

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA

(Fundamento legal: Art. 75, I, da Lei nº14.133/2021)

EDITAL SIMPLIFICADO

PROCESSO DE CONTRATAÇÃO N° 001/2026

DISPENSA DE LICITAÇÃO N° 001/2026

O Município de Condado/PE, por meio da **Fundo Municipal de Assistência Social**, por ordem de sua gestora, torna pública a **abertura da Dispensa de Licitação n° 001/2026**, do tipo “**menor preço global**”, objetivando a seleção da proposta mais vantajosa para o objeto indicado no item 1 deste Edital.

O procedimento será realizado por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação (internet), nos termos do **art. 75, inciso I, da Lei nº 14.133/2021**, e demais normas aplicáveis.

OBJETO: Contratação de pessoa jurídica para fornecimento de **utensílios de cozinha**, destinados à instalação e operacionalização da 3ª Cozinha **Comunitária do Município de Condado/PE**, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, visando ao preparo, acondicionamento e distribuição de refeições à população em situação de vulnerabilidade social.

- **VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:** R\$ 61.465,40 (Sessenta e um mil, quatrocentos e sessenta e cinco reais e quarenta centavos).
- **DATA LIMITE PARA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:** de **28/01/2026** até **02/02/2026**.
- **CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** Menor Preço Global.
- **LOCAL (Sítio):** Prefeitura Municipal do Condado.
- **INSTRUMENTO DE DISPENSA:** Poderá ser obtido no sítio eletrônico condado.pe.gov.br ou solicitado pelo e-mail: licitacao@condado.pe.gov.br.

• A presente **Chamada Pública** ficará **aberta por um período de 3 (três) dias úteis**, a partir da data de sua divulgação no site. Os respectivos documentos deverão ser encaminhados para o e-mail licitacao@condado.pe.gov.br ou entregues presencialmente no **Setor de Licitação**, situado na **Prefeitura Municipal de Condado**, Praça 11 de Novembro, nº 88, Centro, CEP 55.940-000.

• **PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:** deverão ser encaminhados pelo e-mail licitacao@condado.pe.gov.br ou pelo telefone **(81) 3642-1031**.

Observações:

(I) Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante as sessões públicas observarão o horário de Brasília-DF.

(II) Na hipótese de não haver expediente na data acima fixada, ficará a entrega dos documentos será adiada para o primeiro dia útil subsequente no mesmo local e hora, salvo disposição em contrário.

(III) A data para a apresentação das propostas e documentos de habilitação poderá ser prorrogada, caso não se alcance esta etapa para todos os itens.

1. OBJETO

Contratação de pessoa jurídica para fornecimento de **utensílios de cozinha**, destinados à instalação e operacionalização da 3ª Cozinha **Comunitária do Município de Condado/PE**, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, visando ao preparo, acondicionamento e distribuição de refeições à população em situação de vulnerabilidade social.

1.2. O contrato terá o prazo de 02 (dois) meses, nos termos do art. 106 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

1.3. Os produtos objeto desta contratação são caracterizados como comuns, uma vez que são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

1.4. O prazo para início da execução dos serviços é de 24 (vinte e quatro) horas, a partir da emissão da ordem de serviço.

1.5. Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

2. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal:

PODER	03	FUNDOS
ÓRGÃO	02	FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE	00	FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
08.244.0004.1002.00		AQUISIÇÃO DE MÓVEIS, MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS
00		
4.4.90.00.00		APLICAÇÕES DIRETAS

3. DA HABILITAÇÃO

3.1. O licitante deverá apresentar, concomitantemente, com os documentos de habilitação a seguir descritos, as declarações abaixo elencadas (modelos constantes nos anexos do Edital):

- I.Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos;
- II.Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;
- III.Declaração de Mão-de-Obra de Menor; e
- IV.Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.
- V.Declaração que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.2. Para fins de habilitação neste processo, serão exigidos os seguintes documentos:

I – HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- f) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembléia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- g) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- h) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

II – HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes/Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CGC ou CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade para com as Fazendas:
 - Federal, mediante a apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional ou pela Secretaria da Receita Federal, conforme Portaria Conjunta PGFN/SRF nº.3, de 22/11/2005, alterada pela Portaria Conjunta PGFN/SRF nº. 1, de 19/05/2006;
 - Estadual, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Fazenda Estadual do respectivo do domicílio ou sede do licitante;
 - Municipal, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Municipais, emitida pela Fazenda Municipal do respectivo do domicílio ou sede do licitante;
- d) Prova de regularidade relativo ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação, respectivamente, da Certidão Negativa de Débito - CND e do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF.
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. (NR).
- f) O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.



- A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida, no caso de virem a ser a(s) adjudicatária(s) deste certame, para efeito de assinatura do Contrato, nos termos do art. 42 da Lei Complementar nº. 123/2006;
- A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- As microempresas e empresas de pequeno porte deverão, no entanto, apresentar os documentos elencados nos subitens 8.5.3 a 8.5.4 deste Edital, mesmo que contenham alguma restrição, de acordo com o art. 43 da Lei Complementar nº. 123/2006;
- Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigida neste Edital, será(ão) assegurado(s), à(s) microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte adjudicatária(s) deste certame, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que for(em) declarada(s) a(s) vencedora(s), prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme o §1º do art. 43 da Lei Complementar nº. 123/2006;
- A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.5.5.2, implicará decadência do direito à(s) contratação(ões), sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para celebrar(em) a(s) contratação(ões), ou revogar a licitação, consoante estabelecido no art. 43, §2º da Lei Complementar nº. 123/2006.

III - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- É necessário que a certidão/certidões apresentadas incluam a **distribuição de processos físicos e eletrônicos** de 1º e 2º graus, salvo no caso de empresas sediadas em comarcas que não emitam certidões de processos distribuídos em meio físico, caso em que deverão apresentar, exclusivamente, a Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo Pje.
- Para empresas sediadas no **estado de Pernambuco**, a certidão negativa de distribuição de processos de falência/recuperação judicial em meio eletrônico é emitida pelo TJPE, no site: <https://www.tjpe.jus.br/certidaope/xhtml/main.xhtml> (Certidão Negativa para fins de Licitação).

IV – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Comprovante de desempenho de atividade da empresa licitante, através de Atestado ou Certidão, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a capacidade do licitante em fornecer os itens licitados.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇO

4.1. A proposta deve ser enviada mediante o preenchimento, dos seguintes campos:

4.1.1. O valor unitário e total para cada item/serviço, constante na Planilha Orçamentária, como também o valor global da contratação, devendo os valores serem expresso em moeda corrente nacional em 02 (duas) casas decimais após a vírgula.

4.1.2. Descrição do objeto da licitação.

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

4.1.4. A proposta deve ser datada e assinada pelo responsável por sua elaboração.

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

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

5. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

• 5.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 61.465,40 (Sessenta e um mil, quatrocentos e sessenta e cinco reais e quarenta centavos), conforme custos unitários apostos na memória de cálculo em anexo.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço ou os descontos ofertados, vinculam a Contratada.

5.3. As condições de pagamento constam na minuta contratual, anexa a este Edital.

6. DA IMPUGNAÇÃO

6.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido em até 3 (três) dias úteis após a data da divulgação do Edital.

6.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo limitado ao último dia útil anterior à data limite para a apresentação das propostas.

6.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte e-mail: licitacao@condado.pe.gov.br.

6.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos neste edital.

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

6.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a envio das propostas.

7. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. Poderá a Administração contratante revogar o presente Edital, no todo ou em parte, por conveniência administrativa e interesse público, decorrente de fato superveniente, devidamente justificado.

7.2. A Secretaria deverá anular o presente certame, no todo ou em parte, sempre que acontecer ilegalidade, de ofício ou por provação.

7.3. A anulação do procedimento de Chamada Pública não gera direito à indenização, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 71 da Lei Federal nº 14.133/21.

7.4. Após a fase de classificação das propostas, não cabe desistência dela, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela edilidade.

7.5. Poderá a Agente de Contratação promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, em qualquer fase da Dispensa de Licitação;

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

7.7. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públcas (PNCP) e no site do Município <https://transparencia.condado.pe.gov.br>.

7.8. A minuta do contrato, anexa a este Edital, trata com detalhes acerca da gestão e fiscalização contratual

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

- a) ANEXO I – Termo de Referência
- b) Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- c) ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato
- d) ANEXO III – Minuta das Declarações
- e) ANEXO IV – Modelo de proposta

Condado, 27 de janeiro de 2026.

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Sirleide Sousa da Silva

Gestora

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Aquisição de **utensílios de cozinha**, destinados à **implantação e ao início de funcionamento de nova Cozinha Comunitária do Município de Condado/PE**, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, conforme especificações técnicas e quantitativos a serem definidos no Termo de Referência.

1.2. A contratação será formalizada por meio de instrumento próprio, com vigência restrita ao prazo necessário para o **fornecimento, entrega e recebimento definitivo** dos utensílios, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

1.3. Os bens objeto desta contratação caracterizam-se como **bens comuns**, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser **objetivamente definidos** por meio de especificações usuais de mercado, permitindo julgamento objetivo das propostas.

1.4. O prazo para início do fornecimento será de até **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da emissão da ordem de fornecimento ou instrumento equivalente.

1.5. A entrega integral dos utensílios deverá ocorrer no prazo máximo de **15 (quinze) dias**, contados do início do fornecimento, salvo prazo diverso a ser estabelecido no instrumento contratual, devidamente justificado.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de viabilizar a **implantação e o início de funcionamento de nova Cozinha Comunitária do Município de Condado/PE**, equipamento público essencial à execução das políticas municipais de **segurança alimentar e nutricional** e de **assistência social**, voltadas ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social.

Os utensílios de cozinha constituem elementos **indispensáveis à estruturação operacional da unidade**, sendo necessários para o preparo, manipulação, acondicionamento e distribuição de alimentos, em conformidade com as **normas sanitárias, de higiene e de segurança alimentar** vigentes. A ausência desses utensílios inviabilizaria o pleno funcionamento da nova unidade, comprometendo a regularidade e a qualidade do serviço público a ser ofertado.

A implantação desta nova Cozinha Comunitária representa **avanço significativo nas ações de combate à fome e à insegurança alimentar no Município**, ampliando a capacidade de atendimento, descentralizando a oferta de refeições e fortalecendo a rede municipal de proteção social. Trata-se de iniciativa alinhada às diretrizes das políticas públicas de assistência social, à promoção da dignidade humana e à garantia do direito humano à alimentação adequada.

Nesse contexto, a contratação revela-se **necessária, oportunamente justificada**, atendendo ao interesse público e aos princípios da eficiência, da economicidade e do planejamento, previstos na Lei nº 14.133/2021, constituindo etapa essencial para a efetiva implementação da política municipal de segurança alimenta

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

PODER	03	FUNDOS
ÓRGÃO	02	FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE	00	FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
08.244.0004.1002.0000		AQUISIÇÃO DE MÓVEIS, MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS
4.4.90.00.00		APLICAÇÕES DIRETAS

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1 A solução proposta consiste na **aquisição integrada de utensílios de cozinha**, novos e adequados ao uso institucional, destinados à **implantação e ao início de funcionamento de nova Cozinha Comunitária do Município de Condado/PE**, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

4.2 A contratação abrange o fornecimento de utensílios necessários às etapas de **preparo, manipulação, acondicionamento e distribuição de alimentos**, permitindo a estruturação completa da unidade e o atendimento das normas sanitárias, de higiene e de segurança alimentar vigentes.

4.3 Trata-se de solução que assegura a **operacionalização plena e imediata da nova Cozinha Comunitária**, evitando aquisições fragmentadas que poderiam comprometer o planejamento, atrasar o início das atividades e gerar ineficiências administrativas.

A aquisição conjunta dos utensílios contribui para a **padronização dos materiais**, a racionalização dos procedimentos de compra, a redução de custos operacionais e o fortalecimento da eficiência administrativa, garantindo que a nova unidade esteja apta a iniciar suas atividades de forma regular, contínua e segura.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender, de forma cumulativa, aos seguintes **requisitos técnicos, operacionais e legais**, indispensáveis à adequada execução do objeto:

5.1. Requisitos dos utensílios

- a) os utensílios de cozinha deverão ser **novos, sem uso anterior**, em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- b) deverão ser fabricados com **materiais próprios para contato com alimentos**, atóxicos, resistentes e adequados ao uso contínuo e institucional;
- c) deverão atender às **normas sanitárias, de higiene e de segurança alimentar** vigentes, aplicáveis a cozinhas profissionais e comunitárias;
- d) deverão possuir **qualidade compatível com a finalidade pública**, garantindo durabilidade e segurança no manuseio;
- e) deverão apresentar dimensões, capacidade e características compatíveis com a rotina operacional da Cozinha Comunitária.

5.2. Requisitos do fornecedor

- a) comprovação de **regularidade jurídica, fiscal e trabalhista**, nos termos da legislação vigente;
- b) capacidade de fornecimento compatível com o objeto contratado;
- c) atendimento aos prazos e condições de entrega estabelecidos no Termo de Referência.

5.3. Requisitos de entrega e recebimento

- a) os utensílios deverão ser entregues no local indicado pela Administração, devidamente acondicionados e protegidos;

- b) o recebimento ficará condicionado à **verificação da conformidade** dos itens com as especificações técnicas definidas;
- c) a Administração poderá **recusar utensílios em desconformidade**, exigindo substituição sem ônus adicional.

6. MODELO DE EXECUÇÃO

6.1 A execução do objeto dar-se-á por meio do fornecimento e entrega integral dos utensílios de cozinha, conforme as especificações técnicas, quantidades e prazos estabelecidos no Termo de Referência e no instrumento contratual ou documento equivalente.

6.2 O fornecimento deverá ser iniciado após a emissão da ordem de fornecimento, respeitando os prazos definidos pela Administração, sendo de responsabilidade da contratada a logística, o transporte e o acondicionamento adequado dos utensílios até o local indicado.

6.3 A entrega dos utensílios deverá ocorrer de forma única e integral, salvo autorização expressa da Administração, garantindo a implantação simultânea e o início regular das atividades da nova Cozinha Comunitária.

O recebimento dos utensílios será realizado em duas etapas:

- a)** recebimento provisório, para verificação quantitativa e visual dos itens entregues;
- b)** recebimento definitivo, após a conferência da conformidade técnica dos utensílios com as especificações estabelecidas.

Concluída a entrega e constatada a conformidade dos itens, o fiscal do contrato procederá ao atesto do recebimento, autorizando o prosseguimento dos trâmites administrativos para pagamento, sem prejuízo da responsabilidade da contratada pela qualidade dos produtos fornecidos.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. A gestão e fiscalização do contrato serão realizadas por servidores formalmente designados pela Administração Municipal, que atuarão como Gestor e Fiscal do Contrato, conforme previsto nos arts. 117 e 118 da Lei nº 14.133/2021.

7.2. Compete ao Gestor do Contrato o acompanhamento global da execução, garantindo que os serviços sejam prestados em conformidade com o Termo de Referência e demais condições estabelecidas.

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

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

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

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

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

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

7.9. O controle da execução contratual observará os princípios da transparência, eficiência e economicidade, garantindo que o serviço contratado alcance os resultados esperados, com qualidade, continuidade e adequada utilização dos recursos públicos.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. Os utensílios de cozinha objeto da contratação serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 15 (dez) dias, contados da data da entrega, pelos fiscais técnico e administrativo designados, mediante lavratura de termo circunstanciado, para fins de verificação do atendimento às exigências técnicas, quantitativas e administrativas estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

8.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

8.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

8.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.5. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

8.6. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 20 (vinte) dias, contados do recebimento provisório, pelo gestor do contrato ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

- a) Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento;
- b) Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- c) Emitir Termo detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;
- d) Comunicar ao Contratado para que emita a Nota Fiscal/Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização; e



e) Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

8.7. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.8. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

FORMA DE PAGAMENTO

8.10. O valor do CONTRATO compreende os custos diretos e indiretos decorrentes da prestação dos serviços, incluindo tributos, encargos trabalhistas e comerciais, seguros, despesas de administração, lucro, custos com transporte, frete e demais despesas correlatas.

8.11. Se decorridos 12 (doze) meses da data de apresentação da proposta, o preço do CONTRATO será reajustado, mediante requisição formal do contratado, utilizando-se, para tanto, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, fornecido pelo IBGE, nos termos da Lei Estadual nº 17.555/2021 e do Decreto nº 52.153, de 17 de janeiro de 2022.

8.12. A CONTRATADA deverá pleitear o reajuste de preços durante a vigência do contrato, sob pena de, não o fazendo tempestivamente, ocorrer a preclusão do seu direito ao reajuste.

8.13. O pagamento será feito à CONTRATADA, diretamente pela CONTRATANTE, mediante a apresentação de nota fiscal e fatura discriminativa referentes à realização dos serviços, devidamente atestada pelo servidor competente, no prazo de até 30 (trinta) dias.

8.14. O pagamento será efetuado através de ordem bancária, na instituição bancária indicada pela CONTRATADA, no prazo indicado acima;

8.15. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, verificados por culpa única e exclusiva da CONTRATANTE, fica convencionado que a taxa de atualização financeira, devida entre a data prevista para o pagamento e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos Moratórios

N = Número de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento

VP = Valor da parcela a ser paga

I = Índice de atualização financeira=0,0001644, assim apurado:

$$I = (\underline{TX/100}) I = (\underline{6/100}) I = 0,0001644$$

$$365 \qquad \qquad 365$$

TX = Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA

8.16. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do

fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

9. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. A seleção do fornecedor dar-se-á por dispensa de licitação em razão do valor, nos termos do art. 75, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, considerando que o valor estimado da contratação se enquadra no limite legal estabelecido para serviços de engenharia, e que o objeto não se caracteriza como obra ou serviço de grande vulto.

9.2. Ressalta-se que, embora dispensada a licitação, a contratação observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, planejamento e economicidade, devendo a Administração realizar pesquisa de preços adequada, selecionar proposta mais vantajosa e verificar a habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e técnica do fornecedor.

9.3. A opção pela dispensa de licitação mostra-se adequada e vantajosa ao interesse público, tendo em vista a natureza do objeto, o valor estimado da contratação, a necessidade de atendimento tempestivo da demanda e a possibilidade de obtenção de proposta compatível com os preços praticados no mercado, sem prejuízo da qualidade técnica dos serviços.

9.4. O regime de execução do contrato será por **EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL**

Exigências de habilitação

9.5. O licitante deverá apresentar, concomitantemente, com os documentos de habilitação a seguir descritos, as declarações abaixo elencadas (modelos constantes nos anexos do Edital):

- Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos;
- Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;
- Declaração de Mão-de-Obra de Menor; e
- Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.
- Declaração que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.6. Para fins de habilitação neste processo, serão exigidos os seguintes documentos:

I – HABILITAÇÃO JURÍDICA

- i) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- j) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;



- k) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- l) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- m) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- n) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembléia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- o) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização; Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

II – HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes/Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CGC ou CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade para com as Fazendas:
 - **Federal**, mediante a apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional ou pela Secretaria da Receita Federal, conforme Portaria Conjunta PGFN/SRF nº.3, de 22/11/2005, alterada pela Portaria Conjunta PGFN/SRF nº. 1, de 19/05/2006;
 - **Estadual**, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Fazenda Estadual do respectivo do domicílio ou sede do licitante;
 - **Municipal**, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Municipais, emitida pela Fazenda Municipal do respectivo do domicílio ou sede do licitante;
- d) Prova de regularidade relativo ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação, respectivamente, da Certidão Negativa de Débito - CND e do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF.
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943. (NR).
- f) O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida, no caso de virem a ser a(s) adjudicatária(s) deste certame, para efeito de assinatura do Contrato, nos termos do art. 42 da Lei Complementar nº. 123/2006;
- A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

- As microempresas e empresas de pequeno porte deverão, no entanto, apresentar os documentos elencados nos subitens 8.5.3 a 8.5.4 deste Edital, mesmo que contenham alguma restrição, de acordo com o art. 43 da Lei Complementar nº. 123/2006;
- Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigida neste Edital, será(ão) assegurado(s), à(s) microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte adjudicatária(s) deste certame, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que for(em) declarada(s) a(s) vencedora(s), prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme o §1º do art. 43 da Lei Complementar nº. 123/2006;
- A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.5.5.2, implicará decadência do direito à(s) contratação(ões), sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para celebrar(em) a(s) contratação(ões), ou revogar a licitação, consoante estabelecido no art. 43, §2º da Lei Complementar nº. 123/2006.

III - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- b) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- É necessário que a certidão/certidões apresentadas incluam a **distribuição de processos físicos e eletrônicos** de 1º e 2º graus, salvo no caso de empresas sediadas em comarcas que não emitam certidões de processos distribuídos em meio físico, caso em que deverão apresentar, exclusivamente, a Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo Pje.
- Para empresas sediadas no **estado de Pernambuco**, a certidão negativa de distribuição de processos de falência/recuperação judicial em meio eletrônico é emitida pelo TJPE, no site: <https://www.tjpe.jus.br/certidaopje/xhtml/main.xhtml> (Certidão Negativa para fins de Licitação).

IV – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Comprovante de desempenho de atividade da empresa licitante, através de Atestado ou Certidão, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a capacidade do licitante em fornecer os itens licitados.

10. ESTIMATIVA DE PREÇO

A estimativa de preços da presente contratação foi apurada por meio de pesquisa realizada na ferramenta **Banco de Preços**, adotada como parâmetro pela Administração Pública para aferição de valores praticados no mercado. A pesquisa considerou contratações públicas similares, registros de preços vigentes, contratos administrativos e notas fiscais compatíveis com o objeto, observando critérios de atualidade, compatibilidade técnica e aderência às condições de fornecimento. Os valores obtidos subsidiaram a definição do valor estimado da contratação e fundamentaram a adoção da **dispensa de licitação por menor valor**, nos termos da legislação vigente, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa, a economicidade do gasto público e a observância aos princípios da eficiência, planejamento e interesse público.



ESTIMATIVA DE PREÇOS E DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	AMOLADOR AFIADOR DE FACA E TESOURA PROFISSIONAL	Unidades	2	R\$ 26,42	R\$ 52,84
2	AR CONDICIONADO 9000 BTS , SERPENTINA EM COBRE	Unidades	2	R\$ 2.839,00	R\$ 5.678,00
3	Armário - tipo estante, em aço, tratado por fosforização, medindo 0,40 x 0,92 x 1,98 m (pxlxa), dimensões com variação de até 5%, sem portas, com 6 prateleiras reguláveis, sem gavetas, sapatas niveladoras de piso, pintura em epóxi. CATMAT 617022	Unidades	4	R\$ 630,00	R\$ 2.520,00
4	Bacia - de polipropileno, com diâmetro de 305 mm, na altura de 123 mm, com capacidade para 4,5l, na cor branca CATMAT 278010	Unidades	2	R\$ 11,97	R\$ 23,94
5	Bacia - de polipropileno, com diâmetro de 428 mm, na altura de 130 mm, com capacidade para 10,5l, na cor azul CATMAT 278010	Unidades	2	R\$ 13,00	R\$ 26,00
6	Bacia de polipropileno, na altura de 100 mm, com capacidade para 2,5l, na cor branca	Unidades	2	R\$ 3,82	R\$ 7,64
7	BALANÇA DIGITAL PARA COZINHA ,BALANÇA ELETRONICA DIGITAL DE 2G ATÉ 40 KG.BIVOLT 110V/220V -	Unidades	2	R\$ 950,00	R\$ 1.900,00
8	BEBEDOURO ELÉTRICO: DE MESA, 220 VOLTS, PARA UM GALÃO DE 20 LITROS, COM CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO DE 3,5 LITROS/HORAS, COM THERMOSTATO E 7 NÍVEIS DE TEMPERATURA, BANDEJA REMOVÍVEL, GARANTIA DE 12 MESES, DUAS PARA ÁGUA GELADA E NATURAL, AÇO INOX NA COR BRANCA.	Unidades	3	R\$ 637,87	R\$ 1.913,61
9	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL POLIETILENO, APLICAÇÃO ABATEDOURO,FRIGORÍFICO., CORBRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS VAZADA NAS LATERAIS, CAPACIDADE 48 L	Unidades	4	R\$ 108,55	R\$ 434,20
10	Caixa Plástica Material: Plástico , Largura: 42,50 CM, Altura: 30,70 CM, Aplicação: Acondicionamento Alimentos , Cor: Branca , Características Adicionais: Com Tampa , Profundidade: 63,50 C	Unidades	4	R\$ 55,68	R\$ 222,72
11	CAIXA ORGANIZADORA EM PLÁSTICO, TIPO SIMPLES, MEDINDO 80 X 50 X 40 CM (CXLXA)	Unidades	2	R\$ 210,00	R\$ 420,00



12	Caldeirão de alumínio, capacidade 18,0 l, com diâmetro de 30,0 cm, altura de 28,0 cm, com espessura de 2 mm, asa de alumínio, tampa com espessura 0,75 mm.	Unidades	2	R\$ 127,14	R\$ 254,28
13	CANECA de alumínio, capacidade de 7,5 l, com diâmetro de 22,0 cm, altura de 22,0 cm, com espessura de 2 mm, cabo de baquelite.	Unidade	1	R\$ 54,89	R\$ 54,89
14	COLHER DE AÇO INOX GRANDE (TIPO ARROZ) - Colher, corpo e cabo: aço inoxidável, tamanho: grande, tipo: arroz	Unidades	3	R\$ 16,47	R\$ 49,41
15	Colher de pau pequena, para mexer alimentos, lisa. CATMAT 294143	Unidades	3	R\$ 6,40	R\$ 19,20
16	(3259595) - CONCHA - EM ACO INOX, COM CABO DE 36 CM, MEDINDO 9 CM DE DIAMETRO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA	Unidades	2	R\$ 29,90	R\$ 59,80
17	Concha em inox, medindo 51 cm com cabo/ 16,2 cm diâmetro/ 7,3 profundidade.	Unidades	2	R\$ 32,44	R\$ 64,88
18	Copo De Vidro Capacidade: 200ML, Diâmetro Boca: 64MM, Altura: 96MM, Cor: Transparente, Tipo Uso: Água/Suco/Refrigerante, Características Adicionais: Fundo Reforçado Com No Mínimo 15 Mm	Conjunto	1	R\$ 21,89	R\$ 21,89
19	Cortador de legumes em aço inoxidável, com lâmina em aço, do tipo industrial, mecânica com tripé.	Unidade	1	R\$ 182,92	R\$ 182,92
20	CUTELO - LAMINA: ACO INOX, COM BORDA SERRILHADA; CABO: POLIPROPILENO; FINALIDADE: CARNE COM OSSO;	Unidade	1	R\$ 176,19	R\$ 176,19
21	ESCORREDOR de massa alimentícia - de alumínio, com diâmetro de 35 cm, altura de 13,5 cm, capacidade de 9,25 l, com espessura de 1,7 mm, c/alça e base.	Unidade	1	R\$ 33,00	R\$ 33,00
22	Escorredor de massa alimentícia de alumínio, com diâmetro de 45 cm, altura de 17,0 cm, capacidade de 20,0 l, com espessura de 1,8 cm, com alça e base. CATMAT 334672	Unidade	1	R\$ 260,02	R\$ 260,02
23	Escorredor de prato em aço inox escovado, medindo 122 x 36 x 28 mm, com compartimento para escorrer 56 pratos, fixo na parede, provido de 2 (duas) mãos francesas para melhor fixação CATMAT 485587	Unidade	1	R\$ 139,00	R\$ 139,00
24	Escumadeira de arame galvanizado, medindo 26 cm de diâmetro, com cabo CATMAT 283808	Unidades	2	R\$ 30,89	R\$ 61,78
25	Espátula - de plástico, tamanho médio, cabo de plástico, uso em cozinha, para	Unidade	1	R\$ 24,29	R\$ 24,29



	mistura de ingredientes CATMAT 468503				
26	ESPATULA PARA RESINA TITÂNIO Nº 06, ESTERELIZÁVEL, EM AÇO INOX E SILICONE.	Unidade	1	R\$ 36,52	R\$ 36,52
27	Exaustor Industrial 40 CM Com Reversão e Chave de Controle. Especificações: Voltagem: 220v ; Tamanho: 40 cm; Potência: 1/5 cv; Quantidade de hélices: 5; Dimensões do produto montado: Comprimento: 40,0 cm; Largura: 20,0 cm; Altura: 40,0 cm	Unidades	2	R\$ 482,23	R\$ 964,46
28	FACA - COM LAMINA EM AÇO INOX MEDINDO 4" (POLEGADAS), CABO EM POLIPROPILENO, PARA DESCASCAR LEGUMES E FRUTAS.	Unidades	3	R\$ 7,00	R\$ 21,00
29	Faca de inox, medindo 10", com cabo branco em polipropileno	Unidades	2	R\$ 24,00	R\$ 48,00
30	Faca em inox, medindo 20 cm, para peixe.	Unidades	2	R\$ 16,00	R\$ 32,00
31	Faca inox, 12 polegadas tipo peixeira, em polipropileno	Unidades	2	R\$ 126,00	R\$ 252,00
32	FACAS CORTE DE PAO C FIO SERRILHADO 8 - FACA INOX MEDIO 8 POLEGADAS TIPO SERRA P PAO CABO POLIPROPILENO	Unidades	3	R\$ 7,25	R\$ 21,75
33	Fogão tipo industrial de baixa pressão, em aço inoxidável, tipo aisi 304, com alimentação a gás GLP, com 6 bocas, queimadores confeccionados em ferro fundido duplos tipo cachimbo + coroa, acendimento individual manual, com forno em aço inox com porta estruturada com controlador de abertura da porta em três posições, com duas prateleiras, com dimensões aproximadas de 1.500 x 1.000 x 900 ml, acompanhado de registro e mangueira aprovadas pelo INMETRO.	Unidade	1	R\$ 2.850,00	R\$ 2.850,00
34	Fogão Industrial 2 Bocas Alta Pressão Sem Forno, Produzido Em Aço Carbono Especial, Cor: Cinza Ral, Grelhas E Queimadores Com Ferro FUNDIDO, Pés Revestidos Com Sapatas Em Pvc Rígido, Tubo Coletor De Gás Cromado, Diâmetro Da Boca 30x30, Sistema Exclusivo De Regulagem De Ar/Gás Coletor De Resíduos Individuais Em Aço Galvanizado, Registros De Alta Resistência, Baixo Consumo De Gás, Alta Pressão: 2 Queimadores Simples 130mm.	Unidade	1	R\$ 815,00	R\$ 815,00
35	Freezer horizontal com capacidade para 546 litros, voltagem: 220v potência 331w faixa de temperatura: freezer -18 a 22°C refrigerador: +2a +8°C, dupla	Unidade	1	R\$ 3.800,00	R\$ 3.800,00



	função; refrigerador e freezer, gabinete interno em aço pintado com pintura epóxi, fechadura de segurança, gaveta removível, puxad or ergonômico, rodízios reforçados, dreno frontal.				
36	Garfo de inox, para refeição, apresentação lisa (100 unidades) CATMAT 437872	Conjuntos	2	R\$ 3,00	R\$ 6,00
37	Garfo em alumínio, para fritura, cabo entre 30 e 50 cm, com 02 dentes, acondicionado de forma apropriada.	Unidades	2	R\$ 14,50	R\$ 29,00
38	Garrafa térmica - de mesa, revestimento externo em inox, com capacidade para 2 l, tampa de rosca, de vidro temperado CATMAT 468442	Unidades	2	R\$ 74,87	R\$ 149,74
39	GAVETEIRO EM POLIPROPILENO - na medida de 62 cm de profundidade x 44 cm de largura e altura de 15 cm, transparente.	Unidades	2	R\$ 110,00	R\$ 220,00
40	Geladeira Duplex Frost Free 386L, 2 portas, prateleiras removíveis, 110V Capacidade mínima do Freezer 96Litros, com compartimento extra frio, porta ovos, Eficiência Energética tipo A, Garantia de 12 meses.	Unidade	1	R\$ 3.835,00	R\$ 3.835,00
41	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOXIDÁVEL ABNT 304 – 18/8 MEDINDO (450 X 480 X 1215 MM), INOX, BASE EXECUTADA EM ALUMÍNIO FUNDIDO PINTADO COM TINTA MARTELADA, COM CAPACIDADE PARA 25 L DOTADO DE SISTEMA BASCULANTE ATRAVÉS DE PEDAL PARA INCLINAÇÃO DO COPO, MOTOR 1.1/2 C.V, MONOFÁSICO, 110/220V, 50/60 HZ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA NÃO DANIFICAR O EQUIPAMENTO.	Unidade	1	R\$ 2.200,00	R\$ 2.200,00
42	MANGUEIRA JARDIM 20M	Unidade	1	R\$ 49,87	R\$ 49,87
43	MARMITA TERMICA DE PLASTICO COM 3 DIVISORIAS. ESPECIFICAÇÃO: COM TRAVA LATERAL AZUL, DE 1,5 LITROS.	Unidades	800	R\$ 32,20	R\$ 25.760,00
44	(4889100) - CONJUNTO DE MESA E ASSENTO - TIPO PLASTICA,EM POLIPROPILENO,SEM REVESTIMENTO,TAMPO EM POLIPROPILENO,FORMATO QUADRADO,MEDINDO 70,00X70,00X72,00CM (LXPXA),COM 4 CADEIRAS EM POLIPROPILENO,SEM REVESTIMENTO,MEDINDO 77,00X43,00X36,00CM (AXLXP),DIMENSOES COM	Unidades	4	R\$ 279,00	R\$ 1.116,00



	VARIACAO DE ATE 5 %,SEM BRACOS,COM ENCOSTO,EM POLIPROPILENO,SEM REVESTIMENTO				
45	Mesa - tipo cozinha, com estrutura em aço inox de seção tubular, no formato retangular, com tampo em aço inox, sem revestimento, tampo em formato retangular, medindo 600,00 x 850,00 x 900,00 mm (lxhx), podendo variar em 5%), com 02 gavetas CATMAT 465560	Unidade	1	R\$ 1.312,00	R\$ 1.312,00
46	PANELA de alumínio, tipo de pressão, com capacidade para 25 l., modelo com cabo, acondicionada em embalagem apropriada.	Unidade	1	R\$ 497,54	R\$ 497,54
47	PANELA EM ALUMÍNIO, CAPACIDADE PARA 80 L, DIÂMETRO APROXIMADO DE 60 CM, ALTURA APROXIMADA DE 30 CM, ESPESSURA APROXIMADA DE 5 MM, COM 2 ASAS, TAMPA COM ESPESSURA APROXIMADA DE 0,9MM	Unidade	1	R\$ 600,00	R\$ 600,00
48	PEGADOR MULTIUSO, HASTE EM ACO INOX, PONTA EM SILICONE, ENTRE 18CM E 27,5CM REFERENCIAS: Pegador de Silicone Multiuso em Aço Inox 18cm Cinza Bianchini 448543 ; Pegador Silicone Inox Utensilio Multiuso Salada Fritura Anuncio #3517033659	Unidades	2	R\$ 18,44	R\$ 36,88
49	Pegador em inox, para macarrão. CATMAT 464896	Unidades	2	R\$ 18,43	R\$ 36,86
50	Peneira - em aço inoxidável, com diâmetro de 40 cm, e borda em aço inoxidável, sem cabo, para separar impurezas. CATMAT 297850	Unidade	1	R\$ 143,00	R\$ 143,00
51	Pote plástico - Polipropileno, retangular caixa alta gra box branco, medindo 63,5 x 45,3 x 40,1 cm, com capacidade de 78 l, com tampa, e suas condições deverão estar de acordo com a ANVISA. CATMAT 605236	Unidades	2	R\$ 187,60	R\$ 375,20
52	Pote plástico no formato redondo, medindo (35 x 22) cm, com capacidade de 5l, com tampa e suas condições deverão estar de acordo com a conformidade da norma da ANVISA.	Unidades	3	R\$ 27,00	R\$ 81,00
53	Ralador - de inox com cabo, possuindo 4 faces de diversas formas, para ralar alimentos, acondicionado de forma adequada.	Unidades	2	R\$ 34,50	R\$ 69,00
54	Tábua para manipulação de polipropileno, medindo 60 cm x 29 cm largura, com altura de 1,5 cm, no formato retangular, sem cabo, na cor branca.	Unidades	3	R\$ 134,50	R\$ 403,50



55	Caçarola Industrial em Alumínio Polido – capacidade mínima: 30 litros com tampa e pegador de tampa no mesmo material com alças bilaterais em alumínio polido e espessura mínima de 5 mm. Medidas aproximadas: 45 cm de diâmetro e 20 cm de altura. Com acabamento perfeito, isento de quaisquer defeitos prejudiciais à sua utilização.	Unidade	1	R\$ 214,00	R\$ 214,00
56	TACHO EM ALUMÍNIO Nº 50 Especificação : medindo aproximadamente 50 cm (diâmetro)x 20 cm (altura),com capacidadeaproximada d e 22 litros	Unidades	2	R\$ 182,40	R\$ 364,80
57	VENTILADOR, NAO INDUSTRIAL - TIPO: PAREDE, OCILACAO HORIZONTAL E AJUSTE VERTICAL; NUMERO DE PAS: 03 PAS, HELICE DE 22"; VELOCIDADE: MINIMO 02 VELOCIDADES, COM CONTROLE ROTATIVO; DIMENSOES: 60 CM DE DIAMETRO, VAZAO DE AR APROXIMADA DE 150M3; TENSAO: 127/220 VOLTS OU SISTEMA DE BIVOLT AUTOMATICO; MOTOR: POTENCIA MINIMA 160W, ROTACAO MINIMA DE 1300 RPM;	Unidades	2	R\$ 262,39	R\$ 524,78
VALOR TOTAL					R\$ 61.465,40

11. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este Termo de Referência constitui peça integrante do Processo Administrativo nº 002/2026, devendo ser rigorosamente observado na elaboração do contrato e na execução do objeto.

Condado-PE, 19 de janeiro de 2026.

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Sirleide Sousa da Silva

Gestora

APÊNDICE DO ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÁREA REQUISITANTE

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

1. DEMANDA APRESENTADA

1.1. A presente demanda decorre da necessidade de implantação da terceira Cozinha Comunitária do Município de Condado, iniciativa vinculada às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, executadas no âmbito da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

1.2. Para a adequada operacionalização da unidade, faz-se necessária a aquisição de equipamentos, utensílios domésticos, materiais permanentes de copa e mobiliários, indispensáveis ao preparo, acondicionamento, distribuição e consumo das refeições, bem como ao funcionamento administrativo e organizacional do espaço físico da cozinha comunitária.

1.3. O objeto da futura contratação compreende, portanto, o fornecimento de bens duráveis e de uso contínuo, compatíveis com ambientes de produção e manipulação de alimentos, observadas as exigências de qualidade, resistência, segurança e ergonomia, em conformidade com as normas sanitárias e demais regulamentações aplicáveis.

1.4. A implantação da referida cozinha comunitária visa ampliar a capacidade de atendimento do Município no fornecimento de refeições à população em situação de vulnerabilidade social, contribuindo para a efetividade das ações socioassistenciais, para a promoção da dignidade humana e para o fortalecimento da política municipal de combate à insegurança alimentar.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 A necessidade da presente contratação decorre da obrigação do Poder Público Municipal de assegurar a efetividade das políticas de assistência social e de segurança alimentar, especialmente voltadas ao atendimento de famílias em situação de vulnerabilidade social, em consonância com os princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da proteção social.

2.2 No Município de Condado, a Administração Pública já mantém em funcionamento duas cozinhas comunitárias, que desempenham papel relevante no fornecimento regular de refeições e no apoio alimentar a grupos socialmente vulneráveis. A experiência exitosa dessas unidades evidencia a importância e a efetividade do modelo adotado, bem como a crescente demanda por esse tipo de serviço, decorrente de fatores socioeconômicos que impactam diretamente a segurança alimentar da população.

2.3 Nesse contexto, a implantação da terceira Cozinha Comunitária configura-se como medida estratégica para ampliar a cobertura das ações socioassistenciais, descentralizar o atendimento e fortalecer a rede de proteção social do Município.

2.4 Contudo, para que a nova unidade possa operar de forma adequada, contínua e em conformidade com as normas técnicas e sanitárias vigentes, mostra-se imprescindível a aquisição de equipamentos, utensílios domésticos, materiais permanentes de copa e mobiliários compatíveis com a finalidade do serviço público a ser prestado.

2.5 A ausência desses bens comprometeria o pleno funcionamento da cozinha comunitária, inviabilizando o preparo e a distribuição das refeições, além de impactar negativamente a qualidade do atendimento ofertado à população beneficiária.

2.6 Assim, a contratação pretendida apresenta-se como medida necessária e proporcional, diretamente vinculada à solução do problema público identificado, qual seja, o fortalecimento das ações municipais de combate à insegurança alimentar e de apoio às famílias em situação de vulnerabilidade social.

2.7 Dessa forma, a contratação atende ao interesse público, ao promover a continuidade, a ampliação e a eficiência dos serviços socioassistenciais, contribuindo para a redução das desigualdades sociais e para a melhoria das condições de vida da população atendida.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 A contratação pretendida tem por objeto o fornecimento de bens comuns, consistentes em equipamentos, utensílios domésticos, materiais permanentes de copa e mobiliários, cujas especificações são padronizadas e amplamente disponíveis no mercado, não exigindo soluções personalizadas ou de elevada complexidade técnica.

3.2 Em razão da natureza do objeto, os requisitos de habilitação do futuro contratado limitar-se-ão às exigências legalmente previstas, observados os princípios da razoabilidade, da proporcionalidade e da ampla competitividade.

3.3 Será exigida a comprovação da regularidade jurídica, fiscal e trabalhista do licitante, nos termos da legislação vigente, de modo a assegurar que o fornecedor esteja apto a contratar com a Administração Pública e em conformidade com suas obrigações legais.

3.4 Quanto à qualificação técnica, será requerida apenas a capacidade de o fornecedor realizar a entrega dos bens nas condições, prazos e quantidades estabelecidos, considerando a natureza comum do objeto, sendo suficiente a demonstração de aptidão para o fornecimento compatível com o contratado.

3.5 Não será exigida a prestação de garantia contratual, uma vez que o objeto consiste no fornecimento de bens comuns, com risco reduzido de inadimplemento e sem complexidade operacional que justifique a imposição de ônus adicional ao contratado, em observância ao princípio da economicidade.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES GERAIS E INDIVIDUALIZADAS

4.1 As estimativas das quantidades necessárias para a presente contratação foram elaboradas com base em critérios técnicos e operacionais, considerando a capacidade de funcionamento da terceira Cozinha Comunitária a ser implantada, bem como a finalidade pública do serviço a ser prestado.

4.2 Para a definição das quantidades, tomou-se como parâmetro a estimativa de produção diária de refeições, levando em conta o número médio de atendimentos previstos, a rotina operacional da unidade e a necessidade de garantir regularidade, continuidade e eficiência na prestação do serviço socioassistencial.

4.3 Adicionalmente, as estimativas foram fundamentadas na realidade operacional das duas cozinhas comunitárias já existentes no Município, utilizando-se como referência a experiência acumulada quanto ao uso dos equipamentos, utensílios e mobiliários, à durabilidade dos bens e à adequação das quantidades atualmente empregadas.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AMOLADOR AFIADOR DE FACA E TESOURA PROFISSIONAL	Unidades	2
2	AR CONDICIONADO 9000 BTS , SERPENTINA EM COBRE	Unidades	2
3	Armário - tipo estante, em aço, tratado por fosforização, medindo 0,40 x 0,92 x 1,98 m (pxlx), dimensões com variação de até 5%, sem portas, com 6 prateleiras reguláveis, sem gavetas, sapatas nivelaoras de piso, pintura em epóxi. CATMAT 617022	Unidades	4
4	Bacia - de polipropileno, com diâmetro de 305 mm, na altura de 123 mm, com capacidade para 4,5l, na cor branca CATMAT 278010	Unidades	2
5	Bacia - de polipropileno, com diâmetro de 428 mm, na altura de 130 mm, com capacidade para 10,5l, na cor azul CATMAT 278010	Unidades	2
6	Bacia de polipropileno, na altura de 100 mm, com capacidade para 2,5l, na cor branca	Unidades	2
7	BALANÇA DIGITAL PARA COZINHA ,BALANÇA ELETRONICA DIGITAL DE 2G ATÉ 40 KG.BIVOLT 110V/220V -	Unidades	2
8	BEBEDOURO ELÉTRICO: DE MESA, 220 VOLTS, PARA UM GALÃO DE 20 LITROS, COM CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO DE 3,5 LITROS/HORAS, COM THERMOSTATO E 7 NÍVEIS DE TEMPERATURA, BANDEJA REMOVÍVEL, GARANTIA DE 12 MESES, DUAS PARA ÁGUA GELADA E NATURAL, AÇO INOX NA COR BRANCA.	Unidades	3
9	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL POLIETILENO, APLICAÇÃO ABATEDOURO,FRIGORÍFICO., CORBRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS VAZADA NAS LATERAIS, CAPACIDADE 48 L	Unidades	4
10	Caixa Plástica Material: Plástico , Largura: 42,50 CM, Altura: 30,70 CM, Aplicação: Acondicionamento Alimentos , Cor: Branca , Características Adicionais: Com Tampa , Profundidade: 63,50 C	Unidades	4
11	CAIXA ORGANIZADORA EM PLASTICO, TIPO SIMPLES, MEDINDO 80 X 50 X 40 CM (CXLXA)	Unidades	2
12	Caldeirão de alumínio, capacidade 18,0 l, com diâmetro de 30,0 cm, altura de 28,0 cm, com espessura de 2 mm, asa de alumínio, tampa com espessura 0,75 mm.	Unidades	2
13	CANECA de alumínio, capacidade de 7,5 l, com diâmetro de 22,0 cm, altura de 22,0 cm, com espessura de 2 mm, cabo de baquelite.	Unidade	1
14	COLHER DE AÇO INOX GRANDE (TIPO ARROZ) - Colher, corpo e cabo: aço inoxidável, tamanho: grande, tipo: arroz	Unidades	3
15	Colher de pau pequena, para mexer alimentos, lisa. CATMAT 294143	Unidades	3
16	(3259595) - CONCHA - EM ACO INOX,COM CABO DE 36 CM, MEDINDO 9 CM DE DIAMETRO,ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA	Unidades	2
17	Concha em inox, medindo 51 cm com cabo/ 16,2 cm diâmetro/ 7,3 profundidade.	Unidades	2
18	Copo De Vidro Capacidade: 200ML, Diâmetro Boca: 64MM, Altura: 96MM, Cor: Transparente, Tipo Uso: Água/Suco/Refrigerante, Características Adicionais: Fundo Reforçado Com No Mínimo 15 Mm	Conjunto	1
19	Cortador de legumes em aço inoxidável, com lâmina em aço, do tipo industrial, mecânica com tripé.	Unidade	1
20	CUTELO - LAMINA: ACO INOX, COM BORDA SERRILHADA; CABO: POLIPROPILENO; FINALIDADE: CARNE COM OSSO;	Unidade	1



21	ESCORREDOR de massa alimentícia - de alumínio, com diâmetro de 35 cm, altura de 13,5 cm, capacidade de 9,25 l, com espessura de 1,7 mm, c/alça e base.	Unidade	1
22	Escorredor de massa alimentícia de alumínio, com diâmetro de 45 cm, altura de 17,0 cm, capacidade de 20,0 l, com espessura de 1,8 cm, com alça e base. CATMAT 334672	Unidade	1
23	Escorredor de prato em aço inox escovado, medindo 122 x 36 x 28 mm, com compartimento para escorrer 56 pratos, fixo na parede, provido de 2 (duas) mãos francesas para melhor fixação CATMAT 485587	Unidade	1
24	Escumadeira de arame galvanizado, medindo 26 cm de diâmetro, com cabo CATMAT 283808	Unidades	2
25	Espátula - de plástico, tamanho médio, cabo de plástico, uso em cozinha, para mistura de ingredientes CATMAT 468503	Unidade	1
26	ESPATULA PARA RESINA TITÂNIO N° 06, ESTERELIZÁVEL, EM AÇO INOX E SILICONE.	Unidade	1
27	Exaustor Industrial 40 CM Com Reversão e Chave de Controle. Especificações: Voltagem: 220v ; Tamanho: 40 cm; Potência: 1/5 cv; Quantidade de hélices: 5; Dimensões do produto montado: Comprimento: 40.0 cm; Largura: 20.0 cm; Altura: 40.0 cm	Unidades	2
28	FACA - COM LAMINA EM ACO INOX MEDINDO 4" (POLEGADAS), CABO EM POLIPROPILENO, PARA DESCASCAR LEGUMES E FRUTAS.	Unidades	3
29	Faca de inox, medindo 10", com cabo branco em polipropileno	Unidades	2
30	Faca em inox, medindo 20 cm, para peixe.	Unidades	2
31	Faca inox, 12 polegadas tipo peixeira, em polipropileno	Unidades	2
32	FACAS CORTE DE PAO C FIO SERRILHADO 8 - FACA INOX MEDIO 8 POLEGADAS TIPO SERRA P PAO CABO POLIPROPILENO	Unidades	3
33	Fogão tipo industrial de baixa pressão, em aço inoxidável, tipo aisi 304, com alimentação a gás GLP, com 6 bocas, queimadores confeccionados em ferro fundido duplos tipo cachimbo + coroa, acendimento individual manual, com forno em aço inox com porta estruturada com controlador de abertura da porta em três posições, com duas prateleiras, com dimensões aproximadas de 1.500 x 1.000 x 900 ml, acompanhado de registrador e mangueira aprovadas pelo INMETRO.	Unidade	1
34	Fogão Industrial 2 Bocas Alta Pressão Sem Forno, Produzido Em Aço Carbono Especial, Cor: Cinza Ral, Grelhas E Queimadores Com Ferro FUNDIDO, Pés Revestidos Com Sapatas Em PVC Rígido, Tubo Coletor De Gás Cromado, Diâmetro Da Boca 30x30, Sistema Exclusivo De Regulagem De Ar/Gás Coletor De Resíduos Individuais Em Aço Galvanizado, Registros De Alta Resistência, Baixo Consumo De Gás, Alta Pressão: 2 Queimadores Simples 130mm.	Unidade	1
35	Freezer horizontal com capacidade para 546 litros, voltagem: 220v potência 331w faixa de temperatura: freezer -18 a 22°C refrigerador: +2a + 8°C, dupla função; refrigerador e freezer, gabinete interno em aço pintado com pintura epóxi, fechadura de segurança, gaveta removível, puxador ergonômico, rodízios reforçados, dreno frontal.	Unidade	1
36	Garfo de inox, para refeição, apresentação lisa (100 unidades) CATMAT 437872	Conjuntos	2
37	Garfo em alumínio, para fritura, cabo entre 30 e 50 cm, com 02 dentes, acondicionado de forma apropriada.	Unidades	2

38	Garrafa térmica - de mesa, revestimento externo em inox, com capacidade para 2 l, tampa de rosca, de vidro temperado CATMAT 468442	Unidades	2
39	GAVETEIRO EM POLIPROPILENO - na medida de 62 cm de profundidade x 44 cm de largura e altura de 15 cm, transparente.	Unidades	2
40	Geladeira Duplex Frost Free 386L, 2 portas, prateleiras removíveis, 110V Capacidade mínima do Freezer 96Litros, com compartimento extra frio, porta ovos, Eficiência Energética tipo A, Garantia de 12 meses.	Unidade	1
41	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOXIDÁVEL ABNT 304 – 18/8 MEDINDO (450 X 480 X 1215 MM), INOX, BASE EXECUTADA EM ALUMÍNIO FUNDIDO PINTADO COM TINTA MARTELADA, COM CAPACIDADE PARA 25 L DOTADO DE SISTEMA BASCULANTE ATRAVÉS DE PEDAL PARA INCLINAÇÃO DO COPO, MOTOR 1.1/2 C.V., MONOFÁSICO, 110/220V, 50/60 HZ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA NÃO DANIFICAR O EQUIPAMENTO.	Unidade	1
42	MANGUEIRA JARDIM 20M	Unidade	1
43	MARMITA TERMICA DE PLASTICO COM 3 DIVISORIAS. ESPECIFICAÇÃO: COM TRAVA LATERAL AZUL, DE 1,5 LITROS.	Unidades	800
44	(4889100) - CONJUNTO DE MESA E ASSENTO - TIPO PLASTICA,EM POLIPROPILENO,SEM REVESTIMENTO,TAMPO EM POLIPROPILENO,FORMATO QUADRADO,MEDINDO 70,00X70,00X72,00CM (LXPXA),COM 4 CADEIRAS EM POLIPROPILENO,SEM REVESTIMENTO,MEDINDO 77,00X43,00X36,00CM (AXLXP),DIMENSOES COM VARIACAO DE ATE 5 %,SEM BRACOS,COM ENCOSTO,EM POLIPROPILENO,SEM REVESTIMENTO	Unidades	4
45	Mesa - tipo cozinha, com estrutura em aço inox de seção tubular, no formato retangular, com tampo em aço inox, sem revestimento, tampo em formato retangular, medindo 600,00 x 850,00 x 900,00 mm (lxaxc), podendo variar em 5%), com 02 gavetas CATMAT 465560	Unidade	1
46	PANELA de alumínio, tipo de pressão, com capacidade para 25 l., modelo com cabo, acondicionada em embalagem apropriada.	Unidade	1
47	PANELA EM ALUMÍNIO, CAPACIDADE PARA 80 L, DIÂMETRO APROXIMADO DE 60 CM, ALTURA APROXIMADA DE 30 CM, ESPESSURA APROXIMADA DE 5 MM, COM 2 ASAS, TAMPA COM ESPESSURA APROXIMADA DE 0,9MM	Unidade	1
48	PEGADOR MULTIUSO, HASTE EM ACO INOX, PONTA EM SILICONE, ENTRE 18CM E 27,5CM REFERENCIAS: Pegador de Silicone Multiuso em Aco Inox 18cm Cinza Bianchini 448543 ; Pegador Silicone Inox Utensilio Multiuso Salada Fritura Anuncio #3517033659	Unidades	2
49	Pegador em inox, para macarrão. CATMAT 464896	Unidades	2
50	Peneira - em aço inoxidável, com diâmetro de 40 cm, e borda em aço inoxidável, sem cabo, para separar impurezas. CATMAT 297850	Unidade	1
51	Pote plástico - Polipropileno, retangular caixa alta gra box branco, medindo 63,5 x 45,3 x 40,1 cm, com capacidade de 78 l, com tampa, e suas condições deverão estar de acordo com a ANVISA. CATMAT 605236	Unidades	2

52	Pote plástico no formato redondo, medindo (35 x 22) cm, com capacidade de 5l, com tampa e suas condições deverão estar de acordo com a conformidade da norma da ANVISA.	Unidades	3
53	Ralador - de inox com cabo, possuindo 4 faces de diversas formas, para ralar alimentos, acondicionado de forma adequada.	Unidades	2
54	Tábua para manipulação de polipropileno, medindo 60 cm x 29 cm largura, com altura de 1,5 cm, no formato retangular, sem cabo, na cor branca.	Unidades	3
55	Caçarola Industrial em Alumínio Polido – capacidade mínima: 30 litros com tampa e pegador de tampa no mesmo material com alças bilaterais em alumínio polido e espessura mínima de 5 mm. Medidas aproximadas: 45 cm de diâmetro e 20 cm de altura. Com acabamento perfeito, isento de quaisquer defeitos prejudiciais à sua utilização.	Unidade	1
56	TACHO EM ALUMÍNIO Nº 50 Especificação : medindo aproximadamente 50 cm (diâmetro)x 20 cm (altura),com capacidadeaproximada de 22 litros	Unidades	2
57	VENTILADOR, NAO INDUSTRIAL - TIPO: PAREDE, OCILACAO HORIZONTAL E AJUSTE VERTICAL; NUMERO DE PAS: 03 PAS, HELICE DE 22"; VELOCIDADE: MINIMO 02 VELOCIDADES, COM CONTROLE ROTATIVO; DIMENSOES: 60 CM DE DIAMETRO, VAZAO DE AR APROXIMADA DE 150M3; TENSAO: 127/220 VOLTS OU SISTEMA DE BIVOLT AUTOMATICO; MOTOR: POTENCIA MINIMA 160W, ROTACAO MINIMA DE 1300 RPM;	Unidades	2

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

5.1 O levantamento de mercado teve por objetivo analisar as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade identificada, considerando aspectos técnicos, operacionais e econômicos, de modo a subsidiar a escolha da solução mais adequada ao interesse público.

5.2 Verificou-se que os equipamentos, utensílios domésticos, materiais permanentes de copa e mobiliários necessários à implantação da terceira Cozinha Comunitária são classificados como bens comuns, amplamente comercializados no mercado, com características padronizadas e especificações usuais, não demandando soluções exclusivas ou customizadas.

5.3 Dentre as alternativas analisadas, avaliou-se a possibilidade de reutilização ou remanejamento de bens provenientes de outras unidades administrativas. Contudo, constatou-se que os equipamentos e mobiliários atualmente em uso nas duas cozinhas comunitárias existentes encontram-se integralmente alocados às respectivas unidades, sendo essenciais à manutenção da capacidade operacional já instalada, não havendo excedentes disponíveis que atendam às necessidades da nova cozinha.

5.4 Também foi considerada a alternativa de contratação de solução integrada ou de serviços terceirizados para fornecimento de refeições. Todavia, tal opção mostrou-se tecnicamente e economicamente menos vantajosa, uma vez que reduziria a autonomia da política pública municipal, implicaria custos recorrentes mais elevados e não atenderia ao modelo já consolidado e exitoso de gestão direta das cozinhas comunitárias.

5.5 Diante desse cenário, a solução tecnicamente mais adequada e economicamente mais vantajosa consiste na aquisição direta dos equipamentos, utensílios e mobiliários, permitindo a implantação da cozinha comunitária com bens permanentes, duráveis e compatíveis com a rotina de produção e distribuição de refeições.

5.6 A escolha dessa solução possibilita maior controle operacional, redução de custos no médio e longo prazo, padronização das unidades já existentes e aproveitamento da experiência administrativa

acumulada pelo Município, além de assegurar flexibilidade para ajustes futuros conforme a evolução da demanda.

5.7 Assim, o levantamento de mercado demonstra que a solução escolhida atende de forma satisfatória aos critérios de economicidade, eficiência e interesse público, revelando-se a mais adequada para a implantação e o funcionamento da terceira Cozinha Comunitária do Município de Condado.

6. ESTIMATIVA DE VALOR

6.1 A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada por meio de banco de preços, utilizando-se como referência valores praticados em contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública.

6.2 A metodologia adotada permitiu a identificação de preços compatíveis com o mercado, considerando bens de natureza comum, com especificações equivalentes às necessárias para a implantação da terceira Cozinha Comunitária do Município.

6.3 A utilização de preços oriundos de contratações públicas recentes assegura maior confiabilidade à estimativa, ao refletir valores efetivamente praticados pela Administração Pública, contribuindo para a definição de um orçamento condizente com a realidade de mercado e com os princípios da economicidade e da eficiência.

6.4 Os registros, relatórios e demais documentos que fundamentam a pesquisa de preços encontram-se devidamente juntados ao processo administrativo, garantindo transparência, rastreabilidade e conformidade com as normas aplicáveis ao planejamento das contratações públicas.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	AMOLADOR AFIADOR DE FACA E TESOURA PROFISSIONAL	Unidades	2	R\$ 26,42	R\$ 52,84
2	AR CONDICIONADO 9000 BTS , SERPENTINA EM COBRE	Unidades	2	R\$ 2.839,00	R\$ 5.678,00
3	Armário - tipo estante, em aço, tratado por fosforização, medindo 0,40 x 0,92 x 1,98 m (pxlxa), dimensões com variação de até 5%, sem portas, com 6 prateleiras reguláveis, sem gavetas, sapatas niveladoras de piso, pintura em epóxi. CATMAT 617022	Unidades	4	R\$ 630,00	R\$ 2.520,00
4	Bacia - de polipropileno, com diâmetro de 305 mm, na altura de 123 mm, com capacidade para 4,5l, na cor branca CATMAT 278010	Unidades	2	R\$ 11,97	R\$ 23,94
5	Bacia - de polipropileno, com diâmetro de 428 mm, na altura de 130 mm, com capacidade para 10,5l, na cor azul CATMAT 278010	Unidades	2	R\$ 13,00	R\$ 26,00
6	Bacia de polipropileno, na altura de 100 mm, com capacidade para 2,5l, na cor branca	Unidades	2	R\$ 3,82	R\$ 7,64
7	BALANÇA DIGITAL PARA COZINHA ,BALANÇA ELETRONICA DIGITAL DE 2G ATÉ 40 KG.BIVOLT 110V/220V -	Unidades	2	R\$ 950,00	R\$ 1.900,00
8	BEBEDOURO ELÉTRICO: DE MESA, 220 VOLTS, PARA UM GALÃO DE 20 LITROS, COM CAPACIDADE DE	Unidades	3	R\$ 637,87	R\$ 1.913,61

	REFRIGERAÇÃO DE 3,5 LITROS/HORAS, COM THERMOSTATO E 7 NÍVEIS DE TEMPERATURA, BANDEJA REMOVÍVEL, GARANTIA DE 12 MESES, DUAS PARA ÁGUA GELADA E NATURAL, AÇO INOX NA COR BRANCA.				
9	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL POLIETILENO, APLICAÇÃO ABATEDOURO, FRIGORÍFICO., CORBRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS VAZADA NAS LATERAIS, CAPACIDADE 48 L	Unidades	4	R\$ 108,55	R\$ 434,20
10	Caixa Plástica Material: Plástico , Largura: 42,50 CM, Altura: 30,70 CM, Aplicação: Acondicionamento Alimentos , Cor: Branca , Características Adicionais: Com Tampa , Profundidade: 63,50 C	Unidades	4	R\$ 55,68	R\$ 222,72
11	CAIXA ORGANIZADORA EM PLÁSTICO, TIPO SIMPLES, MEDINDO 80 X 50 X 40 CM (CXLXA)	Unidades	2	R\$ 210,00	R\$ 420,00
12	Caldeirão de alumínio, capacidade 18,0 l, com diâmetro de 30,0 cm, altura de 28,0 cm, com espessura de 2 mm, asa de alumínio, tampa com espessura 0,75 mm.	Unidades	2	R\$ 127,14	R\$ 254,28
13	CANECA de alumínio, capacidade de 7,5 l, com diâmetro de 22,0 cm, altura de 22,0 cm, com espessura de 2 mm, cabo de baquelite.	Unidade	1	R\$ 54,89	R\$ 54,89
14	COLHER DE AÇO INOX GRANDE (TIPO ARROZ) - Colher, corpo e cabo: aço inoxidável, tamanho: grande, tipo: arroz	Unidades	3	R\$ 16,47	R\$ 49,41
15	Colher de pau pequena, para mexer alimentos, lisa. CATMAT 294143	Unidades	3	R\$ 6,40	R\$ 19,20
16	(3259595) - CONCHA - EM AÇO INOX, COM CABO DE 36 CM, MEDINDO 9 CM DE DIAMETRO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA	Unidades	2	R\$ 29,90	R\$ 59,80
17	Concha em inox, medindo 51 cm com cabo/ 16,2 cm diâmetro/ 7,3 profundidade.	Unidades	2	R\$ 32,44	R\$ 64,88
18	Copo De Vidro Capacidade: 200ML, Diâmetro Boca: 64MM, Altura: 96MM, Cor: Transparente, Tipo Uso: Água/Suco/Refrigerante, Características Adicionais: Fundo Reforçado Com No Mínimo 15 Mm	Conjunto	1	R\$ 21,89	R\$ 21,89
19	Cortador de legumes em aço inoxidável, com lâmina em aço, do tipo industrial, mecânica com tripé.	Unidade	1	R\$ 182,92	R\$ 182,92



20	CUTELO - LAMINA: ACO INOX, COM BORDA SERRILHADA; CABO: POLIPROPILENO; FINALIDADE: CARNE COM OSSO;	Unidade	1	R\$ 176,19	R\$ 176,19
21	ESCORREDOR de massa alimentícia - de alumínio, com diâmetro de 35 cm, altura de 13,5 cm, capacidade de 9,25 l, com espessura de 1,7 mm, c/alça e base.	Unidade	1	R\$ 33,00	R\$ 33,00
22	Escorredor de massa alimentícia de alumínio, com diâmetro de 45 cm, altura de 17,0 cm, capacidade de 20,0 l, com espessura de 1,8 cm, com alça e base. CATMAT 334672	Unidade	1	R\$ 260,02	R\$ 260,02
23	Escorredor de prato em aço inox escovado, medindo 122 x 36 x 28 mm, com compartimento para escorrer 56 pratos, fixo na parede, provido de 2 (duas) mãos francesas para melhor fixação CATMAT 485587	Unidade	1	R\$ 139,00	R\$ 139,00
24	Escumadeira de arame galvanizado, medindo 26 cm de diâmetro, com cabo CATMAT 283808	Unidades	2	R\$ 30,89	R\$ 61,78
25	Espátula - de plástico, tamanho médio, cabo de plástico, uso em cozinha, para mistura de ingredientes CATMAT 468503	Unidade	1	R\$ 24,29	R\$ 24,29
26	ESPATULA PARA RESINA TITÂNIO Nº 06, ESTERELIZÁVEL, EM AÇO INOX E SILICONE.	Unidade	1	R\$ 36,52	R\$ 36,52
27	Exaustor Industrial 40 CM Com Reversão e Chave de Controle. Especificações: Voltagem: 220v ; Tamanho: 40 cm; Potência: 1/5 cv; Quantidade de hélices: 5; Dimensões do produto montado: Comprimento: 40,0 cm; Largura: 20,0 cm; Altura: 40,0 cm	Unidades	2	R\$ 482,23	R\$ 964,46
28	FACA - COM LAMINA EM ACO INOX MEDINDO 4" (POLEGADAS), CABO EM POLIPROPILENO, PARA DESCASCAR LEGUMES E FRUTAS.	Unidades	3	R\$ 7,00	R\$ 21,00
29	Faca de inox, medindo 10", com cabo branco em polipropileno	Unidades	2	R\$ 24,00	R\$ 48,00
30	Faca em inox, medindo 20 cm, para peixe.	Unidades	2	R\$ 16,00	R\$ 32,00
31	Faca inox, 12 polegadas tipo peixeira, em polipropileno	Unidades	2	R\$ 126,00	R\$ 252,00
32	FACAS CORTE DE PAO C FIO SERRILHADO 8 - FACA INOX MEDIO 8 POLEGADAS TIPO SERRA P PAO CABO POLIPROPILENO	Unidades	3	R\$ 7,25	R\$ 21,75
33	Fogão tipo industrial de baixa pressão, em aço inoxidável, tipo ai6i 304, com alimentação a gás GLP, com 6 bocas, queimadores confeccionados em ferro fundido duplos tipo cachimbo + coroa,	Unidade	1	R\$ 2.850,00	R\$ 2.850,00



	acendimento individual manual, com forno em aço inox com porta estruturada com controlad or de abertura da porta em três posições, com duas prateleiras, com dimensões aproximadas de 1.500 x 1.000 x 900 ml, acompanhado de registr o e mangueira aprovadas pelo INMETRO.				
34	Fogão Industrial 2 Bocas Alta Pressão Sem Forno, Produzido Em Aço Carbono Especial, Cor: Cinza Ral, Grelhas E Queimadores Com Ferro FUNDido, Pés Revestidos Com Sapatas Em Pvc Rígido, Tubo Coletor De Gás Cromado, Diâmetro Da Boca 30x30,Sistema Exclusivo De Regulagem De Ar/Gás Coletor De Resíduos Individuais Em Aço Galvanizado, Registros De Alta Resistência, Baixo Consumo De Gás, Alta Pressão: 2 Queimadores Simples 130mm.	Unidade	1	R\$ 815,00	R\$ 815,00
35	Freezer horizontal com capacidade para 546 litros, voltagem: 220v potência 331w faixa de temperatura: freezer -18 a 22ºc refrigerador: +2a +8ºc, dupla função; refrigerador e freezer, gabinete interno em aço pintado com pintura epóxi, fechadura de segurança, gaveta removível, puxad or ergonômico, rodízios reforçados, dreno frontal.	Unidade	1	R\$ 3.800,00	R\$ 3.800,00
36	Garfo de inox, para refeição, apresentação lisa (100 unidades) CATMAT 437872	Conjuntos	2	R\$ 3,00	R\$ 6,00
37	Garfo em alumínio, para fritura, cabo entre 30 e 50 cm, com 02 dentes, acondicionado de forma apropriada.	Unidades	2	R\$ 14,50	R\$ 29,00
38	Garrafa térmica - de mesa, revestimento externo em inox, com capacidade para 2 l, tampa de rosca, de vidro temperado CATMAT 468442	Unidades	2	R\$ 74,87	R\$ 149,74
39	GAVETEIRO EM POLIPROPILENO - na medida de 62 cm de profundidade x 44 cm de largura e altura de 15 cm, transparente.	Unidades	2	R\$ 110,00	R\$ 220,00
40	Geladeira Duplex Frost Free 386L, 2 portas, prateleiras removíveis, 110V Capacidade mínima do Freezer 96Litros, com compartimento extra frio, porta ovos, Eficiência Energética tipo A, Garantia de 12 meses.	Unidade	1	R\$ 3.835,00	R\$ 3.835,00
41	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOXIDÁVEL ABNT 304 – 18/8 MEDINDO (450 X 480 X 1215 MM), INOX, BASE EXECUTADA EM ALUMÍNIO FUNDIDO PINTADO COM TINTA MARTELADA, COM CAPACIDADE PARA 25 L DOTADO DE SISTEMA BASCULANTE	Unidade	1	R\$ 2.200,00	R\$ 2.200,00



	ATRAVÉS DE PEDAL PARA INCLINAÇÃO DO COPO, MOTOR 1.1/2 C.V, MONOFÁSICO, 110/220V, 50/60 HZ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA NÃO DANIFICAR O EQUIPAMENTO.				
42	MANGUEIRA JARDIM 20M	Unidade	1	R\$ 49,87	R\$ 49,87
43	MARMITA TERMICA DE PLASTICO COM 3 DIVISORIAS. ESPECIFICAÇÃO: COM TRAVA LATERAL AZUL, DE 1,5 LITROS.	Unidades	800	R\$ 32,20	R\$ 25.760,00
44	(4889100) - CONJUNTO DE MESA E ASSENTO - TIPO PLASTICA,EM POLIPROPILENO,SEM REVESTIMENTO,TAMPO EM POLIPROPILENO,FORMATO QUADRADO,MEDINDO 70,00X70,00X72,00CM (LXPXA),COM 4 CADEIRAS EM POLIPROPILENO,SEM REVESTIMENTO,MEDINDO 77,00X43,00X36,00CM (AXLXP),DIMENSOES COM VARIACAO DE ATE 5 %,SEM BRACOS,COM ENCOSTO,EM POLIPROPILENO,SEM REVESTIMENTO	Unidades	4	R\$ 279,00	R\$ 1.116,00
45	Mesa - tipo cozinha, com estrutura em aço inox de seção tubular, no formato retangular, com tampo em aço inox, sem revestimento, tampo em formato retangular, medindo 600,00 x 850,00 x 900,00 mm (lxaxc), podendo variar em 5%), com 02 gavetas CATMAT 465560	Unidade	1	R\$ 1.312,00	R\$ 1.312,00
46	PANELA de alumínio, tipo de pressão, com capacidade para 25 l., modelo com cabo, acondicionada em embalagem apropriada.	Unidade	1	R\$ 497,54	R\$ 497,54
47	PANELA EM ALUMÍNIO, CAPACIDADE PARA 80 L, DIÂMETRO APROXIMADO DE 60 CM, ALTURA APROXIMADA DE 30 CM, ESPESSURA APROXIMADA DE 5 MM, COM 2 ASAS, TAMPA COM ESPESSURA APROXIMADA DE 0,9MM	Unidade	1	R\$ 600,00	R\$ 600,00
48	PEGADOR MULTIUSO, HASTE EM ACO INOX, PONTA EM SILICONE, ENTRE 18CM E 27,5CM REFERENCIAS: Pegador de Silicone Multiuso em Aco Inox 18cm Cinza Bianchini 448543 ; Pegador Silicone Inox Utensilio Multiuso Salada Fritura Anuncio #3517033659	Unidades	2	R\$ 18,44	R\$ 36,88
49	Pegador em inox, para macarrão. CATMAT 464896	Unidades	2	R\$ 18,43	R\$ 36,86

50	Peneira - em aço inoxidável, com diâmetro de 40 cm, e borda em aço inoxidável, sem cabo, para separar impurezas. CATMAT 297850	Unidade	1	R\$ 143,00	R\$ 143,00
51	Pote plástico - Polipropileno, retangular caixa alta gra box branco, medindo 63,5 x 45,3 x 40,1 cm, com capacidade de 78 l, com tampa, e suas condições deverão estar de acordo com a ANVISA. CATMAT 605236	Unidades	2	R\$ 187,60	R\$ 375,20
52	Pote plástico no formato redondo, medindo (35 x 22) cm, com capacidade de 5l, com tampa e suas condições deverão estar de acordo com a conformidade da norma da ANVISA.	Unidades	3	R\$ 27,00	R\$ 81,00
53	Ralador - de inox com cabo, possuindo 4 faces de diversas formas, para ralar alimentos, acondicionado de forma adequada.	Unidades	2	R\$ 34,50	R\$ 69,00
54	Tábua para manipulação de polipropileno, medindo 60 cm x 29 cm largura, com altura de 1,5 cm, no formato retangular, sem cabo, na cor branca.	Unidades	3	R\$ 134,50	R\$ 403,50
55	Caçarola Industrial em Alumínio Polido – capacidade mínima: 30 litros com tampa e pegador de tampa no mesmo material com alças bilaterais em alumínio polido e espessura mínima de 5 mm. Medidas aproximadas: 45 cm de diâmetro e 20 cm de altura. Com acabamento perfeito, isento de quaisquer defeitos prejudiciais à sua utilização.	Unidade	1	R\$ 214,00	R\$ 214,00
56	TACHO EM ALUMÍNIO Nº 50 Especificação : medindo aproximadamente 50 cm (diâmetro)x 20 cm (altura),com capacidadeaproximada d e 22 litros	Unidades	2	R\$ 182,40	R\$ 364,80
57	VENTILADOR, NAO INDUSTRIAL - TIPO: PAREDE, OCILACAO HORIZONTAL E AJUSTE VERTICAL; NUMERO DE PAS: 03 PAS, HELICE DE 22"; VELOCIDADE: MINIMO 02 VELOCIDADES, COM CONTROLE ROTATIVO; DIMENSOES: 60 CM DE DIAMETRO, VAZAO DE AR APROXIMADA DE 150M3; TENSAO: 127/220 VOLTS OU SISTEMA DE BIVOLT AUTOMATICO; MOTOR: POTENCIA MINIMA 160W, ROTACAO MINIMA DE 1300 RPM;	Unidades	2	R\$ 262,39	R\$ 524,78
VALOR TOTAL					R\$ 61.465,40

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 A solução proposta consiste na aquisição de equipamentos, utensílios domésticos, materiais permanentes de copa e mobiliários necessários à implantação e ao funcionamento da terceira Cozinha Comunitária do Município de Condado, a ser executada no âmbito da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

7.2 Os bens a serem adquiridos destinam-se a estruturar adequadamente o espaço físico da unidade, viabilizando o preparo, o acondicionamento, a distribuição e o consumo das refeições, bem como a organização das atividades de apoio e administrativas, em conformidade com as normas sanitárias, de segurança e de ergonomia aplicáveis.

7.3 A solução adotada baseia-se no fornecimento de bens novos, de primeiro uso, com características padronizadas e compatíveis com ambientes de manipulação de alimentos, garantindo resistência, durabilidade e eficiência operacional, de modo a assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à população em situação de vulnerabilidade social.

7.4 Sempre que aplicável, os equipamentos deverão possuir **garantia mínima de fábrica**, nos prazos usualmente praticados pelo mercado, assegurando à Administração a correção de eventuais vícios ou defeitos de fabricação, sem ônus adicional.

7.5 Quando a natureza do bem exigir, deverá ser assegurada a disponibilidade de **assistência técnica autorizada**, bem como o fornecimento de peças de reposição, durante o período de garantia, observadas as condições estabelecidas pelo fabricante ou fornecedor.

7.6 Considerando que se trata, em sua maioria, de bens de uso contínuo e manutenção simples, não se vislumbra a necessidade de contratação de serviços especializados de manutenção preventiva ou corretiva, cabendo à Administração a adoção de rotinas básicas de conservação e uso adequado dos equipamentos e mobiliários.

7.7 Dessa forma, a solução como um todo mostra-se adequada, suficiente e proporcional para atender à necessidade identificada, permitindo a implantação da terceira Cozinha Comunitária com segurança, eficiência e sustentabilidade, em consonância com o interesse público e com os objetivos das políticas municipais de assistência social e segurança alimentar.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação pretendida **admite o parcelamento do objeto**, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com o objetivo de ampliar a competitividade e possibilitar a participação de maior número de fornecedores.

No presente caso, contudo, **o parcelamento do objeto não se mostra recomendável**, tendo em vista que os utensílios de cozinha a serem adquiridos destinam-se à **implantação de uma nova Cozinha Comunitária**, cuja operacionalização exige a **entrega integrada e simultânea** dos itens necessários ao pleno funcionamento da unidade.

A fragmentação da contratação poderia ocasionar **entregas parciais, incompatibilidades de fornecimento, descontinuidade na instalação da unidade e atrasos no início das atividades**, comprometendo a efetividade da política pública de segurança alimentar e nutricional e o atendimento tempestivo da população em situação de vulnerabilidade social.

Ademais, a contratação de forma conjunta favorece o **planejamento logístico**, a padronização dos utensílios, a redução de custos operacionais e a racionalização dos procedimentos administrativos, revelando-se mais eficiente e alinhada ao interesse público.

Dessa forma, conclui-se que a **não divisão do objeto**, com a realização da contratação de forma integrada, mostra-se **tecnicamente adequada, economicamente vantajosa e compatível com a finalidade da contratação**, não configurando restrição indevida à competitividade, uma vez que os itens são bens comuns amplamente disponíveis no mercado.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação pretendida, a Administração Municipal objetiva alcançar resultados concretos e diretamente vinculados à implantação e ao funcionamento da **nova Cozinha Comunitária do Município de Condado/PE**, no âmbito das políticas públicas de segurança alimentar e assistência social.

Espera-se, especificamente:

- viabilizar a **estruturação completa da nova unidade**, assegurando a disponibilidade dos utensílios necessários ao preparo, manipulação, acondicionamento e distribuição de alimentos;
- garantir **condições adequadas de higiene, segurança sanitária e organização operacional**, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias vigentes;
- ampliar a **capacidade de produção e oferta de refeições**, fortalecendo as ações de combate à fome e à insegurança alimentar no Município;
- assegurar a **regularidade e continuidade do atendimento** à população em situação de vulnerabilidade social, evitando interrupções decorrentes de insuficiência estrutural;
- promover maior **eficiência na execução das políticas públicas socioassistenciais**, com impacto positivo direto na qualidade de vida, na dignidade humana e na proteção social dos beneficiários.

Dessa forma, os resultados pretendidos evidenciam que a contratação contribui de maneira efetiva para o interesse público, fortalecendo a rede municipal de segurança alimentar e ampliando o alcance das ações de enfrentamento às desigualdades sociais.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Previamente à celebração do contrato, a Administração Municipal deverá adotar as seguintes providências, com vistas a assegurar a **regularidade, o planejamento, a eficiência e a segurança jurídica da contratação**:

- a) consolidar e validar o **escopo da contratação**, com definição precisa dos utensílios de cozinha, especificações técnicas e quantitativos necessários à implantação da nova Cozinha Comunitária do Município;
- b) concluir e aprovar o **Estudo Técnico Preliminar (ETP)** e o **Termo de Referência (TR)**, assegurando a coerência entre os documentos e a aderência às necessidades identificadas;
- c) realizar **pesquisa de preços** por meio de ferramentas oficiais, bases públicas e/ou cotações junto a fornecedores do ramo, com o objetivo de aferir o valor estimado da contratação e comprovar o enquadramento no **limite legal para dispensa de licitação por menor valor**, nos termos da Lei nº 14.133/2021;
- d) verificar a **disponibilidade orçamentária e financeira**, com a devida indicação da dotação que suportará a despesa;

- e) definir formalmente a **modalidade de contratação como dispensa de licitação por menor valor**, em razão do enquadramento do objeto nos limites legais aplicáveis e da natureza de bens comuns amplamente disponíveis no mercado;
- f) instruir o **processo administrativo de dispensa**, com a juntada de todos os documentos exigidos pela legislação vigente, incluindo justificativa da escolha do fornecedor e justificativa do preço;
- g) designar formalmente o **gestor e o fiscal do contrato**, com atribuições claramente definidas para acompanhamento da entrega e recebimento dos utensílios;
- h) verificar a **regularidade jurídica, fiscal e trabalhista** do fornecedor selecionado, como condição para a formalização da contratação;
- i) adotar as providências necessárias à **formalização do instrumento contratual ou documento equivalente**, observados os prazos e ritos administrativos aplicáveis à dispensa de licitação.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

12.1. Sem impactos relevantes.

13. AVALIAÇÃO DOS RISCOS

13.1. A matriz de riscos tem por finalidade identificar eventos que possam comprometer a adequada execução do objeto contratado, definindo responsáveis e medidas preventivas e corretivas a serem adotadas pela Administração e pela futura contratada.

Risco Identificado	Descrição do Risco	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco	Medidas Preventivas / Mitigadoras	Responsável
Especificação inadequada dos utensílios	Definições técnicas imprecisas podem resultar na aquisição de utensílios incompatíveis com a rotina da Cozinha Comunitária	Média	Alto	Alto	Elaboração detalhada do Termo de Referência, com especificações claras e compatíveis com uso institucional	Setor Demandante
Pesquisa de preços insuficiente	Pesquisa inadequada pode gerar valor acima do mercado ou questionamentos pelos órgãos de controle	Média	Alto	Alto	Realização de pesquisa de preços em bases oficiais e junto a fornecedores do ramo, com registro no processo	Setor de Compras
Fornecedor sem capacidade de entrega	Risco de atraso ou não entrega dos utensílios contratados	Baixa	Médio	Médio	Verificação prévia da regularidade e capacidade operacional do fornecedor	Setor de Compras
Atraso na entrega	Entrega fora do prazo pode comprometer o início do funcionamento da nova Cozinha Comunitária	Média	Alto	Alto	Definição clara de prazos no TR e acompanhamento pela fiscalização	Fiscal do Contrato

Risco Identificado	Descrição do Risco	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco	Medidas Preventivas / Mitigadoras	Responsável
Fornecimento de utensílios em desconformidade	Entrega de itens fora das especificações técnicas ou com baixa qualidade	Média	Alto	Alto	Conferência rigorosa no recebimento e rejeição de itens em desconformidade	Fiscal do Contrato
Falhas na fiscalização	Ausência ou atuação insuficiente do fiscal pode permitir irregularidades	Baixa	Médio	Médio	Designação formal de fiscal e registro das ações de acompanhamento	Gestor do Contrato
Risco sanitário	Utilização de utensílios inadequados pode gerar riscos à saúde dos usuários	Baixa	Alto	Médio	Exigência de materiais próprios para contato com alimentos e observância às normas sanitárias	Setor Demandante
Descontinuidade orçamentária	Falta de recursos pode impedir o pagamento ao fornecedor	Baixa	Alto	Médio	Verificação prévia da dotação orçamentária e reserva dos recursos	Setor Financeiro
Questionamentos de órgãos de controle	Fragilidades documentais podem gerar apontamentos do TCE ou controle interno	Baixa	Alto	Médio	Instrução completa do processo de dispensa, com justificativas técnicas e legais	

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Diante das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para **aquisição de utensílios de cozinha destinados à implantação de nova Cozinha Comunitária do Município de Condado/PE** mostra-se **necessária, adequada e plenamente compatível com o interesse público**.

Restou demonstrado que a demanda decorre de necessidade real da Administração, vinculada à ampliação das políticas públicas de **segurança alimentar e nutricional**, com impactos sociais relevantes no combate à fome e à insegurança alimentar, especialmente junto à população em situação de vulnerabilidade social.

A solução proposta revela-se **teoricamente viável**, uma vez que os utensílios a serem adquiridos são bens comuns, amplamente disponíveis no mercado, com especificações passíveis de definição objetiva, bem como **economicamente vantajosa**, considerando a adoção da **modalidade de dispensa de licitação por menor valor**, devidamente fundamentada e condicionada à realização de pesquisa de preços idônea.

Os riscos identificados são **administráveis e mitigáveis**, mediante a adoção das medidas preventivas descritas no Mapa de Riscos, não se verificando impedimentos de ordem técnica, jurídica ou orçamentária à contratação.



Assim, manifesta-se este Estudo Técnico Preliminar **favoravelmente à continuidade do processo administrativo**, recomendando-se o prosseguimento da contratação, com a elaboração do Termo de Referência e demais atos necessários à formalização da aquisição, nos termos da legislação vigente.

Condado/PE, 12 de janeiro de 2026.

Diego da Silva Leite
Superintende de Compras e Licitações

Dante da declaração de viabilidade da contratação neste documento, encaminhe-se para, com base neste ETP, proceda-se com a elaboração do Termo de Referência.

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Sirleide Sousa da Silva
Gestora



ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO DE FORNECIMENTO

PROCESSO CONTRATAÇÃO N° XXX/2026

DISPENSA N° XXX/2026

CONTRATO N° XXX/2026

CONTRATO DE FORNECIMENTO QUE ENTRE SI
CELEBRAM O MUNICÍPIO DO CONDADO,
ATRAVÉS DO FUNDO MUNICIPAL DE XXXXXX,
E A EMPRESA XXXXXXXXXX.

O MUNICIPIO DE CONDADO através do FUNDO MUNICIPAL DE XXXX, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua XXX, nº XX, Cidade/Estado, CEP: XXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob nº XXXX, neste ato representado por sua Secretária Sr.^a XXXX, inscrita no CPF/ME nº XXXXX, portadora da Cédula de Identidade nº XXXXX, Residente à Rua XXX, nº XX, Cidade/Estado, CEP: XXXXX, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado, a XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ nº. XXXXXXXX com sede à Rua XXX, nº XX, Cidade/Estado, CEP: XXXXX, neste ato, legalmente representada pelo Sr. XXXXX, inscrito no CPF/ME nº. XXXXXXXXX portador da Cédula de Identidade nº. XXXXXXXXXX e domiciliado na Rua XXX, nº XX, Cidade/Estado, CEP: XXXXX, a seguir denominado **CONTRATADA**, na forma da Lei nº 14.133/21 e suas alterações, resolve celebrar o presente instrumento contratual, mediante as Cláusulas e condições livremente pactuadas.

O fornecimento do objeto do presente Contrato, tem fundamento no Inciso I do art. 75, da Lei nº 14.133/21, por suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhe, supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e Disposições de Direito Privado, quando cabível.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

a contratação de pessoa jurídica para fornecimento de **utensílios de cozinha**, destinados à **implantação e ao início de funcionamento de nova Cozinha Comunitária do Município de Condado/PE**

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

O presente CONTRATO vigorará pelo prazo de XX (XXXXXXXXXX) meses, a contar da data de assinatura do contrato.

§1º A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização



do serviço;

- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

§2º O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

§3º A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

§4º O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos alocados para a realização do objeto do presente contrato são oriundos da seguinte rubrica orçamentária:

PODER	03	FUNDOS
ÓRGÃO	02	FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE	00	FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
08.244.0004.1002.00		AQUISIÇÃO DE MÓVEIS, MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS
00		
4.4.90.00.00		APLICAÇÕES DIRETAS

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO, FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTE.

DO PAGAMENTO

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor de R\$ XX.000,00 (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX) pela apresentação prevista na Cláusula Primeira, conforme estabelecido no Termo de Referência.

§1º O valor do CONTRATO compreende os custos diretos e indiretos decorrentes da prestação dos serviços, incluindo tributos, encargos trabalhistas e comerciais, seguros, despesas de administração, lucro, custos com transporte, frete e demais despesas correlatas.

§2º O pagamento será feito à CONTRATADA, diretamente pela CONTRATANTE, mediante a apresentação de nota fiscal e fatura discriminativa referentes à realização dos serviços, devidamente atestada pelo servidor competente, no prazo de até 30 (trinta) dias.

§3º O pagamento será efetuado através de ordem bancária, na instituição bancária indicada pela CONTRATADA, no prazo indicado acima;

§4º Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, verificados por culpa única e exclusiva da CONTRATANTE, fica convencionado que a taxa de atualização financeira, devida entre a data prevista para o pagamento e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde: $EM = I \times N \times VP$

Onde:

EM = Encargos Moratórios

N = Número de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento

VP = Valor da parcela a ser paga

I = Índice de atualização financeira=0,0001644, assim apurado:

$$I = \frac{(TX/100)}{365} I = \frac{(6/100)}{365} I = 0,0001644$$

365 365

TX = Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA

§5º O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

§6º O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

REAJUSTE

§7º Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

§8º Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

§9º Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

§10º No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

§11º Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

§12º Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

§13º Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

§14º O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA QUINTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES

O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, previstas no Art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021:

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

§1º Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021 as seguintes sanções:

I. ADVERTÊNCIA, quando:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- a.1) se não justificar pena mais grave.

II. A penalidade de MULTA, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas

previstas no art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, nos seguintes termos:

- a) Pelo atraso no fornecimento executado, de 1% (um por cento) do valor do contrato, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);
- b) Pela recusa em executar o fornecimento, caracterizada em 10 (dez) dias após o vencimento do prazo estipulado, de 10% (dez por cento) do valor do contrato;
- c) Pela demora em corrigir falha no fornecimento, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor contratado, por dia decorrido;
- d) Pela recusa em corrigir as falhas no fornecimento ou em substituir a(s) passagem(ns), entendendo-se como recusa o não fornecimento ou substituição da(s) passagem(ns), nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor contratado;
- e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei Federal nº 14.133/2021, ou no instrumento convocatório e não abrangida nos incisos anteriores: 2% (dois por cento) do valor da parcela a ser cumprida, para cada evento.

III. Ficará **IMPEDIDO** de licitar e de contratar com o Município de Condado, pelo prazo de até 03(três) anos, quando:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) Dar causa à inexecução total do contrato;
- c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- g) Quando não se justificar a imposição de pena mais grave.

IV. **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** para licitar ou contratar (Todos os Entes Federativos) pelo prazo de até 03(três) anos, quando:

- a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- f) Também nos casos dos incisos II a VII do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, quando for o caso de impor pena mais grave.

§2º Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos legais, sendo-lhe franqueada vista do processo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo da CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

§1º Na hipótese de haver acordo entre as partes, as supressões poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

§2º As alterações contratuais serão obrigatoriamente formalizadas pela celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

§3º Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostilamento, dispensada a celebração de termo aditivo, em especial nos seguintes casos:

- a) variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços;
- b) atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas neste contrato;
- c) alterações na razão ou na denominação social do contratado;
- d) empenho de dotações orçamentárias;
- e) mudança de calendário/cronograma de apresentações.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
 - b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
 - c) Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
 - d) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
 - e) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
 - f) Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
 - g) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de *30 (trinta) dias* para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

§1º A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- a) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);
- b) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- d) Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- e) Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- f) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- g) Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- h) Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- i) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- j) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;
- k) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 92, XVII);
- l) Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- m) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- n) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA NONA - DA SUBCONTRATAÇÃO

A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

Constituem motivos para a rescisão do contrato os casos previstos no Art. 137 da Lei n.º 14.133/21 e suas alterações, nas formas previstas no art. Art. 138 da Lei n.º 14.133/21.

§ 1º - A Contratante se reserva ao direito de a qualquer momento, caso lhe interesse rescindir o presente Contrato, sem que a ela caiba qualquer tipo de indenização, salvo pagamento dos serviços já efetivamente realizados, mediante simples notificação extra judicial à Contratada, com antecedência de 05(cinco) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA INDICAÇÃO DO FISCAL

A execução do presente CONTRATO deverá ser fiscalizada pela CONTRATANTE, não excluindo nem reduzindo, por tal fato, a integral responsabilidade da CONTRATADA, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do objeto contratado.

A área técnica indica como fiscal de contrato a Sra. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CPF: 8XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, RG nº XXXXXXXXXX, Telefone (81) XXXXXXXX, terá as seguintes atribuições:

- a)** Fiscalizar a regularidade e adequação dos serviços;
- b)** Disponibilizar as condições assumidas no CONTRATO para a prestação dos serviços, conforme as condições e prazos estabelecidos;
- c)** Verificar a conformidade dos serviços com as especificações contidas no Termo de Referência, na proposta e no presente CONTRATO;
- d)** Atestar as respectivas faturas e notas fiscais, mediante a comprovação da realização da(s) apresentação(ões), encaminhando-as ao gestor do contrato para pagamento;
- e)** Comunicar por escrito ao gestor do contrato a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou a modificação da forma de sua execução, em razão de fato superveniente;
- f)** Comunicar por escrito ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONTRATADA.

A CONTRATANTE designa a senhora **Solange Bezerra da Silva**, CPF nº 778.028.025-04, como servidor responsável pela gestão do contrato, que, dentre outras, terá as seguintes atribuições:

- a)** Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
- b)** Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do contrato;
- c)** Reunir-se com o preposto da CONTRATADA para definir as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;
- d)** Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação de penalidade cabível, garantindo a defesa prévia à CONTRATADA;
- e)** Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais do contrato;
- f)** Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela CONTRATADA, mediante a observância das exigências contratuais e legais;

- g) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado.
- h) A ciência da designação deverá ser assinada pelos servidores indicados para atuar como fiscal e gestor do contrato, conforme termo anexo.
- i) A substituição do fiscal e do gestor designados, por razões de conveniência ou interesse público, será realizada mediante simples apostilamento ao presente contrato, devendo o substituto assinar novo termo de ciência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REGISTRO E PUBLICAÇÃO

§1º O presente instrumento contratual, após obedecer às formalidades legais, deverá ser incluído no processo eletrônico que deu origem à contratação.

§2º Nos termos do art. 94, da Lei nº 14.133/2021, o presente instrumento contratual e seus aditamentos serão divulgados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), como condição de sua eficácia.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DISPOSIÇÕES FINAIS

Fazem parte integrante e inseparável deste instrumento contratual e, obrigam a CONTRATADA em todos os seus termos, o Edital e seus Anexos, do Processo Licitatório nº. **XXX/2025**, todos os seus anexos e a proposta apresentada pela CONTRATADA.

§1º Correrão por conta da Contratada quaisquer responsabilidades ou ônus decorrentes de prejuízos causados a Contratante ou a terceiros na execução dos serviços objeto deste Contrato.

§2º Fica eleito o foro desta cidade de Condado, para dirimir qualquer litígio oriundo do presente contrato, que não puderem ser administrativamente solucionados, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja até mesmo se houver mudanças de domicílio de qualquer das partes.

E, por estarem justos e acordados, foi o presente instrumento de Contrato, confeccionados em 04 (quatro) vias de igual teor para o mesmo fim, que vai subscrito pela CONTRATANTE que, pela CONTRATADA e por duas testemunhas presenciais devidamente qualificadas, para que este instrumento produza todos os efeitos legais.

Condado, XX de XXXXXXXX de 2026.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

FISCAL DO CONTRATO

CPF/MF nº

CPF/MF nº

CPF/MF nº

ANEXO III – DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada _____, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SSP/_____ e CPF nº _____, sob as penas da lei e para os fins dispostos neste Edital:

DECLARA que cumpriu o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

DECLARA que cumpriu as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específica;

DECLARA que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal, bem como no art. 14, inciso VI da Lei nº 14.133/2021.

DECLARA que não há sanções vigentes que legalmente proíbam a participante de licitar e/ou contratar com o contratante.

Condado, XX de XXXX de XXXX

REPRESENTANTE DA EMPRESA

CNPJ XXX

ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA

A

Secretaria de Planejamento Urbano, Obras e Serviços Públicos

Ref.: Dispensa nº xxx/2026

Data: xx/xx/yyyy

Hora: xxh00

A Empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) n.º _____, estabelecida no(a) _____ vem, perante esta Comissão de Contratação, apresentar a seguinte proposta para a “contratação de pessoa jurídica para fornecimento de **utensílios de cozinha**, destinados à **implantação e ao início de funcionamento de nova Cozinha Comunitária do Município de Condado/PE”**

Valor Total da Proposta: R\$ _____ (valor por extenso)

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos.

Devem estar inclusos nos preços ofertados todas as despesas diretas e indiretas, inclusive os tributos, mão-de-obra, despesas e custos, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outros custos e despesas que incidam sobre a aquisição do objeto.

Declaramos ainda que concordamos com todos os termos do Edital.

Local,dede 2026.

Assinatura do representante legal da empresa
(identificação/nome/carimbo/etc)