



TERMO DE REFERÊNCIA

Aquisição de materiais de Copa e Cozinha visando atender as necessidades das Secretarias Municipais.

Secretaria Municipal de Administração
Secretaria Municipal de Educação
Secretaria Municipal de Cidade, Segurança e Trânsito
Secretaria Municipal de Trabalho e Desenvolvimento Social
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação
Secretaria Municipal de Habitação e Regularização Fundiária
Secretaria Municipal de Saúde
Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer

Marau, 27 de Setembro de 2024.



1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Da (s) Secretaria (s) Coordenadora (s): A solicitação desta contratação parte da Secretaria Municipal de Administração;

1.2. Da (s) Secretaria (s) Participantes (s): Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Cidade, Segurança e Trânsito, Secretaria Municipal de Trabalho e Desenvolvimento Social, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação, Secretaria Municipal de Habitação e Regularização Fundiária, Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer.

1.3. Da previsão da contratação no Plano Anual de Contratações: Os objetos da presente contratação estão previstos no Plano Anual de Contratações (PAC) de 2024, e os mesmos estão descritos conforme o quadro de itens disposto no **tópico 2.1.** do presente Termo de Referência

1.4. A quantidade estimada é meramente indicativa, não existindo obrigatoriedade de contratação por parte do município.

2. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

2.1. Constitui objeto da presente Licitação o Registro de Preços, visando a *Aquisição de materiais de Copa e Cozinha visando atender as necessidades das Secretarias Municipais*, conforme quadro abaixo:

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
1	001.021.047	Acendedor para fogão, tipo mecânico (isqueiro); com corpo plástico, e ponteira de metal; acionado através de dispositivo de atrito (faísca) em contato com o gás.	UN	85
2	001.021.023	Açúcar, tipo cristal, branco, pacote de no mínimo 5 KG, de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98,3% de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Embalagem: saco de polietileno	PCT	1754



		atóxico, resistente, contendo a validade mínima de 12 meses a partir da data de recebimento.		
3	001.021.219	Amassador de legumes; todo em aço inoxidável; formato ergonômico e prático; com estrutura reforçada e leve e fácil de manejar; comprimento mínimo de 25 cm; diâmetro mínimo 8cm.	UN	80
4	001.021.349	Assadeira em vidro temperado, retangular, sem tampa, com alça, capacidade de 2,5 litros, variação de 10% nas medidas. Suporta altas temperaturas, podendo ser usada em forno convencional e micro-ondas.	UN	50
5	001.021.350	Assadeira em vidro temperado, retangular, sem tampa, com alça, capacidade de 3,5 litros, variação de 10% nas medidas. Suporta altas temperaturas, podendo ser usada em forno convencional e micro-ondas.	UN	50
6	001.021.107	Bacia Plástica, redonda - 5 litros Bacia redonda, confeccionada em plástico resistente, capacidade de 5 litros. Pegada anatômica e segura e cor transparente.	UN	100
7	001.021.426	Bacia redonda, confeccionada em aço inóx, medindo aprox 30cm, espessura mínima de 0,6mm	UN	70
8	001.021.427	Bacia redonda, confeccionada em aço inox, medindo aproximadamente 45cm, espessura mínima de 0,6mm	UN	70
9	001.021.055	Bacia redonda, confeccionada em plástico resistente, capacidade de 10 litros. Pegada anatômica e segura e cor transparente.	UN	50
10	001.021.351	Bacia redonda, confeccionada em plástico resistente, capacidade de 30 litros. Pegada anatômica e segura e cor transparente.	UN	50
11	001.005.059	Balde plástico, com alça em plástico resistente, capacidade de 20 litros. Cores diversas.	UN	140
12	001.005.356	Balde Plástico; cor transparente; capacidade de 08 Litros; com alça em plástico resistente.	UN	130
13	001.021.437	Bandeja de servir, retangular, fabricada em aço inox inoxidável liso, com acabamento em brilho e cantos arredondados. Dimensões	UN	10



		aproximadas 49,8x33,7x2cm e 820 gr., espessura mínima de 0,6mm.		
14	001.021.354	Bandeja em polietileno de alta densidade: capacidade aproximada de 20 litros, medindo aproximadamente (axlxc) 10cmx40cmx60cm. Variação de 15% nas medidas. Alta resistência química e térmica.	UN	50
15	001.022.084	Bandeja em polietileno de alta densidade: capacidade aproximada de 4 litros, medindo aproximadamente (axlxc) 6,5cmx36cmx41,5cm. Variação de 15% nas medidas. Alta resistência química e térmica.	UN	150
16	001.022.289	Bandeja em polietileno de alta densidade: capacidade aproximada de 8 litros, medindo aproximadamente (axlxc) 6,5cmx36cmx41,5cm. Variação de 15% nas medidas. Alta resistência química e térmica	UN	100
17	001.021.155	Bule em alumínio 03 litros Bule com capacidade para 3 litros; dimensões iguais ou superiores a 21,5 (A) X 12 (L) cm; espessura mínima de 1,5mm; em alumínio; com cabo de Madeira ou Baquelite; tampa e bico longo; Sem emendas nos fundos e laterais. Garantia de 3 meses.	UN	81
18	001.021.024	Café em pó torrado e moído, tradicional, embalagem à vácuo, com selo de pureza da ABIC em embalagem de no mínimo 500gr. Embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade e validade do produto	PCT	3555
19	001.022.085	Caixa organizadora, com tampa e trava com dispositivos de fixação para um melhor fecho da tampa. Lados com formato anatômico para melhor manuseio, capacidade de 50 litros; fabricada em plástico transparente permitindo a visualização de seu conteúdo.	UN	100
20	001.022.086	Caixa organizadora, com tampa e trava com dispositivos de fixação para um melhor fecho da tampa. Lados com formato anatômico para melhor manuseio, capacidade de 35 litros; fabricada em plástico transparente permitindo	UN	130



		a visualização de seu conteúdo		
21	001.022.290	Caixa organizadora, com tampa e trava com dispositivos de fixação para um melhor fecho da tampa. Lados com formato anatômico para melhor manuseio. Capacidade de 20 litros; fabricada em plástico transparente permitindo a visualização de seu conteúdo.	UN	160
22	001.021.331	Caneca em inóx, com virola e alça aberta medindo 8x8 cm; capacidade de 400 ml; espessura mínima 0,7mm.	UN	700
23	002.001.169	Canela em rama pacote de 500gr	PCT	60
24	002.001.107	Chá de frutas secas, sabor maçã - pacote de no mínimo 100gr. Pedacos picados e não moído. Embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade e validade do produto (mínimo de 12 meses a partir da entrega).	PCT	1710
25	002.001.705	Chá de frutas secas, sabor marmelo - pacote de no mínimo 100 gr; Pedacos picados e não moído, embalagem contendo validade mínima de 12 meses.	PCT	1160
26	002.001.055	Chá sabores diversos, caixa com 10 saquinhos de no mínimo 10g – (Camomila, Erva Doce, Hortelã, Cidreira e Limão). Embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade e validade do produto.	CX	1300
27	002.001.374	Chá, sabor frutas cítricas, caixa com 10 saquinhos de no mínimo 10g	CX	400
28	001.021.096	Chaleira de Alumínio 2 litros; Com Cabo de Baquelite. Possui tampa de fácil retirada, Espessura mínima 1,2mm; Garantia de 3 meses.	UN	78
29	001.021.057	Chaleira de Alumínio; Capacidade mínima de 5 litros; Em alumínio. Possui tampa de fácil retirada, Com Cabo de Baquelite, espessura mínima 1,2mm; Garantia de 3 meses.	UN	47
30	001.021.420	Coador de café, em malha, 100% algodão na cor branca, com aro em arame galvanizado, 25cm de diâmetro, com cabo em madeira.	UN	20



31	001.021.130	Coador de café, em malha, 100% algodão na cor branca, com aro em arame galvanizado, 13cm de diâmetro, com cabo em madeira. Medidas aproximadas do coador - 14 x 18cm(Diâmetro x Altura) Medidas aproximadas do cabo - 16,5 x 2cm(Altura x Largura) Capacidade - 130mm Composição - 100% algodão, aro de metal, arame galvanizado e cabo de madeira Cor - Branco	UN	230
32	001.021.395	Coador tipo peneira, em aço inox, medindo no mínimo 21cm de diâmetro, malha fina, com cabo de no mínimo 30cm.	UN	40
33	001.021.255	Colher de inox de alta qualidade, pode ser utilizada em temperaturas quentes e frias; inox comprimento mínimo de 50 cm com gancho modelo monobloco, 1,2mm de espessura.	UN	120
34	001.021.118	Colher de pau; Feita toda de madeira maciça; 60cm de comprimento.	UN	30
35	001.021.401	Colher de sobremesa toda em inox aço 430,com cabo inteiramente liso, sem reentrância, comprimento mínimo 16 cm, espessura mínima 2mm.	UN	1414
36	001.021.161	Colher de sopa em formato simétrico e bordas arredondadas; comprimento mínimo 19 cm, fabricada em inox; espessura mínima 2mm	UN	1380
37	001.021.428	Colher Plana, fabricada em polietileno, comprimento mínimo 50 cm, espessura do polietileno: 1cm.	UN	40
38	001.021.348	Concha em aço inox de alta qualidade, pode ser utilizada em temperaturas quentes e frias; comprimento mínimo 50 cm com gancho modelo monobloco, com no mínimo 2mm de espessura.	UN	70
39	001.021.134	Copo descartável 180ml, transparente, material poliestireno, não tóxico, - tira com 100 unid.	TI	5630
40	001.021.140	Copo em vidro incolor, liso, temperado de no mínimo 250ml	UN	1514
41	001.021.258	Copo em vidro temperado, transparente; liso, capacidade de 100ml.	UN	400



42	007.001.063	Copo descartável 50 ml, transparente, material poliestireno, não tóxico - tira com 100 unid.	TI	1450
43	002.001.452	Cravo da Índia, (100gr) especiaria de uso culinário. Os cravos não deverão estar mofados, murchos ou possuir impurezas. Sabor, cor e odor característicos d produto - embalagem de 100gr.contendo validade mínima de 12 meses.	PCT	60
44	001.021.201	Cumbuca para sobremesa em inox, sem pé, capacidade 220ml, com acabamento externo sem fio, dimensões aproximada 10x4cm	UN	400
45	001.021.105	Cumbuca para sobremesa em inox, sem pé, capacidade de 300 a 450ml, arredondada, com acabamento externo sem fio.	UN	300
46	001.021.352	Descascador de legumes todo de aço inox tipo lâmina, mínimo de 15cm de comprimento.	UN	60
47	002.001.629	Erva doce pacote 30gr	PCT	60
48	001.021.429	Escorredor de louça retangular, em plástico, inodoro, atóxico, impermeável, resistente, liso, lavável, sem rebarbas. Dimensões aproximadas: 45,8x10,5x31,8 cm.	UN	15
49	001.021.223	Escorredor de massa industrial em aço inox, com furos nas laterais e na parte inferior, diâmetro aproximado de 35cm, com alças laterais também em aço inox.	UN	20
50	001.021.156	Escorredor de massa industrial em aço inox, com furos nas laterais e na parte inferior, diâmetro aproximado de 24cm, com alças laterais também em aço inox	UN	20
51	001.021.382	Escumadeira em aço inox de alta qualidade, pode ser utilizada em temperaturas quentes e frias; inox comprimento mínimo de 50 cm com gancho modelo monobloco, 1,2mm de espessura	UN	50
52	001.021.398	Espátula de silicone duplo inclusive o cabo (tipo lambe-lambe) medidas aproximadas mínimas: 24 cm x 6 cm x 1,5 cm.	UN	100
53	001.021.322	Faca de cozinha para corte de carne, com fio liso, profissional, com cabo anatômico de plástico branco antibacteriano, comprimento mínimo de 32cm, fabricada em aço inox, lâmina de 8. Certificado pelo NSF (National	UN	70



		Sanitation Foudation), organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.		
54	001.021.329	Faca de mesa sem ponta, toda em inox de alta resistência, espessura de 2.0mm aço 430; tamanho mínimo de 20,5 cm.	UN	1224
55	001.021.347	Faca de serra: lâmina em aço inox de alta resistência, aproximadamente 11,5 cm de comprimento. Cabo em plástico polipropileno de cor a definir ou madeira	UN	692
56	001.021.397	Faca para legumes, com fio liso, profissional, comprimento mínimo de 19 cm, com cabo anatômico de polipropileno antibacteriano e lâmina em aço e inox. Certificado pelo NSF (National Sanitation Foudation), organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.	UN	70
57	001.021.396	Faca para pães, com fio serrilhado, comprimento mínimo de 34cm, com cabo anatômico de polipropileno antibacteriano e lâmina em aço inox. Certificado pelo NSF (National Sanitation Foudation), organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.	UN	30
58	001.021.353	Forma em alumínio retangular, medindo aproximadamente 29cmx21cmx5,5cm, variação de até 15% nas medidas, espessura mínima de 0,7mm.	UN	50
59	001.021.355	Forma em alumínio retangular, medindo aproximadamente 35cmx23cmx5,5cm de altura, variação de até 15% nas medidas, espessura mínima de 0,7mm.	UN	40
60	001.021.356	Forma em alumínio retangular, medindo aproximadamente 45cmx32cmx5,5cm de altura, variação de até 15% nas medidas, espessura mínima de 0,7mm.	UN	35



61	001.021.158	Forma Redonda, em alumínio, com fundo fixo, diâmetro interno: 20,2cm, dimensões aproximadas: 21,8X8cm, espessura mínima de 0,7mm.	UN	40
62	001.021.413	Forma Retangular para Pão de Queijo, em alumínio, dimensões 27cm x 36cm, com Flandres Antiaderentes, contendo 12 reservatórios.	UN	80
63	001.022.152	Fósforo, em madeira com a ponteira em pólvora, caixa com lixa de acendimento nas laterais, caixa com 240 palitos de fósforo	CX	330
64	001.021.248	Frigideira em alumínio, Antiaderente; Tamanho de 30cm; espessura igual ou superior a 1,6 mm; revestimento antiaderente interno e externo em starflox max. Confeccionada em alumínio. Cabo baquelite antitérmico, rebitado. Sem tampa.	UN	40
65	001.021.220	Frigideira profissional em alumínio, com alça, com revestimento interno antiaderente, tamanho entre 38 e 40 cm, espessura igual ou superior a 2,0mm, com cabo baquelite antitérmico, rebitado. Sem tampa.	UN	30
66	001.022.206	Funil, em plástico inodoro, atóxico, com alça com dimensões aproximadas de 14,5X15,5X15,2cm	UN	60
67	001.021.199	Garfo de cozinha com dentes polidos, todo em inox, mínimo de 175mm de comprimento; espessura mínima de 2mm.	UN	1380
68	001.021.129	Garrafa Térmica - 1 litro	UN	10
69	001.021.012	Garrafa térmica, capacidade mínima de 1,8 l; corpo em material plástico, ampola de vidro, jato direcionado, acionamento com sanfona; com alça para carregamento	UN	308
70	001.021.406	Jarra plástica transparente, em material polipropileno, com alça lateral, capacidade de 1,50 a 2 litros; com tampa removível; vai ao freezer; redonda.	UN	50
71	001.021.056	Jarra plástica transparente, em material polipropileno, com alça lateral, capacidade mínima 3 litros; com tampa removível; vai ao freezer; redonda.	UN	80
72	001.021.013	Leiteira em Alumínio, capacidade de no	UN	60



		minimo 3 litros; Cabo em Baquelite antitérmico, espessura mínima 1,2mm, garantia contra defeitos de fabricação.		
73	001.005.170	Lixeira em plástico com tampa basculante, 30 litros, com alças laterais	UN	10
74	001.005.475	Lixeira plástica, em polietileno, com tampa tipo basculante, capacidade de aproximadamente 60 litros.	UN	70
75	001.021.185	Panela industrial, fabricada em alumínio, 15 litros, com alças laterais reforçadas em alumínio, espessura mínima de 2,5mm.	UN	20
76	001.021.268	Panela de pressão industrial, capacidade de 20 litros; fabricada em alumínio sendo polida por fora e lixada por dentro; com duas alças laterais em baquelite e distanciador de chamas; com válvula de segurança; fechamento externo.	UN	20
77	001.021.074	Panela de pressão industrial, capacidade de 7 litros; fabricada em alumínio polido; com 2 alças laterais em baquelite; com válvula de segurança.	UN	30
78	001.021.408	Panela de pressão industrial, capacidade de 10 litros; fabricada em alumínio; com 2 alças laterais em baquelite; com válvula de segurança; borracha de vedação e válvulas de silicone; com haste em aço cromado de alta dureza; fechamento externo.	UN	40
79	001.021.152	Panela industrial: fabricada em alumínio; 30 litros; com alças laterais reforçadas, tampa e alças em alumínio, 3,5 mm de espessura	UN	20
80	001.021.410	Panela fabricada em alumínio, 4,5 litros, com alças laterais e tampo em alumínio; espessura mínima de 2,5mm.	UN	50
81	001.021.432	Panela fabricada em alumínio, tipo baixa (caçarola), 11,5 litros, com 2 alças laterais em baquelite, com tampa, espessura mínima: 2,0mm.	UN	60
82	001.021.430	Panela fabricada em alumínio, tipo baixa (caçarola), 2,2 litros, com 2 alças laterais em baquelite, com tampa em alumínio, espessura mínima: 2,0mm	UN	50
83	001.021.431	Panela fabricada em alumínio, tipo baixa	UN	60



		(caçarola), 8 litros, com 2 alças laterais em baquelite, com tampa, espessura mínima: 2,0mm.		
84	001.021.016	Panela fabricada em ferro fundido, tipo baixa (caçarola), com capacidade aproximada de 09 litros, 12 cm de altura e 10mm de espessura, com 2 alças laterais em ferro, com tampa de ferro	UN	60
85	001.021.153	Panela fabricada em ferro fundido, tipo baixa (caçarola), com capacidade aproximada de 15 litros, 15cm de altura e 11mm de espessura, com 2 alças laterais em ferro, com tampa de ferro	UN	10
86	001.021.383	Panela industrial, fabricada em alumínio; 48 litros; com alças laterais reforçadas em alumínio; com tampa em alumínio; espessura mínima de 3,5mm.	UN	20
87	001.021.357	Panela industrial: fabricada em alumínio; 25 litros; alças laterais reforçadas em alumínio, com tampa em alumínio, 3,5 mm de espessura.	UN	20
88	001.021.148	Pegador de massa, fabricado em aço inox; com bojo dentado; medidas aproximadas: 280mmX48mmX48mm ;modelo monobloco, ou seja única peça.	UN	80
89	001.021.411	Peneira, em plástico, tela com pequenos furos, medindo no mínimo 23 cm de diâmetro, suportes nas extremidades, com cabo em plástico de no mínimo 10cm.	UN	50
90	001.021.433	Picador de legumes manual, com corpo em alumínio fundido polido, tripé com pés de ferro em média de 62 cm de altura, lâminas de aço inox, Corpo: Alumínio Fundido Cabo, basculante: Alumínio Fundido, Pintura: Eletrostática, Colunas: Tubo de Aço 5/8, Facas: Aço Inox Padrão 10 mm, Fixação: Tripé Soldado Aço Tubo 5/8. Medidas aproximadas: AxLxP 1140x320x470 mm, Peso Líquido: 3,400 kg.	UN	50
91	002.001.142	PIRULITO DE FRUTAS SORTIDAS, PACOTE COM NO MINIMO 500 GR. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	PCT	120
92	001.021.412	Pote de Plástico, retangular ou quadrado, em	UN	80



		material polipropileno, cor branco, liso, com tampa, empilhável, capacidade de 25L.		
93	001.021.434	Pote de Plástico retangular ou quadrado, com tampa, capacidade de 2L, lisa e transparente.	UN	100
94	001.021.340	Pote de Plástico retangular ou quadrado, com tampa, capacidade de 5L, lisa e transparente.	UN	130
95	001.021.341	Pote de Plástico, retangular ou quadrado, com tampa, capacidade de 10L, lisa e transparente.	UN	120
96	001.021.435	Pote de Plástico, retangular ou quadrado, em material polipropileno, cor branco, liso, com tampa, empilhável, capacidade de 50L.	UN	40
97	001.021.377	Pote em plástico, redondo, com tampa, capacidade mínima de 8 litros, lisa e transparente.	UN	100
98	001.021.076	Pote Plástico com tampa 2 litros, liso e transparente	UN	130
99	001.021.275	Prato fundo vidro temperado, transparente; resistente a impactos, calor e pequenas quedas; dimensões aproximadas: diâmetro 22 cm, altura 3cm.	UN	1000
100	001.021.062	Prato para lanche de vidro incolor, liso, temperado, de no mínimo 18cm de diâmetro	UN	780
101	001.005.423	Prendedor de roupa, formato retangular, em plástico resistente - pacote com 12 unid., cores sortidas.	PCT	1010
102	001.021.222	Ralador de legumes, material aço inox, 4 faces, medindo 8x25x10,5 cm (LxAxC), com alça para segurar em aço inox.	UN	50
103	001.021.399	Refratário de vidro temperado, com tampa, capacidade de no mínimo 5,3 litros. Pode ser levado ao forno convencional, ao microondas, ao freezer, geladeira e lava-louças.	UN	50
104	001.021.421	Suporte para copo descartável, base em PP e tubo em PVC transparente, para copos de 150ml a 200ml, com capacidade para 100 copos, com tecla para acionamento por pressão. Deverá vir acompanhado do Kit para fixação.	UN	30
105	001.021.229	Tábua para cortar carne, em vidro temperado, espessura mínima de 1mm, medindo 40cmx30cm, variação de 10% nas medidas;	UN	50



106	001.021.436	Tábua para manipulação de alimentos, em polietileno de alta densidade, não atóxico, com alça, medindo aproximadamente 50X30X2, com canaleta, preferencialmente na cor branca.	UN	50
107	001.021.407	Tigela em vidro temperado, redonda, com tampa plástica, 02 litros, pode ser utilizada no forno, micro-ondas e freezer	UN	40
108	001.006.038	Varal de chão com abas, estrutura em tubo de aço com acabamento pintura epôxi a pó, peças plásticas de polipropileno, Capacidade mínima aproximada de 9 metros de roupa, cor: Branco, dimensões mínimas aproximadas (L x A x P) 56 X 94 X 152 cm.	UN	45
109	001.006.021	Varal de parede; sanfonado em alumínio; medidas mínimas 1m; cromado na cor branca; peças plásticas em polipropileno; contendo no mínimo 7 varetas; contendo kit com parafusos para fixação; peso mínimo suportado 4 kg; garantia mínima 3 meses.	UN	35
110	001.021.075	Xícara para chá/café em vidro liso temperado incolor, capacidade 200ml	UN	124

2.2. Da classificação/natureza do objeto: O objeto desta contratação se enquadra como bens e serviços comuns, portanto, os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, conforme dispões no Art. 6, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021.

2.3. Do prazo de vigência da contratação: O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/21.

2.3.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

2.3.2. A prorrogação desta contratação está condicionada a:

2.3.2.1. Apresentação de relatório favorável do fiscal responsável, com ateste pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem economicamente vantajosos para a Administração.

2.3.2.2. Manifestação expressa do interesse da contratada na prorrogação e a comprovação de que mantém todas as condições de habilitação e qualificação, nos termos do art. 92, XVI da



Lei n.º 14.133/2021.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A necessidade de contratação que caracterize o interesse público envolvido é baseada no Art. 18, inciso I, da Lei n.º 14.133/2021.

Visando agilizar o atendimento das necessidades de aquisição de materiais de copa e cozinha para as Secretarias Municipais no ano de 2023, o Município de Marau realizou o **Pregão Presencial n.º 20/2023 – Registro de Preços n.º 13/2023**, que resultou na formalização de uma Ata de Registro de Preços com prazo de vigência de **12 (doze) meses**.

Considerando a extinção da referida ata pelo decurso do prazo, torna-se necessário planejar novamente a futura contratação com o intuito de averiguar o que o mercado atual dispõe sobre esse tipo de aquisição e quais são as alternativas disponíveis.

Registramos que a aquisição de materiais de copa e cozinha é uma **necessidade constante e rotineira** para a Administração, uma vez que são insumos básicos e fundamentais para as secretarias e demais unidades públicas. Esses materiais são essenciais para garantir o abastecimento regular de utensílios e produtos como *copos, talheres, acendedores de fogão, bacias, chaleiras*, além de insumos como *chá, açúcar e café*, dando suporte para o bom funcionamento dos setores, atendendo as necessidades dos servidores e da população. Além disso, ressaltamos que os materiais aqui expostos são distribuídos nas escolas municipais, auxiliando diretamente na qualidade e eficiência do preparo das refeições oferecidas aos alunos da rede de ensino.

Sendo assim, buscando garantir o abastecimento dos produtos necessários para o bom funcionamento das unidades públicas, o presente termo de referência resulta da solução encontrada pela Administração, para resolução célere e eficiente da demanda.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

4.1. O sistema de Registro de Preços, bem como a Ata de Registro de Preços, é fundamentado pelo Art.6º, inciso XLV e XLVI. Na modalidade de Pregão Eletrônico – Menor Preço por item.

Tendo em vista o planejamento realizado através do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o



presente Termo de Referência (TR) representa a solução que melhor atende às necessidades da Administração, sendo a publicação de licitação para *Aquisição de materiais de Copa e Cozinha visando atender as necessidades das Secretarias Municipais*.

Considerando a natureza dos bens, que são de característica comum e visando a ampla competição entre os inúmeros fornecedores disponíveis no mercado, a presente contratação dar-se-á através de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com o critério de julgamento de menor preço por item, que atende aos preceitos de economicidade e transparência dispostos na Lei 14.133/2021.

Levando em consideração a experiência anterior do Município, bem como, os custos estimados levantados por meio da análise de mercado e conforme o disposto no artigo 40, inciso II da Lei 14.133/2021, entendemos que a melhor solução para atender à necessidade é a utilização do sistema de registro de preços. Dessa forma, a Administração terá discricionariedade para agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas de acordo com os recursos disponíveis. Além disso, existe a possibilidade de aquisições parceladas conforme a necessidade evidenciada, não havendo compromisso de adquirir todo o quantitativo de uma única vez.

Outro fator que reforça a escolha, é que o fato de adoção do sistema de Registro de Preços evita a necessidade de licitar sempre que surgir a demanda pelos objetos aqui listados, demonstrando a obediência aos princípios da eficiência e economicidade, além da prerrogativa de possível renovação da ata de registro de preços.

Todas especificações dos materiais encontram-se dispostas no presente Termo de Referência.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Documentos relativos à qualificação técnica

5.1.1. O Licitante deverá apresentar atestado de capacidade da empresa, conforme o disposto no **Item 11.3.** deste Termo de Referência.

5.2. Da garantia e/ou validade dos materiais

5.2.1. Para todos os itens deverá ser observado os prazos de garantia e validade, conforme especificado na descrição dos produtos do **tópico 2. do presente Termo de Referência**.

5.3. Da subcontratação



5.3.1. O licitante não poderá transferir ou subcontratar, ceder ou sub empreitar, total ou parcialmente, a qualquer título, os direitos e obrigações decorrentes desta contratação, ressalvada, se necessária e plenamente justificável a intervenção de fornecedores ou serviços técnicos especiais, desde que devidamente autorizados pelo Município, sob pena de extinção do contrato e consequente indenização.

5.4. Dos critérios de sustentabilidade:

5.4.1. Não se vislumbram possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação e, em consequência, não há necessidade de respectivas medidas de tratamento ou mitigadoras com o intuito de sanar eventuais riscos ambientais existentes.

6. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Das condições de execução

6.1.1. A entrega dos materiais seguirá a seguinte dinâmica:

6.1.2. Os materiais deverão ser entregues no prazo máximo de **10 (dez) dias** a contar do recebimento da ordem de entrega emitida pela Secretaria Municipal Solicitante.

6.1.3. O prazo estabelecido no item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, pelo mesmo período, desde que seja feito de forma motivada, solicitado por escrito e durante o transcurso do referido prazo.

6.1.4. Caso não seja possível realizar a entrega na data assinalada, o licitante deverá comunicar ao Fiscal do Contrato das razões respectivas, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela Secretaria solicitante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6.1.5. Fica assegurado ao Município o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações exigidas no Termo de Referência e Edital. Neste caso, a Licitante fica obrigada a substituir os produtos irregulares, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados da comunicação da Secretaria Municipal Solicitante ou Fiscal do Contrato, sem custo adicional para o Município.

6.1.6. A Licitante deverá manter, durante todo o prazo de vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação compatíveis com as obrigações assumidas nesta Licitação.

6.1.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o presente Edital e no Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos.

6.1.8. A marca dos produtos deverá estar indicada na sua embalagem, devendo ser também indicada quando do preenchimento do modelo da proposta de preços final (Anexo VI do



Edital).

6.2. Do transporte e horários de entrega dos materiais

6.2.1. Os materiais deverão ser entregues no **Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Marau**, situado na Avenida Júlio Borella, nº 2509, bairro São Cristóvão, na Cidade de Marau-RS, em dias de expediente da Prefeitura de Marau, no horário das 07h30min às 11h30min e das 13h às 17h, momento esse que o servidor responsável conferirá quanto à conformidade com a solicitação do Edital.

6.2.1.1. Reserva-se a Administração o direito de solicitar entregas em locais diferentes do informado acima, desde que **dentro da circunscrição municipal**, sem custos adicionais ao Município.

6.2.2. Todos os custos referentes a entrega e transporte dos materiais são de responsabilidade da Licitante, a qual também deverá descarregar e armazenar os materiais em local indicado pelo fiscal ou servidor designado para tal, comprometendo-se ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes, exonerando-se integralmente o Município.

6.3. Dos materiais a serem entregues

6.3.1. Os materiais entregues deverão atender as especificações constantes na descrição do objeto, conforme quadro do **tópico 2.1.** deste Termo de Referência.

6.3.2. Para todos os itens será avaliado o acondicionamento e condição dos materiais. Materiais com defeitos, fissuras, trincados, quebrados, embalagem rasgadas ou outras inconveniências, farão com que os mesmos não sejam aceitos.

6.3.3. Não serão aceitos produtos de marcas, modelos e/ou fabricantes diferentes daquelas constantes na proposta vencedora e nota de empenho.

6.3.4. Os **itens 53 (Código 001.021.322), 56 (Código 001.021.397) e 57 (Código 001.021.396)** deverão possuir Certificado pelo NSF (National Sanitation Foundation), organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes. O Certificado deverá ser apresentado ao Fiscal do Contrato ou responsável da Secretaria Solicitante, no momento de entrega dos itens.

6.4. Das Amostras

6.4.1. Serão solicitadas amostras do seguinte item descrito na tabela do **tópico 2.1.** deste Termo de Referência:

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
18	001.021.024	Café em pó torrado e moído, tradicional, embalagem à vácuo,



		com selo de pureza da ABIC em embalagem de no mínimo 500gr. Embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade e validade do produto
--	--	---

6.4.2. A Licitante vencedora do item descrito acima deverá enviar/entregar **uma amostra do item ofertado da mesma marca indicada em sua proposta de preços, em embalagem original,** devidamente identificada com o número do pregão, número do item, razão social da licitante e em conformidade com a descrição do produto constante no presente Termo de Referência e Edital, em até **05 (cinco) dias úteis** após a convocação.

6.4.3. O prazo descrito acima poderá ser prorrogado por igual período, mediante **solicitação justificada** e mediante aprovação do(a) Pregoeiro(a), devendo ser realizada durante o transcurso do referido prazo. A Licitante deverá efetuar a solicitação de prorrogação do prazo pelo **Chat da Sala de Disputa do Processo Licitatório.**

6.4.4. As amostras deverão ser entregues nos **horários de expediente** da Prefeitura, das **07h30m às 11h30m e das 13h às 17h**, no **Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Marau,** localizado na **Rua Irineu Ferlin, 355, Marau/RS.**

6.4.5. As amostras estarão sujeitas a desclassificação em caso de desconformidade com as especificações descritas no presente **Termo de Referência, Edital e demais anexos.**

6.4.5.1. Para tanto, as amostras serão analisadas pelos responsáveis, com posterior emissão de **relatório com parecer favorável ou desfavorável** quando à amostra.

6.4.6. A não apresentação da amostra no prazo determinado ou a apresentação em desacordo com as exigências do Termo de Referência e Edital, implicará desclassificação da Licitante, podendo ainda ser aplicadas as sanções e penalidades previstas no Edital.

6.4.7. Em caso de reprovação da amostra, será convocada a licitante classificada em segunda colocação do item, e assim sucessivamente até a aprovação por parte de algum Licitante, ou que não haja mais licitantes a serem avaliados.

6.4.8. Serão utilizados os seguintes critérios para análise da amostra:

- **Torra:** Verificação se a marca apresentada é de um café torrado e moído
- **Qualidade:** Verificação se a marca apresentada atende aos padrões de qualidade estabelecidos.
- **Parâmetros organolépticos:** Se o café da marca apresentada apresenta fragrância, aroma, e se há impurezas visíveis no pó

6.4.9. **Todas as despesas referentes ao envio e entrega das amostras correrão por conta das Licitantes, exonerando-se integralmente o Município.**

6.4.10. **Os itens de amostra aprovados ou reprovados não serão devolvidos ou descontados de entregas futuras.**



7. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. A estimativa de despesa foi realizada levando-se em consideração o disposto no Art. 6, inciso XXIII, alínea “i”, porém, na presente contratação, optou-se por orçamento sigiloso, conforme o Art. 24 e seus incisos da Lei nº 14.133/2021, visando a economicidade para o Município, uma vez que a não divulgação do orçamento tem por objetivo, evitar que as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Desta forma, o licitante oferecerá valores realmente competitivos e dentro do limite de executar a contratação, com uma lucratividade adequada. Através da utilização do orçamento sigiloso foi possível constatar, nos processos já realizados, uma economicidade para o Município.

8. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1. Das orientações gerais da fiscalização

8.1.1. O Contrato/Ata de Registro 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.

8.1.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e o licitante devem ser realizadas por e-mail ou via Sistema ContratosGov, sempre que o ato exigir tal formalidade.

8.1.3. Para a Gestão e Fiscalização dos Contratos a Administração poderá adotar o Sistema ContratosGov, um software gerencial com o objetivo de oferecer uma solução tecnológica na gestão e fiscalização dos contratos, proporcionando agilidade, praticidade, eficácia, economia e redução de riscos na governança.

8.2. Dos responsáveis pela fiscalização

8.2.1. A execução da contratação deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is), conforme portaria vigente ou pelos respectivos substitutos, nos termos do art. 117, caput, da Lei nº 14.133/21:

Gestor do contrato: Nelci Silvestri;

Fiscal administrativo: o fiscal será designado de acordo com a Portaria vigente, no momento da elaboração do contrato administrativo.

8.2.2. O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato ou do instrumento equivalente, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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



8.2.4. O fiscal verificará e atestará a manutenção das condições de habilitação do licitante, acompanhará o empenho, o pagamento, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

8.2.5. O fiscal comunicará ao gestor e a Secretaria solicitante, em tempo hábil, o término da vigência da Ata de Registro sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva verificação da necessidade de prorrogação, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/21.

9. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1. O responsável da Secretaria solicitante fará recebimento do objeto nos termos do artigo 140, I, "a" e "b", da Lei 14.133/21, da seguinte forma:

a) Provisoriamente, o Fiscal receberá os produtos, para efeito de verificação da conformidade do mesmo com o solicitado no Edital;

b) Definitivamente, o Fiscal, fará o recebimento definitivo, no prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos após o recebimento provisório e após a verificação da qualidade e características dos produtos entregues, e consequente aceitação.

c) na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, o fiscal informará ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis.

9.2. O recebimento do objeto pelo Município não exclui a responsabilidade civil do licitante, por vícios de quantidade ou qualidade dos produtos verificados posteriormente, garantindo-se ao Município as faculdades previstas no art. 19 da Lei nº 8.078/90.

10. DOS CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado com base no (s) preço (s) unitário (s), multiplicado (s) pela quantidade efetivamente entregue e comprovada.

10.2. O pagamento será efetuado em até 10 dias úteis após a entrega, a contar do recebimento e aprovação da fatura, pelo servidor responsável pela fiscalização do contrato e pelo Secretário Municipal solicitante.

10.3. O licitante deverá obrigatoriamente informar nas Notas Fiscais de fatura, em local de fácil visualização, a identificação do presente Pregão Eletrônico, a fim de acelerar o trâmite de recebimento dos produtos e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

10.4. O licitante vencedor deverá emitir nota fiscal/fatura em moeda corrente do país e com a mesma razão social e o mesmo CNPJ apresentados no procedimento licitatório. A nota



fiscal/fatura somente será liberada para pagamento quando a entrega for feita em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.

10.5. Para o efetivo pagamento, as notas fiscais deverão estar acompanhadas dos seguintes documentos:

- a) Certidão Negativa de Tributos Federais, Estaduais e Municipais.
- b) Certificado de Regularidade perante o FGTS.
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

10.5.1. Conforme legislação vigente, é assegurado ao município o direito de efetuar retenções tributárias, incluindo INSS, ISSQN e Imposto de Renda, este último conforme a Instrução Normativa RFB nº 1234/2012 e Decreto Municipal nº 5.823/2021.

10.6. Para fins de pagamento, o licitante vencedor deverá, no momento da entrega da nota fiscal/fatura, informar e manter atualizado, junto à tesouraria do Município, o banco, o nº da agência e o nº da conta na qual será realizado o depósito correspondente. A referida conta deverá estar em nome da pessoa jurídica, ou seja, da empresa licitante.

10.7. O valor devido ao licitante vencedor, não sendo pago no prazo estabelecido, e desde que o atraso decorra de responsabilidade do Município, será corrigido segundo a variação do INPC, acumulado no período que mediar entre a data prevista para pagamento e a data do efetivo pagamento.

10.8. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor enquanto pendentes de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

10.9. O pagamento ao licitante, pelo objeto entregue, ficará condicionado ao cumprimento das exigências dos parágrafos anteriores, o qual será afirmado mediante termo de verificação emitido pela Secretaria solicitante ou pelo fiscal do contrato.

10.10. O licitante deverá emitir documento fiscal em conformidade com a legislação tributária, sob pena de devolução para que haja o acerto do faturamento.

10.11. Na hipótese de existência de erros na nota fiscal de cobrança e/ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento será interrompido e ficará pendente até que o licitante adote as medidas saneadoras, voltando a correr na sua íntegra após o licitante ter



solucionado o problema, seguindo a legislação vigente quanto à ordem cronológica de pagamentos do Município.

10.12. A retenção do tributo de que trata a Instrução Normativa RFB n.º 1.234/2012 não será efetuada caso o licitante apresente, na entrega da nota fiscal de pagamento, declaração de que é regularmente inscrita no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – Simples Nacional, conforme exigido no inciso XI do artigo 4º e modelo constante no anexo IV da IN n.º 1.234/2021, devendo ser atualizada anualmente pelo licitante.

10.13. Enquanto o Município não possuir convênio firmado com a Receita Federal do Brasil nos termos da portaria SRF n.º 1.454/2004 referente à retenção dos tributos disciplinados no artigo 1º da IN SRF n.º 475/2004, as notas fiscais não devem ser faturadas com a retenção de PIS, COFINS e CSLL.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

11.1. Da forma de seleção e critério de julgamento da proposta

11.1.1. O licitante será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade **Pregão**, com sistema de **Registro de Preço**, sob a forma **eletrônica**, com adoção do critério de julgamento pelo **menor preço por item**.

11.2. Das exigências da habilitação

11.2.1. Para fins de habilitação o licitante deverá apresentar a documentação constante no item “da habilitação” do Edital, nos termos do artigo 62 da Lei 14.133/2021, e, no caso da presente contratação, os documentos informados abaixo.

11.3. Documentos relativos à habilitação técnica:

11.3.1. Atestado de capacidade da empresa, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, de que entregou, satisfatoriamente, objeto compatível em características com hora licitado.

11.3.2. O atestado poderá ser objeto de diligência, a qualquer momento, por parte do Pregoeiro e da Comissão de Apoio, junto à Pessoa Jurídica que o forneceu, inclusive com a solicitação da comprovação, mediante cópias autenticadas dos contratos que lhe deram origem e visita às Pessoas Jurídicas que os expediram.



11.3.3. Apenas para os itens:

- Item 2 (Código 001.021.023)
- Item 18 (Código 001.021.024)
- Item 23 (Código 002.001.169)
- Item 24 (Código 002.001.107)
- Item 25 (Código 002.001.705)
- Item 26 (Código 002.001.055)
- Item 27 (Código 002.001.374)
- Item 43 (Código 002.001.452)
- Item 47 (Código 002.001.629)
- Item 91 (Código 002.001.142)

11.3.3.1. Alvará Sanitário emitido pelo município do domicílio do licitante.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas e custeio do objeto desta contratação, serão subsidiadas com recursos consignados na Dotação Orçamentária indicada pela Secretaria Municipal solicitante.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Esclarecimentos referentes ao objeto desta contratação, poderão ser solicitados para o Setor de Licitações, através do telefone (54) 3342-9520, e pelo e-mail licitacoes@marau.rs.gov.br ou para as Secretarias participantes no horário das 07h30min às 11h30min e das 13h às 17h, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

Marau, 27 de Setembro de 2024.

Responsável Compras
Secretaria Municipal de Administração

Responsável Compras
Secretaria Municipal de Educação

Responsável Compras
Secretaria Municipal de Cidade, Segurança e Trânsito

Responsável Compras
Secretaria Municipal de Trabalho e Desenvolvimento Social

Responsável Compras



Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação

Responsável Compras
Secretaria Municipal de Habitação e Regularização Fundiária

Responsável Compras
Secretaria Municipal de Saúde

Responsável Compras
Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer

Responsável pela elaboração do Termo de Referência – TR
Rodolfo Bebbber