proporcionando segurança e conforto durante o uso. O produto deverá apresentar alta durabilidade, não absorver odores ou resíduos e atender às normas aplicáveis para uso alimentício.	UN	**5**
47.	**051.001.029** **PANELA DE PRESSÃO** Panela de pressão clock prata 4,5 litros	UN	**2**

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

48.	**051.001.163** **PANELA DE PRESSÃO 10L** Diâmetro: 28 cm Altura: 31 cm Capacidade: 10 L Espessura: 3 mm	UN	**2**
49.	**051.001.164** **PANELA DE PRESSÃO 7L** Capacidade: 7L Material: Alumínio Fundido.	UN	**2**
50.	**053.001.111** **PEGADOR AÇO INOX** Pegador para saladas e massas, em aço inox, medindo Aproximadamente 23 cm, com uma extremidade em formato de colher e a outra em formato de colher vazada.	UN	**21**
51.	**053.001.200** **PENEIRA COADORA REDONDA** Peneira coadora redonda, com aproximadamente 24 cm de diâmetro, confeccionada em aço inoxidável ou material resistente e adequado para uso culinário, com cabo para manuseio, de fácil limpeza e adequada para coar e peneirar alimentos.	UN	**4**
52.	**053.001.199** **PENEIRA COADORA REDONDA EM AÇO INOX 10 CM** Peneira coadora redonda em aço inox, com 10 cm de diâmetro, confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, com malha fina e estrutura resistente, adequada para coar, peneirar e filtrar líquidos e alimentos. Deverá possuir cabo ergonômico, acabamento de qualidade, resistência à corrosão, fácil higienização e elevada durabilidade, sendo apropriada para uso contínuo no preparo de alimentos.	UN	**6**
53.	**053.001.243** **PICADOR DE LEGUMES E BATATAS** Picador de legumes e batatas, de uso manual, confeccionado em material resistente, com lâminas em aço inoxidável ou material equivalente, adequado para cortar e picar legumes, batatas e outros alimentos, de fácil limpeza e manuseio.	UN	**2**
54.	**053.001.201** **PINCEL DE SILICONE PARA COZINHA** Pincel de silicone para cozinha, confeccionado em silicone de alta qualidade, resistente ao calor, com cabo ergonômico e estrutura durável. Adequado para espalhar óleos, manteigas, molhos e outros alimentos durante o preparo culinário, sem soltar cerdas. O produto deverá ser de fácil higienização, resistente ao uso contínuo e apropriado para contato.	UN	**12**

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

55.	**053.001.193** **POTE HERMÉTICO PORTA MANTIMENTOS QUADRADO COM CAPACIDADE DE 2 LITROS** Pote hermético porta-mantimentos quadrado com capacidade de 2 litros, na cor transparente, confeccionado em poliestireno de alta resistência, com tampa de vedação hermética que proporcione adequado fechamento e conservação dos alimentos. O produto deverá ser de fácil higienização, resistente ao uso contínuo, apropriado para armazenamento de alimentos secos e apresentar boa durabilidade e acabamento de qualidade.	UN	**26**
56.	**053.001.225** **POTE RETANGULAR 3,2L** Pote retangular com capacidade aproximada de 3,2 litros, confeccionado em plástico resistente, com tampa de fechamento hermético, destinado ao acondicionamento, armazenamento e conservação de alimentos. O produto deverá apresentar vedação eficiente, estrutura resistente, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**9**
57.	**053.001.226** **POTE RETANGULAR 3,7L** Pote retangular com capacidade aproximada de 3,7 litros, confeccionado em plástico resistente, com tampa de fechamento hermético, destinado ao acondicionamento, armazenamento e conservação de alimentos. O produto deverá apresentar vedação eficiente, estrutura resistente, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**7**
58.	**053.001.227** **POTE RETANGULAR 7L** Pote retangular com capacidade aproximada de 7 litros, confeccionado em plástico resistente, com tampa de fechamento hermético, destinado ao acondicionamento, armazenamento e conservação de alimentos. O produto deverá apresentar vedação eficiente, estrutura resistente, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**7**
59.	**053.001.005** **RALADOR 4 FACES** Ralador de aço inox de 4 faces, com coletor, medindo aproximadamente (a x 1 x c) 23 x 10,5 x 11 cm.	UN	**6**
60.	**052.001.017** **ROLO PARA MASSAS** Especificações: - Aplicação: Laminar/cilindrar qualquer tipo de massa. - Material: Aço carbono cromado - Largura dos Cilindros: 40cm	UN	**12**

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

61.	**053.001.223** **SALADEIRA EM VIDRO** Saladeira confeccionada em vidro resistente, com dimensões aproximadas de 260 mm de diâmetro, 140 mm de altura e capacidade total de 4.750 ml, destinada ao preparo, acondicionamento e serviço de saladas e demais alimentos. O produto deverá apresentar acabamento de qualidade, resistência ao uso, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**9**
62.	**053.001.235** **SUPORTE PARA ORGANIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ATÉ 6 (SEIS) TÁBUAS OU PLACAS DE CORTE NA COR BRANCA** Suporte para organização e armazenamento de até 6 (seis) tábuas ou placas de corte, confeccionado em polietileno na cor branca, destinado ao acondicionamento adequado dos utensílios de corte em cozinhas. O produto deverá apresentar estrutura resistente, estabilidade, fácil higienização e ser adequado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**3**
63.	**053.001.234** **TÁBUA DE CORTE PROFISSIONAL NA COR BRANCA** Tábua de corte profissional, com dimensões aproximadas de 50 x 30 cm e espessura de 8 mm, confeccionada em polietileno na cor branca, destinada ao corte e preparo de alimentos. O produto deverá apresentar superfície resistente, fácil higienização, acabamento adequado, segurança no manuseio e ser apropriado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**8**
64.	**053.001.233** **TÁBUA DE CORTE PROFISSIONAL NA COR VERDE** Tábua de corte profissional, com dimensões aproximadas de 50 x 30 cm e espessura de 8 mm, confeccionada em polietileno na cor verde, destinada ao corte e preparo de alimentos. O produto deverá apresentar superfície resistente, fácil higienização, acabamento adequado, segurança no manuseio e ser apropriado para utilização em cozinhas institucionais.	CX	**2**
65.	**053.001.232** **TÁBUA DE CORTE PROFISSIONAL NA COR VERMELHA** Tábua de corte profissional, com dimensões aproximadas de 50 x 30 cm e espessura de 8 mm, confeccionada em polietileno na cor vermelha, destinada ao corte e preparo de alimentos. O produto deverá apresentar superfície resistente, fácil higienização, acabamento adequado, segurança no manuseio e ser apropriado para utilização em cozinhas institucionais.	UN	**3**

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

66.	**051.001.118** **TERMÔMETRO CULINARIO -50°C A 300°C** Características: Superfície em aço inox, mede temperaturas de -50 °C a 300 °C, Opção de desligamento automático para economia de bateria. Mede temperaturas em alimentos líquidos ou sólidos e possui função memória. Especificações: Material: Aço inox e plástico, Medição: -50 a 300°C, Taxa mínima de erro: 1°C, Voltagem: 1.5v, Cor: Preto e Garantia mínima de 90 Dias. Conteúdo da embalagem: 1x Termômetro Culinário Digital, 1x bateria 1.5v lr44 e 1x Caneta protetora com clip.	UN	**6**

2 - JUSTIFICATIVA

A contratação justifica-se pela necessidade de aquisição de materiais de copa e cozinha para atender às demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social – Órgão Gestor, da Casa Abrigo e do Centro de Convivência do Idoso – Conviver.

Os materiais são indispensáveis para o preparo, armazenamento e distribuição de alimentos e bebidas, bem como para o atendimento das atividades administrativas, reuniões, eventos, oficinas e demais ações desenvolvidas pelas unidades.

A Casa Abrigo possui funcionamento ininterrupto, 24 horas por dia, atendendo atualmente 19 acolhidos, o que exige a disponibilidade contínua de utensílios adequados para o preparo das refeições. O Centro de Convivência do Idoso – Conviver também utiliza os materiais nas atividades destinadas aos idosos participantes e demais ações institucionais.

A aquisição visa ainda repor materiais desgastados, danificados ou insuficientes em razão do uso contínuo, garantindo melhores condições de higiene, organização e funcionamento das unidades, além de reduzir a necessidade de utilização de materiais particulares pelos servidores.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para garantir a continuidade e a adequada execução dos serviços prestados pela Secretaria Municipal de Assistência Social e suas unidades vinculadas.

3 - CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

Os itens constantes neste processo são caracterizados como bens comuns, nos termos da legislação vigente Lei 14.133/21, art. 6, inciso XIII, por possuírem descritivos não superiores ao necessário para cumprir as finalidades às quais se destinam, possibilitando a definição objetiva de seus padrões de desempenho e qualidade por meio de especificações usuais de mercado.

Sua aquisição visa suprir as demandas das Secretarias Municipais, conforme especificado no Estudo Técnico Preliminar anexo ao presente processo.

Considerando a natureza dos objetos e a possibilidade de definição objetiva de suas características, mostra-se adequada a utilização da modalidade Pregão, na forma eletrônica, observada a regulamentação municipal aplicável.

4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de materiais de copa e cozinha, por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento de menor preço por item, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021. O objeto é composto por 66 (sessenta e seis) itens destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, da Casa Abrigo e do Centro de Convivência do Idoso – Conviver, visando garantir o regular desenvolvimento das atividades administrativas, institucionais e socioassistenciais.

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

A contratação será de forma futura e eventual, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Ordem de Compra, não havendo obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados.
O fornecimento deverá ocorrer com entregas em prazo compatível com a necessidade da Administração, garantindo a reposição dos materiais e a disponibilidade dos utensílios indispensáveis ao preparo, armazenamento, organização e distribuição de alimentos e bebidas, bem como ao atendimento das reuniões, eventos, capacitações, oficinas e demais atividades desenvolvidas pelas unidades.
A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da variabilidade da demanda, da impossibilidade de definição precisa do momento e dos quantitativos a serem adquiridos durante a vigência da ata e da necessidade de assegurar maior eficiência, economicidade, planejamento e flexibilidade na gestão dos recursos públicos.
A solução escolhida possibilita o atendimento às diferentes unidades, permitindo aquisições conforme a necessidade efetiva de consumo, reduzindo a formação de estoques desnecessários, promovendo a padronização dos materiais, ampliando a competitividade entre fornecedores e assegurando a continuidade das atividades desenvolvidas.
Dessa forma, a solução adotada atende de maneira eficiente e adequada às necessidades da Administração Municipal, garantindo o fornecimento dos materiais de copa e cozinha indispensáveis ao funcionamento das unidades e à continuidade dos serviços prestados à população.

5 - DA DISPENSA DO PROCEDIMENTO DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS E DA VEDAÇÃO À ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente contratação será processada mediante adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 3.786/2023, que regulamenta a nova lei de licitações no âmbito do Poder Executivo do Município de Chapadão do Sul.
Nos termos do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, a Intenção de Registro de Preços – IRP consiste em procedimento auxiliar destinado à identificação de órgãos ou entidades interessados em participar da futura ata de registro de preços, com a finalidade de possibilitar eventual consolidação de demandas.
No âmbito municipal, a matéria encontra regulamentação específica no art. 30 do Decreto Municipal nº 3.786/2023, o qual dispõe que:
"Nos casos de licitação para registro de preços, o órgão ou entidade promotora da licitação poderá, na fase de planejamento da contratação, divulgar aviso de intenção de registro de preços – IRP (...)".
Além disso, o §1º do mesmo dispositivo estabelece expressamente que:
"O procedimento previsto no caput deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante."
No presente caso, durante a fase de planejamento da contratação, a Administração Municipal promoveu o levantamento e a consolidação interna das demandas junto às secretarias, fundos e demais unidades administrativas municipais, identificando que os quantitativos estimados atendem exclusivamente às necessidades institucionais próprias do Município.
Da análise técnica realizada na fase preparatória, restou constatado que:
I – A contratação destina-se exclusivamente ao atendimento das demandas internas da Administração Municipal;
II – Os materiais destinam-se ao atendimento das demandas contínuas das Secretarias, Fundos Municipais e demais unidades administrativas, assegurando a continuidade das atividades administrativas e dos serviços públicos;

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

III – considerando as características específicas da contratação, voltada ao atendimento de demanda operacional própria do Município, a divulgação de procedimento de IRP não se mostra medida necessária ou vantajosa para o planejamento da contratação, não havendo expectativa concreta de ganho relevante de escala ou de eficiência administrativa;
IV – A ampliação subjetiva da futura ata, sem prévio planejamento integrado entre eventuais órgãos interessados, poderia comprometer a gestão dos quantitativos estimados, o controle da execução contratual e o atendimento prioritário das demandas municipais inicialmente planejadas Dessa forma, considerando que o Município de Chapadão do Sul figura, no presente procedimento, como único órgão gerenciador e demandante da futura ata de registro de preços, e estando a decisão amparada nas disposições do artigo 86, da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como no art. 30, §1º, do Decreto Municipal nº 3.786/2023, fica formal e tecnicamente justificada a dispensa da divulgação do procedimento de Intenção de Registro de Preços – IRP.
Considerando que os quantitativos estimados foram planejados exclusivamente para atendimento das demandas próprias do Município de Chapadão do Sul, bem como com a finalidade de preservar o equilíbrio do planejamento administrativo, da capacidade operacional de execução, da gestão contratual e do abastecimento regular das frentes de serviço municipais, fica vedada a adesão posterior à futura ata de registro de preços por órgãos ou entidades não participantes da fase de planejamento da contratação. Ressalta-se, por fim, que a presente decisão constitui ato administrativo motivado, fundamentado em previsão legal e regulamentar expressa, em observância aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade, proporcionalidade e interesse público.

6 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Conforme dispõe o artigo 17 do Decreto nº 11.462/2023, que regulamenta o sistema de registro e preços - a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

7 - VALOR ESTIMADO E PRAZO DE VIGÊNCIA:

O valor total estimado de referência desta licitação é de **R$ 42.332,93 (Quarenta e dois mil, trezentos e trinta e dois reais e noventa e três centavos).** O prazo de vigência da ata será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade, conforme a Lei 14.133/2021.
Fica resguardada a prerrogativa proveniente do Parecer n. 00453/2024/CGAQ/SCGP/CGU/AGU – alicerçado no Enunciado nº 42 do Conselho da Justiça Federal (CJF), acerca da possibilidade de renovação do quantitativo inicialmente registrado em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços.
Enunciado 42 - No caso de prorrogação do prazo de vigência da ata de registro de preços, atendidas as condições previstas no art. 84 da Lei n. 14.133/2021, as quantidades registradas poderão ser renovadas, devendo o tema ser tratado na fase de planejamento da contratação e previsto no ato convocatório.

8 - FUNDAMENTAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem como finalidade a aquisição de materiais de copa e cozinha destinados a atender às necessidades das unidades administrativas do Município, visando assegurar a continuidade e a regularidade das atividades desenvolvidas pelos servidores e o adequado funcionamento dos ambientes institucionais.
A aquisição dos materiais é necessária para garantir condições adequadas de utilização dos espaços de copa e cozinha, proporcionando suporte às atividades administrativas e ao atendimento das necessidades diárias dos servidores e usuários dos serviços públicos.
A ausência desses materiais poderá prejudicar o funcionamento dos ambientes institucionais e comprometer a realização das atividades cotidianas das unidades administrativas, tornando

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

necessária a aquisição para assegurar a continuidade dos serviços públicos e o atendimento ao interesse público.
Diante da necessidade identificada, a solução escolhida consiste na aquisição de materiais de copa e cozinha, considerando a disponibilidade dos produtos no mercado e a possibilidade de atendimento das demandas conforme as necessidades da Administração.
Considerando que os materiais serão solicitados conforme a necessidade das unidades administrativas, justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), por permitir aquisições parceladas durante a vigência da ata, proporcionando maior flexibilidade, economicidade e eficiência na utilização dos recursos públicos.
A contratação será realizada por meio de procedimento licitatório adequado à natureza do objeto, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais regulamentos aplicáveis. O critério de julgamento a ser adotado será o de menor preço por item, observadas as exigências do edital e de seus anexos quanto às especificações dos materiais.
O processo apresenta itens com valores estimados que se enquadram nos requisitos previstos na Lei Complementar nº 123/2006, motivo pelo qual deverá ser observada a destinação exclusiva para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens em que for aplicável, ressalvadas as hipóteses legais de afastamento do tratamento diferenciado.
A presente contratação está alinhada ao Plano de Contratações Anual (PCA) do Município, em consonância com o planejamento administrativo e com as necessidades identificadas pelas unidades requisitantes.
O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço registrado, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.
As quantidades estimadas dos materiais destinam-se ao planejamento da contratação e à formação dos preços, não constituindo garantia de aquisição integral dos quantitativos registrados pela Administração. Os fornecimentos ocorrerão conforme a necessidade efetiva das unidades administrativas, observadas as condições estabelecidas no edital e na ata de registro de preços.

9 - FORMA DE EXECUÇÃO

Os materiais serão requisitados de forma eventual e futura, conforme a necessidade da Contratante, mediante emissão de Ordem de Compra devidamente autorizada pelo responsável pela Secretaria.
A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da emissão da Ordem de Compra, no endereço Avenida Quatro, nº 540-B – Fundos, Centro, em dias úteis, das 07h às 11h e das 13h às 17h.
Os materiais deverão ser novos, de primeiro uso, sem defeitos ou avarias, devidamente acondicionados em embalagens adequadas, lacradas e identificadas, de modo a garantir sua integridade durante o transporte, armazenamento e manuseio. Deverão atender às normas técnicas aplicáveis e apresentar qualidade, resistência, durabilidade, segurança, ergonomia e facilidade de higienização compatíveis com sua utilização em cozinhas institucionais.
Os produtos entregues em desacordo com as especificações, com defeitos ou avarias, deverão ser substituídos pelo fornecedor, sem qualquer ônus para a Contratante, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da notificação.
Todos os custos relacionados ao fornecimento e à entrega, incluindo frete, transporte, carga, descarga, seguro, tributos, encargos e demais despesas incidentes sobre o objeto, serão de responsabilidade do fornecedor e deverão estar incluídos no preço proposto.
O recebimento ficará condicionado à conferência da quantidade, qualidade, integridade e conformidade dos materiais com as especificações estabelecidas no processo de contratação, podendo a Administração recusar aqueles que estiverem em desacordo com as condições contratadas.

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

A contratação será realizada pelo Sistema de Registro de Preços, não obrigando a Contratante a adquirir a totalidade dos quantitativos registrados. As aquisições ocorrerão conforme a necessidade efetiva das unidades e a disponibilidade orçamentária.

9.1 - DO RECEBIMENTO

Nos termos do art. 140 da Lei 14.133/2021, haja vista se tratar de obras/serviços ou compras haverá o recebimento:

a) Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

O objeto contratual poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com as exigências editalícias, além de resguardadas as prerrogativas insertas na Lei nº 8.087/90.

9.2 - DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

9.3 - DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

9.4- DA VEDAÇÃO À PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIO

Consideradas as características do objeto a ser contratado, fica vedada a participação de empresas reunidas em consórcio, nos termos do art. 15, da Lei nº 14.133/2021, pelos fundamentos técnicos, econômicos e jurídicos a seguir expostos:

a) Simplicidade do Objeto e Competitividade do Mercado

O objeto da presente licitação possui natureza comum, com baixa complexidade técnica, não demandando integração de expertises diferenciadas, tecnologia singular ou elevado aporte financeiro que justifique a soma de capacidades entre empresas.

As pesquisas de mercado realizadas na fase de planejamento, devidamente registradas nos autos, demonstram a existência de amplo universo de empresas individualmente aptas a executar integralmente o objeto, atendendo aos requisitos técnicos, operacionais e econômico-financeiros exigidos, sem a necessidade de consorciamento.

Assim, a admissão de consórcios não se mostra necessária para ampliar a competitividade ou viabilizar a contratação.

b) Preservação da Ampla Concorrência e da Vantajosidade da Proposta

Em mercados caracterizados por elevada oferta de fornecedores individuais, a permissão de consórcios pode produzir efeito contrário ao interesse público, ao possibilitar a união de empresas que, em condições normais, deveriam competir entre si.

Tal prática pode resultar na redução artificial do número de licitantes, com reflexos negativos sobre a competitividade do certame e potencial elevação dos preços ofertados, em afronta aos princípios da ampla concorrência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

A vedação, portanto, atua como instrumento de proteção à lógica concorrencial do mercado.

c) Eficiência na Gestão e Fiscalização Contratual

A execução contratual por empresa individual contribui para maior eficiência administrativa, ao mitigar riscos inerentes à atuação consorciada, tais como:

conflitos internos entre empresas consorciadas; dificuldades na definição de responsabilidades; entraves decisórios decorrentes de divergências de gestão; complexidade na fiscalização e na responsabilização.

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

A adoção de contratação singular assegura maior celeridade, clareza na execução do contrato e efetividade na fiscalização, em consonância com os princípios da eficiência e da segurança jurídica.

d) Prevenção à Concentração Econômica e à Dominação de Mercado

A vedação à participação em consórcios também visa evitar a concentração excessiva de mercado, impedindo que grandes agentes econômicos se associem com o objetivo de restringir ou inviabilizar a participação de empresas de menor porte, as quais demonstram plena capacidade de execução individual do objeto.

Dessa forma, a medida estimula a competição saudável, preserva o equilíbrio do mercado e reforça o tratamento isonômico entre os potenciais licitantes.

Diante do exposto, conclui-se que a vedação à participação de consórcios não restringe indevidamente a competitividade, mas, ao contrário, protege o interesse público, fortalece a concorrência, promove a eficiência contratual e resguarda a seleção da proposta mais vantajosa, mostrando-se plenamente justificada sob os aspectos técnico, econômico e jurídico.

9.5- QUALIFICAÇÃO TECNICA

Atestado(s) de Capacidade Técnico-Operacional, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que a licitante possui experiência anterior no fornecimento de materiais de copa e cozinha ou produtos compatíveis e pertinentes com o objeto da presente licitação.

10 – DO PAGAMENTO

O fornecimento deverá ser realizado devidamente acompanhado da Nota Fiscal contendo a descrição completa dos itens (idêntica a contida na ata/contrato).

Deverá, ainda, constar nos dados adicionais: o número do Processo, Contrato e o número do Empenho, Autorização de Fornecimento e/ou Pedido.

A empresa contratada emitirá nota fiscal correspondente aos produtos/serviços, devendo protocolá-la juntamente com o pedido e os documentos de Regularidade Fiscal, de forma eletrônica (arquivo PDF ou XML), através do Portal de Protocolo Online – 1DOC – Chapadão do Sul, disponível no endereço eletrônico https://chapadaodosul.1doc.com.br/atendimento.

A não realização do protocolo eletrônico na plataforma (1Doc) da Nota Fiscal pela contratada/detentora da ata, em até 03 (três) dias, contabilizados a partir da emissão da "NF". Transcorrendo o prazo indicado, o fornecedor deverá proceder o cancelamento do documento e emissão de nova Nota Fiscal.

Deve a empresa fornecedora informar conta bancária para recebimento, obrigatoriamente, com a mesma titularidade (pessoa jurídica e CNPJ) constante no contrato, sob pena dos pagamentos serem recusados pela instituição financeira.

Compete ao licitante/fornecedor, após a ratificação do instrumento contratual, encaminhar ao Departamento de Contratos eventual alteração referente a razão social da pessoa jurídica, sob pena de não processamento e devolução da Nota Fiscal até que haja a devida correção.

A não realização do protocolo eletrônico na plataforma (1Doc) da Nota Fiscal pela contratada/detentora da ata, em até 03 (três) dias, contabilizados a partir da emissão da "NF". Transcorrendo o prazo indicado, o fornecedor deverá proceder o cancelamento do documento e emissão de nova Nota Fiscal.

Recebida a Nota Fiscal no Almoxarifado, será realizada conferência preliminar dos produtos/serviços para que seja encaminhada ao Fiscal do Contrato.

O Fiscal, após a conferência definitiva, atesta a Nota Fiscal de forma conjunta com o Ordenador de Despesa (Secretário Municipal) e realizada seu encaminhamento aos Setores competentes para liquidação e pagamento, o qual ocorrerá no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar do protocolo.

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

Deverão ser seguidas todas as determinações contidas na Instrução Normativa SEFIP nº 001/2022 – 06/10/2022, publicada no Diário Oficial nº 2.871 do dia 06 de outubro de 2022, no sítio do Município de Chapadão do Sul: http://www.chapadaodosul.ms.gov.br/diariooficial.
Alicerçadas ainda a prerrogativa inserta no art. 92, XVI quanto ao ônus da contratada em manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.
O preço registrado é considerado completo e abrange todas as despesas relacionadas à cadeia produtiva como: custo, transporte, entrega, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza, acessórios e/ou necessários à execução do objeto contratado, ainda que não especificados no Edital e anexos, observada ainda a prerrogativa inserta no art. 121 da Lei de Licitações (14.133/2021).
Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, a mesma ficará bloqueada e o pagamento sustado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus decorrente do atraso na regularização para o ente contratante.
Em caso de erro, a nota fiscal será devolvida à contratada e o prazo retornará à contagem inicial.
O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser aquele constante no contrato.
O pagamento será realizado obrigatoriamente na conta corrente e no CNPJ da pessoa jurídica Contratada, haja vista a instituição financeira rejeitar o pagamento se houver divergência no CNPJ e Conta – ambos devem estar atrelados exclusivamente à Contratada, seja ela matriz ou filial.
Em caso de erro, a nota fiscal será devolvida à CONTRATADA e o prazo referido no subitem anterior retornará à contagem inicial.
Em atenção e obediência ao Princípio da Legalidade, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2145, de 26 de junho de 2023, o Ente Público Municipal realizará retenção, na fonte, do imposto sobre a renda incidente sobre os pagamentos que efetuarem a pessoas jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, incluindo obras da construção civil.
No que concerne às pessoas jurídicas fornecedoras de bens ou prestadoras de serviços amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero do imposto sobre a renda, deverão informar o enquadramento legal do benefício no respectivo documento fiscal. A ausência da informação acarretará na retenção do imposto nos moldes dos artigos.2º-A, 3º-A, art. 5º e art. 7º-A, da Instrução Normativa RFB nº 2145, de 26 de junho de 2023.

11- DO REAJUSTE E DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

No que concerne ao reajuste, será observada a redação do art. 92, § 3º da Lei 14.133/2021.
O valor avençado para o contrato/ata será irreajustável pelo período de 12 (doze) meses, contando da data do orçamento estimado.
Caso o contrato/ata venha a ser prorrogado, serão reajustados pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou outro índice oficial que o venha a substituir.
Fica ressalvada a possibilidade de alteração dos preços, caso ocorra o desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato/ata (recomposição de preços), proveniente de entendimento constitucional, art. 37, XXI da Constituição Federal, disposto no art. 124, alínea “d” da Lei nº 14.133/2021.

12 - CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

O julgamento será por “MENOR PREÇO POR ITEM”.

13 - GERENCIAMENTO DA ATA

Após a conclusão do procedimento licitatório, o processo será encaminhado para o Gestor designado para que possa ser formalizado o instrumento de “Contrato” ou da “Ata de Registro de

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

Preços", conforme o processo, devendo providenciar sua assinatura e publicação no Diário Oficial do Município e disponibilizando-o para consulta no Portal da Transparência.
O Gestor designado deverá notificar os órgãos participantes acerca da liberação do respectivo instrumento, para que possam iniciar o procedimento de utilização.

PLANO BÁSICO DE FISCALIZAÇÃO

A equipe de fiscalização será designada pela autoridade máxima do órgão ou entidade por quem as normas de organização indicarem, para o desempenho das funções essenciais de gestão e fiscalização da execução da contratação.
Para complementação da fiscalização e demais procedimentos relativos, deverão ser observados os requisitos contidos no Decreto Municipal nº 3.791/2023 e Lei Federal nº 14.133/21.
As atividades de gestão e de fiscalização contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, assegurada a distinção dessas atividades.
A gestão e a fiscalização de contratos orientar-se-ão pelos princípios do planejamento, da eficiência, da segregação de funções, da proporcionalidade, da razoabilidade e da segurança jurídica, visando à boa administração e ao atendimento do interesse público.
Indica-se como ações constantes do Plano Básico de Fiscalização, que devem ser observadas pela equipe de fiscalização na gestão dos contratos de qualquer objeto (excetuando-se os de obras, que contam com um plano de fiscalização específico).

1. - CONTATO INICIAL DA EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO COM O PREPOSTO DA CONTRATADA

Nas contrações de mão de obra com dedicação exclusiva, e de outros objetos de execução continuada, quando for o caso, após inteirar-se do contrato e seus anexos e dos demais documentos necessários à fiscalização, o gestor da contratação, acompanhado do (s) Fiscal (s), deverá promover contato inicial com o preposto da contratada após a assinatura do contrato, a fim de definir procedimentos para o perfeito desenvolvimento dos trabalhos, dirimir as dúvidas porventura existentes, informar email e telefone para contato, destacar pontos importantes da fiscalização, a exemplo do acompanhamento da evolução do cronograma, da atenção à qualidade dos produtos/serviços contratados, dentre outros aspectos relevantes ao objeto, de forma a garantir o cumprimento das disposições previstas.

2. - INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

Antes da expedição da Ordem de Serviço ou de Fornecimento, o gestor de contrato deverá se assegurar de que inexistem pendências ou providências prévias a serem adotadas pela Administração.

3. - GERENCIAMENTO DE RISCOS

Acompanhamento das ações lançadas no item "Do Gerenciamento de Riscos" do relatório do ETP, somando-se eventuais ações indicadas para a mitigação de riscos relativas ao objeto contratado, às indicadas no presente instrumento.

4. - PROTOCOLO E ASSINATURA DOS DOCUMENTOS FISCAIS

Os documentos fiscais, conforme Instrução Normativa SEFIP nº 001/2022, de 06 de outubro de 2022, deverão ser encaminhados eletronicamente através do PORTAL DE PROTOCOLO "1DOC – CHAPADÃO DO SUL", endereço eletrônico http://chapadaodosul.1doc.com.br/atendimento ou protocolada pessoalmente junto com a mercadoria, no Almoxarifado Central, sito ao endereço:

Almoxarifado Central da Prefeitura de Chapadão do Sul Avenida quatro nº 540 – fundos – bairro Centro CEP 79.560-000 Chapadão do Sul – MS Telefone: (67) 3562-2873

4.1. - Quando se tratar de objeto que possa originar mais de uma entrega no período definido para pagamento, ao emitir o documento fiscal para o referido pagamento o Contratado deverá encaminhar relatório relacionando os números das respectivas requisições emitidas ao longo do

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

período, bem como outros documentos adicionais previstos no contrato, para viabilizar o respectivo pagamento.

4.2. A nota fiscal e demais documentos enviados no portal "1DOC – Chapadão do Sul" só serão aceitos em formato PDF e XML.

4.3. Sendo obrigatória a apresentação das Certidões de Regularidade Fiscal, sob pena de devolução da Nota Fiscal ao fornecedor.

4.4. O fornecedor fica obrigado a realizar o protocolo da Nota Fiscal no "1DOC – Chapadão do Sul", no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a sua emissão.

4.5. Deve o fiscal realizar a conferência da entrega e a tramitação da nota fiscal no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a tomada de conhecimento.

4.6. O fiscal, após conferir se os produtos, bens, obras e/ou serviços foram entregues/realizados satisfatoriamente, analisa se a Nota Fiscal, as Certidões e demais anexos estão de acordo com as normas transcritas no Processo Licitatório e na Instrução Normativa nº 001/2022, fara o ATESTO em conjunto com o Ordenador de Despesa (Secretário Municipal).

4.7. O atesto presume o fiel cumprimento do pactuado em quantidade e qualidade e havendo alguma ressalva, o fiscal deverá anotar as devidas observações no portal "1DOC – Chapadão do Sul", junto ao documento.

4.8. Não estando o fiscal presente no momento da entrega do produto, o servidor que formalizar o recebimento deverá verificar se consta do protocolo todos os documentos exigidos na Instrução Normativa SEFIP nº 001/2022 (Nota Fiscal, Certidões, Pedidos e demais anexos solicitados), confere os produtos/serviços entregues de forma prévia, ficando a conferencia do material, o recebimento provisório a cargo do fiscal, para que só então, realize a assinatura da nota fiscal junto ao Ordenador de Despesa.

5. - RELATÓRIO MENSAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Quando se tratar de prestação de serviços a contratada deverá apresentar juntamente com o documento fiscal o "Relatório Mensal de Prestação de Serviços", informando a evolução do cronograma dos serviços contratados, bem como os acontecimentos do período.

5.1. - O fiscal assinará no Relatório Mensal de Prestação de Serviços formalizado pelo contratado, anuindo com as disposições nele constantes, após a devida conferência.

5.2. - Caso existam "pontos divergentes", estes deverão ser lançados no portal "1DOC – Chapadão do Sul" junto aos documentos já protocolados pelo Fornecedor, onde constarão "COMUNICADO DE IRREGULARIDADE".

5.3. - O fiscal deverá anuir no novo Relatório Mensal de Prestação de Serviços, só encaminhando o documento para a liquidação da despesa após certificar-se da correção dos dados nele lançados.

6. - RECEBIMENTO PROVISÓRIO DO PRODUTO/SERVIÇO

O produto/serviço será recebido provisoriamente pelo fiscal responsável.

6.1. - Quando o objeto for de entrega imediata, ou de baixa complexidade e baixa vultuosidade e de fácil conferência de quantidade e de qualidade, dispensa-se o prazo do recebimento provisório, assumindo este a condição de definitivo.

6.2. - O recebimento provisório nos casos de gêneros perecíveis e alimentação preparada, que precisem ser utilizados antes da concretização dos atos pertinentes ao recebimento, bem como nos casos de calamidade pública, quando caracterizada a urgência no atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens públicos ou particulares, poderá ser dispensado.

7. - DEVOLUÇÃO DE MATERIAL/PRODUTO

Havendo necessidade de devolução da mercadoria em parte ou total, após o atesto da nota fiscal respectiva com o lançamento da irregularidade/ressalva destacada, o fato deverá ser informado formalmente e sugerida notificação à empresa, devendo constarem do processo respectivo.

8. - ACEITE DE MATERIAL/PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES, PERTO DO PRAZO DE ENCERRAMENTO DA VALIDADE OU COM OUTRAS IRREGULARIDADES LEVES

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

O recebimento do objeto fora da especificação técnica pactuada ou perto do encerramento da validade, que não impacte na execução do objeto, configura mera liberalidade da Administração e pode ensejar a formalização de Comunicado de Irregularidade, de forma a evitar a reincidência da situação.

8.1. - Mesmo não havendo no edital ou no contrato/instrumento substitutivo validade mínima determinada para os produtos entregues, se o fiscal verificar a habitualidade de entregas de produtos próximos do vencimento do prazo de validade, deve solicitar a notificação da empresa.

9. - RECEBIMENTO DO OBJETO FORA DO PRAZO

Diante de entrega fora do prazo pactuado no processo, após o atesto da nota fiscal respectiva com o lançamento da irregularidade comunicada, o fato poderá ser lançado em relatório e quando reiterada a intempestividade, o fiscal poderá emitir solicitação de notificação. Em casos em que a comunicação não cessar a irregularidade, de forma a evitar a reincidência da situação.

10. - RECEBIMENTO DEFINITIVO DO OBJETO

O recebimento definitivo do objeto será efetuado no prazo de até 05 dias úteis, contados do recebimento provisório ou da data de conclusão das correções necessárias, mediante a formalização do Termo detalhado.

10.1. - Conforme estabelecido no Decreto Municipal nº 3.791/2023, o termo detalhado deverá descrever total e detalhadamente o objeto recebido, devendo ser protocolado junto ao documento fiscal ou equivalente.

10.2. - Não havendo irregularidade destacada no Termo sumário, de recebimento provisório, a hipótese de a verificação a que se refere o item não ser procedida dentro do prazo fixado, reportar-se como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

10.3. - Quando o objeto for de pronto pagamento, de baixa complexidade e de baixa vultuosidade e de fácil conferência de quantidade e de qualidade, devidamente atestado no Termo de Recebimento sumário, o recebimento provisório se dará também de forma definitiva.

11. - PRORROGAÇÃO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

Com antecedência razoável, acima de quinze dias antes do vencimento do contrato, o fiscal emitirá posição sobre seu aditamento.

11.1. - Quando o aditivo se referir a prorrogação da vigência contratual, para fins de verificação da permanência da vantajosidade da contratação, o fiscal de contratos poderá solicitar do setor competente a atualização da pesquisa de preços, ou providenciar pessoalmente a verificação dos preços praticados no mercado, ou, ainda, solicitar ao contratado, no caso de inexigibilidade, comprovação de que seu o preço está compatível com o preço atualmente praticado por ele no mercado, bem como aferir a vantajosidade da contratação por outros fatores, além do preço.

11.2. - Estando a prorrogação decidida, o expediente de prorrogação protocolado, deverá ser juntado aos autos.

11.3. - Se houver alguma razão/fundamento capaz de alterar a posição acerca da decisão sobre o aditamento/prorrogação da contratação, a tempo da formalização do instrumento, esta deverá ser encaminhada urgentemente para deliberação da autoridade competente.

12. - COMUNICAÇÃO/NOTIFICAÇÃO

Todas as comunicações ou notificações de irregularidades, bem como eventuais solicitações e orientações repassadas pelo fiscal de contrato ao preposto da empresa devem ser inseridas no processo, juntamente com a indicação de quais providências foram adotadas pela contratada.

12.1. - Respostas de Notificações - Quando o fiscal sugerir a notificação da empresa deve relatar no próximo Termo de Recebimento o status da sua solicitação de notificação.

12.2. - Caso a empresa deixe de manter as suas condições de habilitação no decorrer da execução do contrato, o gestor deverá encaminhar por e-mail, documento de notificação, conferindo-lhe o prazo de 05 dias úteis para a regularização devida, sob pena de rescisão contratual.

13. - CONTRATAÇÃO DE MÃO DE OBRA COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

No início da execução, o fiscal deve solicitar da Contratada o encaminhamento de Relação nominal dos terceirizados que prestarão serviços para o município, informando o local/posto de serviço e

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

função de cada um, bem como os equipamentos de segurança que serão obrigados a utilizar, o horário de trabalho a cumprir, indicando o (s) empregado (s) que irá desempenhar a função de supervisor (es), devendo atualizar a relação em cada renovação contratual.

13.1. - Ao término da vigência do contrato continuado com dedicação exclusiva, ou a cada renovação, o gestor, deverá exigir da contratada os comprovantes de quitação das verbas rescisórias trabalhistas de todos os trabalhadores relacionados pela empresa como prestadores de serviço na contratação.

14. - EMISSÃO DE RELATÓRIO FINAL - CONSECUÇÃO DE OBJETIVOS

O gestor deverá formalizar relatório ao final da contratação, com base nos documentos emitidos pela equipe de fiscalização, informando se os objetivos da contratação foram alcançados e indicar eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

14.1. - Enquanto houver notificação em andamento ou situação pendente na contratação, o gestor não poderá emitir relatório final.

15. - OUTRAS AÇÕES DE FISCALIZAÇÃO

A adoção das ações mínimas propostas no presente plano de fiscalização não impede o fiscal da adoção de outras ações necessárias à solução da problemática à época de sua incidência e nem à formalização de relatório de próprio punho a ser emitido pelo gestor ou pelo fiscal do contrato em situações pontuais.

14- DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição dos materiais de copa e cozinha tem por finalidade assegurar a continuidade e a regularidade das atividades desenvolvidas pela Secretaria e Fundos Municipais, garantindo a disponibilidade dos insumos necessários ao adequado funcionamento dos ambientes institucionais e ao atendimento das necessidades diárias dos servidores e usuários dos serviços públicos.

A contratação visa manter o abastecimento contínuo dos materiais de copa e cozinha, evitando interrupções nas atividades de apoio, proporcionando melhores condições de organização, higiene e funcionamento dos espaços destinados ao preparo, armazenamento e consumo de alimentos e bebidas. Busca-se, ainda, promover maior eficiência na execução das atividades, melhor organização das rotinas internas e utilização racional dos recursos públicos, em conformidade com o planejamento institucional e com as necessidades operacionais previamente identificadas.

15- PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ORGÃO

Não será necessária adequação pois os pedidos serão feitos conforme a necessidade, sendo enviados às unidades solicitantes com a maior brevidade possível.

No caso de uma demora na distribuição, há local adequado para armazenamento dos materiais.

16- GESTÃO DE FISCALIZAÇÃO

Ficam cientificados de que serão devidamente designados para a gestão e a fiscalização do contrato/ata de registro de preços a ser formalizado, resultante do presente processo, os servidores abaixo indicados, os quais deverão se atentar às previsões contidas no Decreto Municipal nº 3.791, de 14 de março de 2023, visando assegurar que sejam alcançados os objetivos da contratação e os melhores resultados para a Administração (Decreto nº 11.246/2022, art. 8º, § 1º).

O gestor deverá gerenciar as atividades técnicas e operacionais relacionadas à gestão da execução do contrato/ata de registro de preços, observando especialmente as regras contidas no Art. 15 do Decreto mencionado, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas.

O fiscal deverá acompanhar a execução do contrato/ata de registro de preços, observando especialmente as regras contidas no Art. 16 do Decreto mencionado, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas.

É vedado aos agentes indicados transferirem as atribuições que lhes serão conferidas, devendo, caso exista algum dos impedimentos indicados nos artigos 12 e 13 do Decreto, informar

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

formalmente a Secretaria com cópia ao Setor de Compras, indicando a vedação que lhe impede de atuar como fiscal ou gestor do contrato/ata de registro de preços

Responsáveis pela Gestão:

Gestor Titular: Danilo dos Santos Areco – matricula 5575

Gestor Substituto: Sabrina Kaipper - matricula 12477

Responsáveis pela Fiscalização:

Fiscal Titular: Aparecida Miguel de Oliveira – matrícula 788

Fiscal Substituto: Donisete Souza Nunes – matrícula 5573

Chapadão do Sul – MS, 26 de outubro de 2026.

Sthefani Menezes Sanches - Responsável pela Elaboração

Aprovado por:
Renata Lessie Machado Gimenes - Secretária Municipal de Assistência Social

Assinado por 6 pessoas: STHEFANI MENEZES SANCHES, SABRINA KAIPPER DA SILVA, DONISETE DE SOUZA NUNES, DANILO DOS SANTOS ARECO, RENATA LESSIE MACHADO GIMENES e APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64 e informe o código 3BD0-FBBD-05B2-6C64

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 3BD0-FBBD-05B2-6C64

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- STHEFANI MENEZES SANCHES (CPF 040.XXX.XXX-38) em 29/10/2026 15:37:48 GMT-04:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- SABRINA KAIPPER DA SILVA (CPF 021.XXX.XXX-89) em 29/10/2026 16:24:45 GMT-04:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- DONISETE DE SOUZA NUNES (CPF 006.XXX.XXX-09) em 29/10/2026 16:52:23 GMT-04:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- DANILO DOS SANTOS ARECO (CPF 008.XXX.XXX-90) em 29/10/2026 17:15:55 GMT-04:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- RENATA LESSIE MACHADO GIMENES (CPF 026.XXX.XXX-04) em 03/11/2026 07:39:52 GMT-04:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- APARECIDA MIGUEL DE OLIVEIRA (CPF 818.XXX.XXX-49) em 03/11/2026 07:55:07 GMT-04:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/3BD0-FBBD-05B2-6C64