



**AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA PROPOSTA DE PREÇOS  
(FUNDAMENTO: Art. 75, II da Lei Nº 14.133/21)**

**PROCESSO Nº 00003/2026**  
**DISPENSA Nº 00002/2026**  
**TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE**

O **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**, Estado de Pernambuco, inscrito no CNPJ 12.259.049/001-42, no uso de suas atribuições legais, considerando a necessidade de se promover processos de **contratações** transparentes em face das **dispensas** DIRETAS através de DISPENSA DE LICITAÇÃO com fundamento no Art. 75, II da Lei Nº 14.133/21, torna público que realizará Chamamento Público para convocação de propostas de preços que constitui objeto do presente Termo a pretensa.

<b>DATA LIMITE PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTAS E DOCUMENTAÇÃO:</b> ATÉ AS 13h (PROTOCOLO VIA E-MAIL OU PROTOCOLO PRESENCIAL) DO DIA 27/03/2026.
<b>JULGAMENTO DOS DOCUMENTOS DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO:</b> DIA 27/03/2026 às 14h
<b>REFERÊNCIAS DE HORÁRIO:</b> HORÁRIO DE BRASÍLIA-DF
<b>ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA ENVIO DA PROPOSTAS E DOCUMENTAÇÃO E ENDEREÇO PARA PROTOCOLO PRESENCIAL:</b> bomjardimeditais20@gmail.com. Praça 19 de Julho, SN, Centro, Bom Jardim – PE.

**1.0. OBJETO: AQUISIÇÃO DE MÓVEIS, ELETODOMÉSTICOS E UTENSÍLIOS COZINHA, DESTINADOS À COZINHA COMUNITÁRIA DO DISTRITO DE UMARI, ADMINISTRADA PELA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME DO MUNICÍPIO DE BOM JARDIM-PE.**

1.1 O critério de julgamento será de menor preço global.

1.2 A JUSTIFICATIVA PARA JULGAMENTO POR MENOR PREÇO POR LOTE: A adoção do critério de julgamento pelo menor preço por lote justifica-se pela necessidade de assegurar maior eficiência na gestão contratual, com redução da complexidade administrativa decorrente da celebração de múltiplos contratos. Além disso, o agrupamento dos itens em lote visa otimizar a execução do objeto, garantindo maior padronização, compatibilidade entre os itens adquiridos e melhor integração das soluções, evitando prejuízos ao planejamento e à execução contratual. Ressalta-se, ainda, que tal forma de adjudicação possibilita ganhos de escala, contribuindo para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, bem como fomenta a participação de empresas com capacidade técnica para o fornecimento integral do objeto, com maior segurança e eficiência. Ademais, o objeto se caracteriza como indivisível e cumpre registrar importante Acórdão do TCU: “A adjudicação por grupo ou lote não é, em princípio, irregular. A Administração, de acordo com sua capacidade e suas necessidades administrativas e operacionais, deve sopesar e optar, motivadamente, acerca da quantidade de contratos decorrentes da licitação a serem gerenciados. TCU. Acórdão nº 2796/2013 – Plenário, TC 006.235/2013-1. Rel.: Min. José Jorge, 16.10.2013).

1.3 Nos termos do Art. 75 § 3º da Lei Federal 14.133/2021, será realizada a publicação de aviso em sítio eletrônico oficial, com a descrição do objeto e a manifestação de interesse da Administração



em obter propostas adicionais de eventuais interessados, pelo prazo mínimo de 3 (três) dias úteis, assegurando a competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa.

Ademais, conforme § 4º do mesmo artigo, destaca-se que, após a conclusão do processo de contratação, os autos serão devidamente publicizados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), assegurando a transparência e permitindo amplo controle social e fiscalização pelos órgãos de controle e pela sociedade.

Dessarte, a dispensa de licitação em análise observa os ditames da Lei nº 14.133/2021, respeitando as exigências de publicidade e de busca da proposta mais vantajosa, com a devida comunicação ao PNCP ao término da contratação, garantindo, assim, a lisura e a conformidade do procedimento com os princípios norteadores da Administração Pública.

1.4 A contratação ocorrerá em 03 (três) lotes, conforme tabela abaixo:

LOTE 01 - UTENSÍLIOS DE COZINHA							
LOT E	ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	MED. DE FORNEC.	QNT	VAL. UNIT. (R\$)	VAL. TOTAL (R\$)
1	01	Assadeira de nº 04 retangular alta, medindo de (45 x 30 x 6) cm, capacidade, altura de 6 cm, com espessura de 6 cm, com alça. CATMAT: 485588	485588	Unidade	2	56,31	112,62
1	02	Bacia de polipropileno, com diâmetro de 305 mm, na altura de 123, com capacidade para 4, 51, na cor branca. CATMAT 278010	278010	Unidade	2	16,60	33,20
1	03	Bacia de polipropileno, com diâmetro de 428 mm, na altura de 130, com capacidade para 10, 51, na cor azul. CATMAT 278010	278010	Unidade	2	34,48	68,96
1	04	Batedor de carne em polietileno, medindo (400 x 210 x 12) mm, na cor branca, para amaciar carne. CATMAT 616933	616933	Unidade	1	112,06	112,06
1	05	Caçarola de alumínio, capacidade (52, 0 L), com diâmetro de 55 cm,	473409	Unidade	4	302,83	1.211,32



		altura de 22,0 cm, com espessura de 4,0 mm, asa de alumínio, tampa com espessura de 1,2 mm. CATMAT 473409					
1	06	Chaleira de alumínio, com capacidade para 9,0L. CATMAT 607813	607813	Unidade	2	161,27	322,54
1	07	Colher de inox, para café CATMAT 379340	379340	Unidade	5	2,27	11,35
1	08	Colher de inox, para arroz. CATMAT 397208	397208	Unidade	5	23,77	118,85
1	09	Colher de inox, para refeições. CATMAT 465861	465861	Unidade	50	2,47	123,50
1	10	Colher de pau pequena, para mexer alimentos, lisa. CATMAT 294143	294143	Unidade	1	9,30	9,30
1	11	Colher de pau, tamanho grande. CATMAT 294143	294143	Unidade	3	17,94	53,82
1	12	Colher de pau, tamanho médio. CATMAT 294143	294143	Unidade	2	10,88	21,76
1	13	Colher em aço inox, para cozinha, tamanho grande, medindo 30 cm, em embalagem individual. CATMAT 485586	485586	Unidade	2	42,21	84,42
1	14	Concha em inox, medindo 51 cm cabo/ 16,2 cm diâmetro. / 7,3 profundida. CATMAT 485586	485586	Unidade	3	43,57	130,71
1	15	Cortador de legumes em aço inoxidável, com lâmina em aço, do tipo industrial, mecânica com tripé. CATMAT 339123	339123	Unidade	1	206,36	206,36
1	16	Cuscuzeira de alumínio, capacidade de 12 litros, diâmetro de 50 cm, com alça, com tampa.	391985	Unidade	1	123,96	123,96



		CATMAT 391985					
1	17	Cuscuzeira de alumínio, n° 50 cm, com capacidade para 44 litros, medindo 52 cm de altura com espessura de 1,90 mm, com alça e tampa. CATMAT 391985	391985	Unidade	1	534,71	534,71
1	18	Escorredor de massa alimentícia de alumínio, com diâmetro de 35 cm, altura de 13,5 cm, capacidade de 9,25 L com espessura de 1,7mm, com alça e base. CATMAT 334672	334672	Unidade	2	121,31	242,62
1	19	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	334672	Unidade	2	276,99	553,98
1	20	Escumadeira em aço inox, sem emendas, tamanho grande, medindo 30 cm, para uso em cozinha, manipulação de alimentos, em embalagem individual. CATMAT 266485	266485	Unidade	1	41,01	41,01
1	21	Espremedor de alho - de alumínio, tipo manual. CATMAT 357203	357203	Unidade	2	25,87	51,74
1	22	Faca com lâmina em aço inox, medindo 4' (polegadas), cabo em polipropileno, para descascar legumes e frutas. CATMAT: 631610	631610	Unidade	4	22,76	91,04
1	23	Faca em aço inox, medindo 12"	315155	Unidade	3	82,72	248,16



		(polegadas), cabo em polipropileno, para carne. CATMAT:315155					
1	24	Faca em aço inox, medindo 12" (polegadas), cabo em polipropileno, para desossar e filetar. CATMAT 315155	315155	Unidade	3	50,08	150,24
1	25	Faca em inox, padrão para mesa, cabo liso. CATMAT 320289	320289	Unidade	50	3,54	177,00
1	26	Faca em inox, tipo peixeira, de 10", cabo em madeira, acondicionado em embalagens adequada. CATMAT:441350	441350	Unidade	6	45,79	274,74
1	27	Faca inox, médio 8 polegadas tipo serra para pão, cabo polipropileno. CATMAT:269059	269059	Unidade	3	21,53	64,59
1	28	Frigideira de alumínio, capacidade (2,5L), com diâmetro de (28,0 cm) altura de (5,0 cm), com espessura de (2 mm), cabo de baquelite, sem tampa. CATMAT: 616482	616482	Unidade	3	320,59	961,77
1	29	Garfo de inox para refeição, apresentação lisa. CATMAT 437872	437872	Unidade	50	3,02	151,00
1	30	Garrafa térmica de mesa, revestimento externo em inox, com capacidade para 2 L, tampa de rosca, de vidro temperado. CATMAT 468442	468442	Unidade	5	98,09	490,45
1	31	Copo de vidro, com 186 ml, diâmetro (67) mm, altura (92,7) mm, para água, na cor incolor. CATMAT: 393527	393527	Unidade	6	4,23	25,38
1	32	Caneca de	400820	Unidade	6	14,36	86,16



		porcelana - diâmetro (82) mm, altura (100 mm), com (300ml) na cor branca. CATMAT: 400820					
1	33	Panela de alumínio, tipo de pressão, com capacidade para 25 l, modelo com cabo, acondicionada em embalagem apropriada. CATMAT: 382160	382160	Unidade	3	750,48	2.251,44
1	34	Pegador em aço inox, para saladas. CATMAT 464896	464896	Unidade	2	19,88	39,76
1	35	Pegador em inox para legumes CATMAT 464896	464896	Unidade	2	20,33	40,66
1	36	Pegador em inox, para macarrão. CATMAT 464896	464896	Unidade	2	19,02	38,04
1	37	Caixa organizadora em plástico, tipo simples medindo 80,00 x 50,00 x 40,00 cm (cxlxa) na cor transparente, com tampa e trava. CATMAT 608462	608462	Unidade	2	194,58	389,16
1	38	Pratos em porcelana, formato redondo, raso, na cor branca, medindo 27cm de tamanho, acondicionados em embalagens apropriadas. CATMAT 303999	303999	Unidade	50	34,65	1.732,50
1	39	Pratos em porcelana, formato redondo, fundo, na cor branca, medindo 23 cm de tamanho, acondicionados em embalagens apropriadas CATMAT 303999	303999	Unidade	50	34,23	1.711,50
1	40	Ralador de plástico, possuindo 4 faces de diversas formas,	261597	Unidade	2	9,14	18,28



		para ralar alimentos, acondicionado de forma adequada. CATMAT: 261597					
1	41	Tábua para manipulação de polipropileno, medindo 500 mm x 400 largura, com altura de 12 mm, no formato retangular, sem cabo, na cor branca. CATMAT 600872	600872	Unidade	3	93,20	279,60
1	42	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 amarela. CATMAT:600872	600872	Unidade	3	51,57	154,71
1	43	Tacho em alumínio, com capacidade para 30 litros, com alças. CATMAT 397288	397288	Unidade	2	237,54	475,08
1	44	Conjunto de mesa e assento - tipo plástica, em polipropileno, sem revestimento, tampo em polipropileno, formato quadrado, medindo 70,00x70,00x72,00 cm (lxpxa), com 4 cadeiras em polipropileno, sem revestimento, medindo 77,00x43,00x36,00 cm (axlpx), dimensões com variação de até 5 %, sem braços, com encosto, em polipropileno, sem revestimento. CATMAT 258455	258455	Conjuntos	10	278,38	2.783,80
1	45	Jogo de tapetes para banheiro - 3	612167	Unidade	4	89,87	359,48



		peças. CATMAT: 612167					
1	46	Jarra em acrílico, com capacidade para 2 l, com diâmetro de 15 cm, altura de 25 cm, na cor cristal, com tampa. CATMAT 330953	330953	Unidade	5	17,27	86,35
1	47	Peneira Aço Inox 24 Cm. CATMAT: 282629	282629	Unidade	4	55,64	222,56
1	48	Pote plástico - em 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. CATMAT 437046	437046	Unidade	2	25,12	50,24
1	49	Pote plástico - em plástico, no formato retangular, medindo (60 x 40) cm, com capacidade de 18l, com tampa e lacre nas laterais e suas condições deverão estar de acordo com a conformidade da norma da ANVISA. CATMAT 614427	614427	Unidade	2	65,92	131,84
<b>VALOR TOTAL LOTE 01</b>							<b>17.654,32</b>
<b>LOTE 02 - ELETRODOMESTICOS</b>							
<b>LOT E</b>	<b>ITE M</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>CATMA T</b>	<b>MED. DE FORNEC.</b>	<b>QN T</b>	<b>VAL. UNIT. (R\$)</b>	<b>VAL. TOTAL (R\$)</b>
2	01	Forno profissional, tipo micro-ondas, em aço inoxidável com tratamento anticorrosivo, estrutura interna com pintura eletrostática em epóxi, capacidade para 30 litros, construção em conformidade com normas técnicas do inmetro, com 4	479243	Unidade	1	752,76	752,76



		níveis de potência, chave de segurança, teclas cancelar/ trava de segurança para apagar a conf. Feita, tecla ligar, alimentação de 220 volts, potência consumida de 1600 watts, frequência de rede 60 hz, cabo de força com dupla isolamento e plugue de 3 pinos, dois fases e um terra, atendendo a norma ABNT 88nbr 14136, incluindo manual de instrução, certificado de garantia e assistência técnica comprovada. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 479243					
2	02	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 litros 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. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 631050	631050	Unidade	1	2.425,12	2.425,12
2	03	Fogão Industrial Material: Aço	620330	Unidade	1	3.483,97	3.483,97



		Inoxidável Funcionamento: Gás Tipo Acendimento: Manual Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos Características Adicionais: 3 Queimadores Duplos, 3 Queimadores Simples E 1 Forno Quantidade Bocas: 6 UN CATMAT: 620330					
2	04	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 pré pintado com pintura epóxi, fechadura de segurança, gaveta removível; puxador ergonômico; rodízios reforçados; dreno frontal. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 627990	627990	Unidade	3	4.256,42	12.769,26
2	05	Ventilador de parede, com 100,00 cm de diâmetro, com 03 pás (hélices), ajuste de velocidade, rpm 1100, potência de ½ cv, na vtagem 110/220 v. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 607073	607073	Unidade	6	292,95	1.757,70
2	06	Geladeira Frost Free Duplex com	633656	Unidade	2	3.370,49	6.740,98



		Compartimento Extrafrío Fresh Zone Branca. Com no mínimo 400 litros, Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 633656					
VALOR TOTAL LOTE 02							27.929,79
LOTE 03 - MÓVEIS							
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	MED. DE FORNEC.	QNT	VAL. UNIT. (R\$)	VAL. TOTAL (R\$)
3	1	Prateleira inox - superior em inox perfurada, elevada, destinada ao apoio e/ou guarda de utensílios e equipamentos nas áreas de higienização, pré-preparo ou apenas apoio as demais operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano com furos executados por processo de funcionamento e repuxe, confeccionado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, LIGA 18.8, dotado de espelho com 50 mm de altura em sua parte traseira e de borda com 40 mm nas demais partes e 03 mãos francesas confeccionadas em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT 304, LIGA 18.8, dimensões (LXPXH): 1.800 mm X 300 mm (variação permitida: 300 mm a 350 mm), com	624612	Unidade	2	683,29	1.366,58



		03 (três) mãos francesas. CATMAT: 624612					
3	2	Mesa em mármore com 4 cadeiras CATMAT 458165	458165	Unidade	1	855,21	855,21
3	3	Armário Copa/Cozinha Material: Aço Tipo: De Parede Acabamento Superficial: Pintado Cor: Branca Quantidade Portas: 3 UN Largura: 1,05 M Profundidade: 0,30 M Altura: 0,50 M Características Adicionais: Com Dobradiças Em Metal E Puxadores CATMAT: 600638	600638	Unidade	1	765,11	765,11
3	4	Mesa Tipo: Trabalho  Material: Mdf  Comprimento: 1,20 CM  Largura: 60 CM  Altura: 75 Cm CM  Espessura Do Tampo: 25,8 MM  Cor: Cinza. CATMAT: 633649	633649	Unidade	2	730,33	1.460,66

VALOR TOTAL LOTE 03

4.447,56

<b>LOTE 00 - VALOR TOTAL</b>	<b>50.031,67</b>
<b>VALOR TOTAL DO ORÇAMENTO</b>	<b>50.031,67</b>

## 2. PERÍODO PARA ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇO/COTAÇÃO:

2.1. A presente CHAMADA PÚBLICA ficará ABERTA POR UM PERÍODO DE 3 (TRÊS) DIAS ÚTEIS, a partir da data da divulgação, e os respectivos documentos deverão ser encaminhados através do e-mail: [bomjardimeditais20@gmail.com](mailto:bomjardimeditais20@gmail.com)

2.2. Limite para entrega da Proposta de Preços e documentação no endereço físico ou no endereço de e-mail: **27/03/2026, até às 13h (horário definido para a opção de entrega presencialmente ou eletrônico).**



2.3. **JULGAMENTO DOS DOCUMENTOS DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO:** 27/03/2026 às 14h.

**3. INFORMAÇÕES:** Podem ser obtidas através do telefone (81) 3638-1156 ou através do e-mail: [bomjardimeditais20@gmail.com](mailto:bomjardimeditais20@gmail.com)

**4. O PRAZO DE ENTREGA SERÁ DE:** 10 (dez) dias corridos, contados da ordem de fornecimento.

**5. FORMA DE PAGAMENTO:**

5.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Em até 30 (trinta) dias contados do recebimento da nota fiscal devidamente atestada pelo setor competente.

**6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:**

6.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento, para exercício de 2024, na classificação abaixo:

**Unidade gestora: 3 - Fundo Municipal de Assistência Social do Bom Jardim**

**Órgão orçamentário: 13000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMILIA E COMBATE A FOME**

**Unidade orçamentária: 13001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMILIA E COMBATE A FOME**

**Função: 8 - Assistência Social**

**Subfunção: 122 - Administração Geral**

**Programa: 808 - GESTÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

**Ação: 1.95 - AQUISIÇÃO DE VEÍCULO, MÓVEIS, MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS DIVERSOS PARA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

**Despesa 588 4.4.90.00.00 Aplicações Diretas**

**Fonte de recurso:1 - MSC - 1.501.000 - Recursos Próprios. - 1.501.0000**

**Subfunção: 306 - Alimentação e Nutrição**

**Programa: 815 - COZINHA COMUNITÁRIA**

**Ação: 1.3011 - Investimentos em Cozinhas Comunitárias**

**Despesa 214 4.4.90.00.00 Aplicações Diretas**

**Fonte de recurso:1 - MSC - 1.501.000 - Recursos Próprios. - 1.501.0000**

**Despesa 215 4.4.90.00.00 Aplicações Diretas**

**Fonte de recurso:661 - MSC 1.661.0000 - Transferência de Recursos dos Fundos Estaduais de Assistência**

**7. DOCUMENTAÇÃO PARA SER APRESENTADA:** DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO NO PRAZO DE 24 HORAS APÓS SER A ESCOLHIDA COM MENOR PREÇO GLOBAL.

**7.1. QUANTO A HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

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

b) **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor/>;

c) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;



- d) **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- e) **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- f) **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- g) **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- h) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- i) Cópia da Cédula de Identidade dos sócios ou responsáveis legais.

## 7.2. QUANTO A REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- h) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- i) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II; Quando no texto da certidão a que se refere, excluir os processos do PJE, será obrigatória, também, a apresentação Certidão negativa de falência 1º e 2º Grau emitidas na forma da Instrução Normativa do TJPE nº 07 de 02/06/2014, na Resolução do CNJ nº 185 e na Lei



11.419/2006, ou de sua jurisdição, expedida pelo distribuidor da sede do licitante em processo judicial eletrônico;

### **Qualificação Técnica**

- a) Comprovação de aptidão para o fornecimento do objeto, por meio de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa licitante fornecido objeto compatíveis e pertinentes em características, quantidades e prazos, com o objeto deste Edital, devendo o atestado conter, além do nome do atestante, seu endereço e telefone, ou qualquer outra forma de que o pregoeiro possa valer-se para manter contato com a empresa declarante.
- b) Os atestados de capacidade técnica somente serão exigidos para parcelas de maior relevância ou valor mais significativo da licitação, ou seja, as que tenham valor igual ou superior a 4% (quatro por cento) do total estimado da contratação.
- c) Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, considera(m)-se compatível(eis) o(s) documento(s) que expressamente certifique(m) que o licitante já forneceu pelo menos 10% das quantidades e prazos descritos na proposta de preço apresentada nessa licitação.
- d) O licitante poderá apresentar quantos documentos julgar necessários para comprovar que já executou objeto similar ao da licitação;
- e) A ausência de apresentação de documento de aptidão claro, legível e idôneo, conforme com este edital, tendo em vista as características do objeto, é motivo de inabilitação, mediante decisão motivada do Agente de Contratação.

### **7.3. OUTRAS EXIGÊNCIAS:**

- a) Proposta de Preços, Modelo Anexo II.
- b) Declarações, Modelo Anexo IV.

### **7.4. DA DILIGÊNCIA**

- a) Poderá ser utilizado a Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>) e será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

## **8. DA PARTICIPAÇÃO**

- 8.1. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:
  - 8.1.1. que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);
  - 8.1.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
  - 8.1.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:
    - a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
    - b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;



- c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista

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

8.1.3.2. aplica-se o disposto na alínea “c” também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

8.1.4. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário); e

8.1.5. sociedades cooperativas.

## 9. DAS PROPOSTAS APRESENTADAS

9.1. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 9.1.1. conter vícios insanáveis;
- 9.1.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;
- 9.1.3. apresentar preços inexequíveis ou acima do preço máximo definido para a contratação;
- 9.1.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 9.1.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

9.2. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços que:

- 9.2.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 9.2.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

9.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

9.4. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo a ser fornecido desde que não haja majoração do preço.



- 9.4.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 9.4.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 9.5. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 9.6. Se a proposta vencedora for desclassificada, será examinada a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 9.7. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

## 10. DA CONTRATAÇÃO

- 10.1 Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato.
- 10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.
- 10.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.
- 10.2.2. O prazo previsto para assinatura do contrato poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 10.3. O prazo de vigência da contratação é de até 31 de dezembro de 2026, prorrogável conforme previsão nos anexos a este Aviso de Contratação Direta.
- 10.4. As condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

## 11. SANÇÕES

- 11.1 Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:
- 11.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 11.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 11.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;
- 11.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 11.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 11.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 11.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;



11.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

11.1.9 fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.10.1 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

11.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

11.1.12 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência pela falta do subitem 11.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 1% (um por cento) diário até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, (nos termos do art. 156, §3º da Lei nº 14.133, de 2021 valor do contrato) por qualquer das infrações dos subitens 11.1.1 a 11.1.12;

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 11.1.2 a 11.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

11.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

11.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

11.4 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

11.5 A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública. (art. 156, §9º)

11.6 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

11.7 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.



11.8 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

11.9 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

11.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

11.11 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

## 12 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 O procedimento será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e no sítio eletrônico do município, como também em jornal de circulação.

12.2 No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

12.2.1 republicar o presente aviso com uma nova data;

12.2.2 valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

12.2.2.1 No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

12.2.3 fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

12.3 As providências dos subitens 12.2.1 e 12.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto)

12.4 Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

12.5 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração.

12.6 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

12.7 Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento observarão o horário de Brasília-DF.

12.8 No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.9 As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.



Secretaria Municipal de  
Assistência Social  
e Combate à Fome



12.10 Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.

12.11 Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

**Bom Jardim-PE, 24 de março de 2026.**

**MARIA ROSEMAURA DE AGUIAR  
GESTORA DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**



## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME

#### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Aquisição de Móveis, Eletrodomésticos e Utensílios de Cozinha para a Cozinha Comunitária do Distrito de Umari administrada pela Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome do município de Bom Jardim-PE, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 - UTENSÍLIOS DE COZINHA							
LOT E	ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	MED. DE FORNEC.	QNT	VAL. UNIT. (R\$)	VAL. TOTAL (R\$)
1	01	Assadeira de nº 04 retangular alta, medindo de (45 x 30 x 6) cm, capacidade, altura de 6 cm, com espessura de 6 cm, com alça. CATMAT: 485588	485588	Unidade	2	56,31	112,62
1	02	Bacia de polipropileno, com diâmetro de 305 mm, na altura de 123, com capacidade para 4, 51, na cor branca. CATMAT 278010	278010	Unidade	2	16,60	33,20
1	03	Bacia de polipropileno, com diâmetro de 428 mm, na altura de 130, com capacidade para 10, 51, na cor azul. CATMAT 278010	278010	Unidade	2	34,48	68,96
1	04	Batedor de carne em polietileno, medindo (400 x 210 x 12) mm, na cor branca, para amaciar carne. CATMAT 616933	616933	Unidade	1	112,06	112,06
1	05	Caçarola de alumínio, capacidade (52, 0 L), com diâmetro de 55 cm, altura de 22,0 cm, com espessura de 4,0 mm, asa de alumínio, tampa com espessura de	473409	Unidade	4	302,83	1.211,32



		1,2 mm. CATMAT 473409					
1	06	Chaleira de alumínio, com capacidade para 9,0L. CATMAT 607813	607813	Unidade	2	161,27	322,54
1	07	Colher de inox, para café CATMAT 379340	379340	Unidade	5	2,27	11,35
1	08	Colher de inox, para arroz. CATMAT 397208	397208	Unidade	5	23,77	118,85
1	09	Colher de inox, para refeições. CATMAT 465861	465861	Unidade	50	2,47	123,50
1	10	Colher de pau pequena, para mexer alimentos, lisa. CATMAT 294143	294143	Unidade	1	9,30	9,30
1	11	Colher de pau, tamanho grande. CATMAT 294143	294143	Unidade	3	17,94	53,82
1	12	Colher de pau, tamanho médio. CATMAT 294143	294143	Unidade	2	10,88	21,76
1	13	Colher em aço inox, para cozinha, tamanho grande, medindo 30 cm, em embalagem individual. CATMAT 485586	485586	Unidade	2	42,21	84,42
1	14	Concha em inox, medindo 51 cm cabo/ 16,2 cm diâmetro. / 7,3 profundida. CATMAT 485586	485586	Unidade	3	43,57	130,71
1	15	Cortador de legumes em aço inoxidável, com lâmina em aço, do tipo industrial, mecânica com tripé. CATMAT 339123	339123	Unidade	1	206,36	206,36
1	16	Cuscuzeira de alumínio, capacidade de 12 litros, diâmetro de 50 cm, com alça, com tampa. CATMAT 391985	391985	Unidade	1	123,96	123,96
1	17	Cuscuzeira de alumínio, n° 50 cm, com capacidade para	391985	Unidade	1	534,71	534,71



		44 litros, medindo 52 cm de altura com espessura de 1,90 mm, com alça e tampa. CATMAT 391985					
1	18	Escorredor de massa alimentícia de alumínio, com diâmetro de 35 cm, altura de 13,5 cm, capacidade de 9,25 L com espessura de 1,7mm, com alça e base. CATMAT 334672	334672	Unidade	2	121,31	242,62
1	19	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	334672	Unidade	2	276,99	553,98
1	20	Escumadeira em aço inox, sem emendas, tamanho grande, medindo 30 cm, para uso em cozinha, manipulação de alimentos, em embalagem individual. CATMAT 266485	266485	Unidade	1	41,01	41,01
1	21	Espremedor de alho - de alumínio, tipo manual. CATMAT 357203	357203	Unidade	2	25,87	51,74
1	22	Faca com lâmina em aço inox, medindo 4' (polegadas), cabo em polipropileno, para descascar legumes e frutas. CATMAT: 631610	631610	Unidade	4	22,76	91,04
1	23	Faca em aço inox, medindo 12" (polegadas), cabo em polipropileno, para carne. CATMAT:315155	315155	Unidade	3	82,72	248,16
1	24	Faca em aço inox,	315155	Unidade	3	50,08	150,24



		medindo 12" (polegadas), cabo em polipropileno, para desossar e filetar. CATMAT 315155					
1	25	Faca em inox, padrão para mesa, cabo liso. CATMAT 320289	320289	Unidade	50	3,54	177,00
1	26	Faca em inox, tipo peixeira, de 10", cabo em madeira, acondicionado em embalagens adequada. CATMAT:441350	441350	Unidade	6	45,79	274,74
1	27	Faca inox, médio 8 polegadas tipo serra para pão, cabo polipropileno. CATMAT:269059	269059	Unidade	3	21,53	64,59
1	28	Frigideira de alumínio, capacidade (2,5L), com diâmetro de (28,0 cm) altura de (5,0 cm), com espessura de (2 mm), cabo de baquelite, sem tampa. CATMAT: 616482	616482	Unidade	3	320,59	961,77
1	29	Garfo de inox para refeição, apresentação lisa. CATMAT 437872	437872	Unidade	50	3,02	151,00
1	30	Garrafa térmica de mesa, revestimento externo em inox, com capacidade para 2 L, tampa de rosca, de vidro temperado. CATMAT 468442	468442	Unidade	5	98,09	490,45
1	31	Copo de vidro, com 186 ml, diâmetro (67) mm, altura (92,7) mm, para água, na cor incolor. CATMAT: 393527	393527	Unidade	6	4,23	25,38
1	32	Caneca de porcelana - diâmetro (82) mm, altura (100 mm), com (300ml) na cor branca.	400820	Unidade	6	14,36	86,16



		CATMAT: 400820					
1	33	Panela de alumínio, tipo de pressão, com capacidade para 25 l, modelo com cabo, acondicionada em embalagem apropriada. CATMAT: 382160	382160	Unidade	3	750,48	2.251,44
1	34	Pegador em aço inox, para saladas. CATMAT 464896	464896	Unidade	2	19,88	39,76
1	35	Pegador em inox para legumes CATMAT 464896	464896	Unidade	2	20,33	40,66
1	36	Pegador em inox, para macarrão. CATMAT 464896	464896	Unidade	2	19,02	38,04
1	37	Caixa organizadora em plástico, tipo simples medindo 80,00 x 50,00 x 40,00 cm (cxlxa) na cor transparente, com tampa e trava. CATMAT 608462	608462	Unidade	2	194,58	389,16
1	38	Pratos em porcelana, formato redondo, raso, na cor branca, medindo 27cm de tamanho, acondicionados em embalagens apropriadas. CATMAT 303999	303999	Unidade	50	34,65	1.732,50
1	39	Pratos em porcelana, formato redondo, fundo, na cor branca, medindo 23 cm de tamanho, acondicionados em embalagens apropriadas CATMAT 303999	303999	Unidade	50	34,23	1.711,50
1	40	Ralador de plástico, possuindo 4 faces de diversas formas, para ralar alimentos, acondicionado de forma adequada. CATMAT: 261597	261597	Unidade	2	9,14	18,28



1	41	Tábua para manipulação de polipropileno, medindo 500 mm x 400 largura, com altura de 12 mm, no formato retangular, sem cabo, na cor branca. CATMAT 600872	600872	Unidade	3	93,20	279,60
1	42	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 amarela. CATMAT:600872	600872	Unidade	3	51,57	154,71
1	43	Tacho em alumínio, com capacidade para 30 litros, com alças. CATMAT 397288	397288	Unidade	2	237,54	475,08
1	44	Conjunto de mesa e assento - tipo plástica, em polipropileno, sem revestimento, tampo em polipropileno, formato quadrado, medindo 70,00x70,00x72,00 cm (lxpxa), com 4 cadeiras em polipropileno, sem revestimento, medindo 77,00x43,00x36,00 cm (axlpx), dimensões com variação de até 5 %, sem braços, com encosto, em polipropileno, sem revestimento. CATMAT 258455	258455	Conjuntos	10	278,38	2.783,80
1	45	Jogo de tapetes para banheiro - 3 peças. CATMAT: 612167	612167	Unidade	4	89,87	359,48
1	46	Jarra em acrílico, com capacidade para 2 l, com	330953	Unidade	5	17,27	86,35



		diâmetro de 15 cm, altura de 25 cm, na cor cristal, com tampa. CATMAT 330953					
1	47	Peneira Aço Inox 24 Cm. CATMAT: 282629	282629	Unidade	4	55,64	222,56
1	48	Pote plástico - em 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. CATMAT 437046	437046	Unidade	2	25,12	50,24
1	49	Pote plástico - em plástico, no formato retangular, medindo (60 x 40) cm, com capacidade de 18l, com tampa e lacre nas laterais e suas condições deverão estar de acordo com a conformidade da norma da ANVISA. CATMAT 614427	614427	Unidade	2	65,92	131,84
VALOR TOTAL LOTE 01							17.654,32
LOTE 02 - ELETRODOMESTICOS							
LOT E	ITE M	DESCRIÇÃO	CATMA T	MED. DE FORNEC.	QN T	VAL. UNIT. (R\$)	VAL. TOTAL (R\$)
2	01	Forno profissional, tipo micro-ondas, em aço inoxidável com tratamento anticorrosivo, estrutura interna com pintura eletrostática em epóxi, capacidade para 30 litros, construção em conformidade com normas técnicas do inmetro, com 4 níveis de potência, chave de segurança, teclas cancelar/ trava de segurança para	479243	Unidade	1	752,76	752,76



		apagar a conf. Feita, tecla ligar, alimentação de 220 volts, potência consumida de 1600 watts, frequência de rede 60 hz, cabo de força com dupla isolação e plugue de 3 pinos, dois fases e um terra, atendendo a norma ABNT 88nбр 14136, incluindo manual de instrução, certificado de garantia e assistência técnica comprovada. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 479243					
2	02	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 litros 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. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 631050	631050	Unidade	1	2.425,12	2.425,12
2	03	Fogão Industrial Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Gás Tipo Acendimento: Manual	620330	Unidade	1	3.483,97	3.483,97



		Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos Características Adicionais: 3 Queimadores Duplos, 3 Queimadores Simples E 1 Forno Quantidade Bocas: 6 UN CATMAT: 620330					
2	04	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 pré pintado com pintura epóxi, fechadura de segurança, gaveta removível; puxador ergonômico; rodízios reforçados; dreno frontal. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 627990	627990	Unidade	3	4.256,42	12.769,26
2	05	Ventilador de parede, com 100,00 cm de diâmetro, com 03 pás (hélices), ajuste de velocidade, rpm 1100, potência de ½ cv, na vtagem 110/220 v. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 607073	607073	Unidade	6	292,95	1.757,70
2	06	Geladeira Frost Free Duplex com Compartimento Extrafrio Fresh Zone Branca. Com no minimo 400 litros, Selo Procel	633656	Unidade	2	3.370,49	6.740,98



		de Economia de Energia CATMAT: 633656					
VALOR TOTAL LOTE 02							27.929,79
LOTE 03 - MÓVEIS							
LOT E	ITE M	DESCRIÇÃO	CATMA T	MED. DE FORNEC.	QN T	VAL. UNIT. (R\$)	VAL. TOTAL (R\$)
	1	Prateleira inox - superior em inox perfurada, elevada, destinada ao apoio e/ou guarda de utensílios e equipamentos nas áreas de higienização, pré-preparo ou apenas apoio as demais operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano com furos executados por processo de funcionamento e repuxe, confeccionado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, LIGA 18.8, dotado de espelho com 50 mm de altura em sua parte traseira e de borda com 40 mm nas demais partes e 03 mãos francesas confeccionadas em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT 304, LIGA 18.8, dimensões (LXPXH): 1.800 mm X 300 mm (variação permitida: 300 mm a 350 mm), com 03 (três) mãos francesas. CATMAT: 624612	624612	Unidade	2	683,29	1.366,58
3							
3	2	Mesa em mármore	458165	Unidade	1	855,21	855,21



		com 4 cadeiras CATMAT 458165					
3	3	Armário Copa/Cozinha Material: Aço Tipo: De Parede Acabamento Superficial: Pintado Cor: Branca Quantidade Portas: 3 UN Largura: 1,05 M Profundidade: 0,30 M Altura: 0,50 M Características Adicionais: Com Dobradiças Em Metal E Puxadores CATMAT: 600638	600638	Unidade	1	765,11	765,11
3	4	Mesa Tipo: Trabalho  Material: Mdf  Comprimento: 1,20 CM  Largura: 60 CM  Altura: 75 Cm CM  Espessura Do Tampo: 25,8 MM  Cor: Cinza. CATMAT: 633649	633649	Unidade	2	730,33	1.460,66
VALOR TOTAL LOTE 03							4.447,56
<b>LOTE 00 - VALOR TOTAL</b>							<b>50.031,67</b>
<b>VALOR TOTAL DO ORÇAMENTO</b>							<b>50.031,67</b>

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3. O prazo de vigência da contratação até 31 de dezembro de 2026, contados da assinatura do contrato, prorrogável, na forma do artigo 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente demanda tem por objeto a aquisição de móveis, eletrodomésticos e utensílios de cozinha destinados à Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, vinculada à Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome do Município de Bom Jardim-PE, em consonância com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere à busca pela eficiência, economicidade e atendimento ao interesse público.



A necessidade decorre da importância estratégica da referida Cozinha Comunitária como instrumento de promoção da segurança alimentar e nutricional da população em situação de vulnerabilidade social, desempenhando papel fundamental no fornecimento de refeições adequadas, balanceadas e seguras. Tal política pública integra ações essenciais de combate à fome e de garantia de direitos fundamentais, especialmente em contextos de fragilidade socioeconômica.

O aprimoramento da estrutura física e operacional da unidade a ser inaugurada faz-se necessária, tendo em vista que a ausência de móveis, equipamentos e utensílios compromete a eficiência dos serviços a serem prestados, bem como pode impactar negativamente as condições de trabalho dos profissionais e a qualidade do atendimento aos beneficiários.

A aquisição de mobiliário e utensílios adequados proporcionará melhores condições de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos, assegurando maior organização, funcionalidade e segurança no ambiente da cozinha. Ademais, a disponibilização de eletrodomésticos apropriados contribuirá para a otimização dos processos produtivos, redução de tempo de preparo e melhor aproveitamento dos insumos, refletindo diretamente na qualidade das refeições ofertadas.

Ressalta-se, ainda, que a utilização de equipamentos e utensílios apropriados e em conformidade com as normas sanitárias vigentes é essencial para garantir a higiene e a segurança alimentar, reduzindo riscos de contaminação e assegurando padrões adequados de qualidade dos alimentos que serão servidos à população.

A infraestrutura da Cozinha Comunitária também representa o fortalecimento das políticas públicas de assistência social no município, evidenciando o compromisso da gestão pública com a dignidade, o bem-estar e a inclusão social das pessoas em situação de vulnerabilidade. Além disso, contribui para a valorização dos profissionais envolvidos no serviço, proporcionando melhores condições de trabalho e maior eficiência na execução das atividades.

Por fim, a presente contratação se justifica pela necessidade de garantir a boa qualidade dos serviços a serem prestados pela Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, assegurando que a população atendida tenha acesso regular a refeições seguras, nutritivas e preparadas em condições adequadas, em conformidade com os princípios da administração pública e com o interesse coletivo.

2.2. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.3. O Plano de Contratações Anual encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

3.1. A solução proposta consiste na aquisição de móveis, eletrodomésticos e utensílios de cozinha novos, devidamente especificados conforme as necessidades operacionais da Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, no Município de Bom Jardim-PE, visando sua estruturação completa e adequada ao pleno funcionamento das atividades desenvolvidas pela unidade.

A contratação abrangerá o fornecimento de itens essenciais ao preparo, armazenamento, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo mobiliário funcional (como mesas, armários), eletrodomésticos de uso contínuo (tais como fogão, refrigerador, freezer, ventilador, forno de microondas e liquidificador) e



utensílios diversos (panelas, talheres, recipientes, entre outros), todos compatíveis com a demanda da cozinha e com as normas técnicas e sanitárias vigentes.

A solução contempla não apenas a aquisição dos bens, mas também sua entrega em perfeitas condições de uso, devidamente acondicionados, com garantia mínima e, quando aplicável, acompanhados de manuais de operação. Os itens deverão apresentar durabilidade, resistência e facilidade de higienização, características indispensáveis ao ambiente de cozinha institucional, garantindo maior vida útil e redução de custos com manutenção e reposição.

A implementação da solução permitirá a organização adequada dos fluxos de trabalho dentro da cozinha, favorecendo a separação de etapas como recebimento, preparo, cocção e distribuição dos alimentos, em conformidade com boas práticas de manipulação. Isso contribuirá diretamente para a preparação segura e higiênica das refeições, reduzindo riscos de contaminação e assegurando a qualidade nutricional dos alimentos oferecidos à população.

Sob o aspecto operacional, a disponibilização de equipamentos adequados proporcionará maior eficiência e agilidade na execução das atividades, ampliando a capacidade de atendimento da Cozinha Comunitária e garantindo maior regularidade na oferta das refeições. Tal melhoria impacta diretamente as condições de atendimento aos usuários, promovendo um serviço mais digno, organizado e eficaz.

Do ponto de vista social, a solução reforça o papel estratégico da Cozinha Comunitária como instrumento de promoção da segurança alimentar e nutricional, especialmente para a população em situação de vulnerabilidade social. Ao garantir infraestrutura adequada, o Município fortalece suas políticas públicas de combate à fome, contribuindo para a redução das desigualdades e a efetivação de direitos fundamentais. Adicionalmente, a melhoria da estrutura física e dos equipamentos demonstra o compromisso da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome com o bem-estar e a dignidade dos cidadãos atendidos, bem como com a valorização dos profissionais que atuam na unidade, proporcionando melhores condições de trabalho, segurança e produtividade.

Por fim, a solução proposta está alinhada aos princípios da Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere ao planejamento, à eficiência, à economicidade e à busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, assegurando que os recursos públicos sejam aplicados de forma responsável e com efetivo retorno social.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

##### **Sustentabilidade:**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- a) Priorizar equipamentos com eficiência energética comprovada, devidamente certificados por órgãos competentes, visando à redução do consumo de energia;
- b) Adquirir produtos fabricados com materiais duráveis, recicláveis ou provenientes de fontes sustentáveis, de modo a ampliar a vida útil dos bens e reduzir a geração de resíduos;
- c) Exigir, sempre que possível, que os fornecedores adotem práticas sustentáveis em seus processos produtivos e logísticos;
- d) Priorizar o uso de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reduzidas, evitando excesso de materiais descartáveis;
- e) Promover a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, mediante coleta seletiva e encaminhamento para reciclagem, quando aplicável;
- f) Adotar boas práticas operacionais para uso racional da água e energia, inclusive com orientação aos usuários e adequada manutenção dos equipamentos;



g) Assegurar a destinação final ambientalmente adequada dos bens ao término de sua vida útil, preferencialmente por meio de logística reversa ou reciclagem, em conformidade com a legislação vigente.

#### **Subcontratação**

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condições de Entrega**

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias corridos, contados da ordem de fencimento emitida pelo departamento de compras.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome: localizada na Rua Manoel Augusto, S/N, Centro; de segunda-feira a sexta-feira das 08h00min às 13h00min.

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

5.4. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.5. A empresa contratada deverá fornecer garantia contra defeitos e vícios, impropriedades de fabricação dos produtos de no mínimo 12 (doze) meses a contar do recebimento definitivo. **Na hipótese da CONTRATADA oferecer garantia por tempo superior, prevalecerá a maior.**

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

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

#### **Fiscalização**

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



### Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.8. 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.11. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

### Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.15. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.16. Verificar se objeto fornecido entregue atende aos requisitos de contratação;

6.17. Verificar a execução do objeto fornecido;

6.18. Atestar as notas fiscais;

6.19. Notificar a empresa em caso de descumprimento das obrigações.

### Gestor do Contrato

6.20. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.21. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.22. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.23. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.24. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).



6.25. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.26. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### Recebimento

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 04 (quatro) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

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

7.6. 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 pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

### Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

7.12. o prazo de validade;

7.13. a data da emissão;

7.14. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.15. o período respectivo de execução do contrato;

7.16. o valor a pagar; e

7.17. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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



7.19. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.20. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.21. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

7.23. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.24. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

#### **Prazo de pagamento**

7.25. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.26. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA** de correção monetária.

#### **Forma de pagamento**

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

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

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

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

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

### **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO GLOBAL.

#### **Forma de fornecimento**

8.2. O fornecimento do objeto será **PARCELADO**.

#### **Exigências de habilitação**

8.3. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral



da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

c) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

8.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

8.7. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.8. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio dos documentos de habilitação solicitados.

8.9. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação e encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.10. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.11. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.12. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.13. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

#### Habilitação jurídica

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

8.15. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.16. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.17. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

8.19. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.20. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.



- 8.21. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 8.22. Cópia da Cédula de Identidade dos sócios ou responsáveis legais.

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

- 8.23. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.24. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.25. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.26. declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 8.27. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.28. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.29. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.30. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.31. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

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

- 8.32. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II); Quando no texto da certidão a que se refere, excluir os processos do PJE, será obrigatória, também, a apresentação Certidão negativa de falência 1º e 2º Grau emitidas na forma da Instrução Normativa do TJPE nº 07 de 02/06/2014, na Resolução do CNJ nº 185 e na Lei 11.419/2006, ou de sua jurisdição, expedida pelo distribuidor da sede do licitante em processo judicial eletrônico;

#### **Qualificação Técnica**

- 8.33. Comprovação de aptidão para o fornecimento do objeto, por meio de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa licitante fornecido objeto compatíveis e pertinentes em características, quantidades e prazos, com o objeto deste Edital, devendo o atestado conter, além do nome do atestante, seu endereço e telefone, ou qualquer outra forma de que o pregoeiro possa valer-se para manter contato com a empresa declarante.
- 8.34. Os atestados de capacidade técnica somente serão exigidos para parcelas de maior relevância ou valor mais significativo da licitação, ou seja, as que tenham valor igual ou superior a 4% (quatro por cento) do total estimado da contratação.
- 8.35. Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, considera(m)-se compatível(eis) o(s) documento(s) que expressamente certifique(m) que o licitante já forneceu pelo menos 10% das quantidades e prazos descritos na proposta de preço apresentada nessa licitação.
- 8.36. O licitante poderá apresentar quantos documentos julgar necessários para comprovar que já executou objeto similar ao da licitação;
- 8.37. A ausência de apresentação de documento de aptidão claro, legível e idôneo, conforme com este edital, tendo em vista as características do objeto, é motivo de inabilitação, mediante decisão motivada do Agente de Contratação.



## 9. DAS OBRIGAÇÕES

### 9.1. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

- 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 e no Termo de Referência.
- f) Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- g) Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- h) 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.
- i) A Administração terá o prazo de 1 mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- j) Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.
- k) Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- l) 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.

### 9.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- a) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e 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:
- b) Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- d) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;



- f) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- g) 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, o valor correspondente aos danos sofridos;
- h) Quando não for possível a verificação da regularidade online, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- i) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- j) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- k) Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- l) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- m) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- n) 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 (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- o) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- p) 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.
- q) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação é de R\$. 44.162,18 (quarenta e quatro mil, cento e sessenta e dois reais e dezoito centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:



Secretaria Municipal de  
Assistência Social  
e Combate à Fome



**Unidade gestora: 3 - Fundo Municipal de Assistência Social do Bom Jardim**  
**Órgão orçamentário: 13000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE A FOME**  
**Unidade orçamentária: 13001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE A FOME**  
**Função: 8 - Assistência Social**  
**Subfunção: 122 - Administração Geral**  
**Programa: 808 - GESTÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**  
**Ação: 1.95 - AQUISIÇÃO DE VEÍCULO, MÓVEIS, MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS DIVERSOS PARA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**  
**Despesa 588 4.4.90.00.00 Aplicações Diretas**  
**Fonte de recurso:1 - MSC - 1.501.000 - Recursos Próprios. - 1.501.0000**  
**Subfunção: 306 - Alimentação e Nutrição**  
**Programa: 815 - COZINHA COMUNITÁRIA**  
**Ação: 1.3011 - Investimentos em Cozinhas Comunitárias**  
**Despesa 214 4.4.90.00.00 Aplicações Diretas**  
**Fonte de recurso:1 - MSC - 1.501.000 - Recursos Próprios. - 1.501.0000**  
**Despesa 215 4.4.90.00.00 Aplicações Diretas**  
**Fonte de recurso:661 - MSC 1.661.0000 - Transferência de Recursos dos Fundos Estaduais de Assistência**

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Bom Jardim-PE, 24 de março de 2026.

**Maria Rosemaura de Aguiar**  
**Gestora do Fundo Municipal de Assistência Social**



## APÊNDICE AO TERMO DE REFERÊNCIA – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por fim encontrar a melhor solução para atender à necessidade da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome do Município de Bom Jardim/PE, nos termos a seguir expostos.

#### 1. INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

**Referência: Inciso XI, do art. 2º e art. 11 da IN SGD/ME nº 94/2022.**

#### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objetivo do presente Estudo Técnico Preliminar, elaborado no âmbito da Secretaria Municipal de Assistência Social e Combate à Fome do Município de Bom Jardim/PE, é analisar e evidenciar a necessidade de estruturação funcional e operacional da Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, destinada ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social.

A análise técnica realizada demonstra que as atividades desenvolvidas na referida Cozinha Comunitária demandam condições adequadas para execução de todas as etapas relacionadas ao preparo, manipulação, armazenamento e distribuição de refeições, considerando o volume de atendimento e a necessidade de oferta contínua e regular de alimentos. Nesse contexto, verifica-se que a atual estrutura apresenta limitações que comprometem a eficiência operacional, a organização dos processos e a qualidade dos serviços prestados.

Constata-se a necessidade de garantir condições apropriadas para o desenvolvimento das rotinas de trabalho no âmbito da Cozinha Comunitária, abrangendo desde o pré-preparo até a finalização e distribuição das refeições, de forma a assegurar fluxos operacionais adequados, organização dos ambientes e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis. A insuficiência de estrutura adequada impacta diretamente na produtividade da unidade, no tempo de preparo e na capacidade de atendimento da demanda existente.

Adicionalmente, a necessidade identificada está diretamente relacionada ao cumprimento das normas sanitárias vigentes, especialmente no que se refere às boas práticas de manipulação de alimentos. Torna-se imprescindível que a Cozinha Comunitária esteja estruturada de forma a



possibilitar higienização adequada, evitar contaminações cruzadas e garantir a qualidade sanitária e nutricional das refeições ofertadas à população.

Sob a perspectiva social, a demanda decorre do elevado número de famílias em situação de vulnerabilidade atendidas pela rede socioassistencial, especialmente pelo CRAS do Distrito de Umari, as quais dependem das ações desenvolvidas pela Cozinha Comunitária para garantia do direito fundamental à alimentação. A manutenção e ampliação da capacidade de atendimento são essenciais para assegurar a continuidade dos serviços e evitar situações de insegurança alimentar no território.

Do ponto de vista administrativo, evidencia-se a necessidade de promover maior eficiência na execução das atividades da Cozinha Comunitária, com organização dos processos, otimização do tempo de trabalho, redução de desperdícios e melhor aproveitamento dos insumos, em consonância com os princípios da economicidade e da eficiência que regem a Administração Pública.

Destaca-se, ainda, a importância de proporcionar condições adequadas de trabalho aos profissionais que atuam na Cozinha Comunitária, assegurando ambiente seguro, organizado e compatível com as exigências das atividades desenvolvidas, contribuindo para a redução de riscos ocupacionais e melhoria do desempenho funcional.

Dessa forma, o presente estudo tem como finalidade demonstrar a necessidade de adequação estrutural e operacional da Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, de modo a garantir o pleno funcionamento das atividades, fortalecer a política pública de segurança alimentar e nutricional no município e assegurar a prestação contínua, eficiente e de qualidade dos serviços destinados à população em situação de vulnerabilidade social.

### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação a ser realizada visa suprir as demandas operacionais da Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, vinculada à Secretaria Municipal de Assistência Social e Combate à Fome do Município de Bom Jardim/PE, tendo em vista a necessidade contínua de assegurar o adequado funcionamento das atividades relacionadas ao preparo, manipulação, armazenamento e distribuição de refeições destinadas à população em situação de vulnerabilidade social. Os itens deverão ser fornecidos pelo contratado de acordo com as especificações técnicas descritas no apêndice correspondente, com entrega no âmbito do município da CONTRATANTE.

As quantidades estimadas neste Estudo Técnico Preliminar foram definidas com base na necessidade de atendimento da unidade pelo período de 12 (doze) meses, considerando como parâmetro os quantitativos previstos no planejamento administrativo, bem como o histórico de demanda da unidade socioassistencial, de forma a garantir a continuidade e regularidade dos serviços prestados à população.

A atual Administração Municipal de Bom Jardim/PE, com o objetivo de promover o bem-estar social e assegurar a efetivação das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, identificou como indispensável a adequada estruturação da Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, de modo a proporcionar melhores condições para execução das atividades, apoiar a tomada de decisões administrativas e garantir maior eficiência na prestação dos serviços ofertados à população.

É de amplo conhecimento que a Secretaria Municipal de Assistência Social e Combate à Fome vem buscando atender às demandas dos diversos equipamentos públicos com eficiência, qualidade e



racionalidade, mantendo-se alinhada às necessidades institucionais e às boas práticas aplicadas na gestão pública. Contudo, diante das exigências inerentes às atividades desenvolvidas em unidades de produção de refeições, verifica-se a necessidade de observância de requisitos técnicos específicos que assegurem condições adequadas de funcionamento, higiene, segurança e organização dos processos operacionais.

Neste sentido, o objetivo principal da contratação é garantir condições adequadas para o pleno funcionamento da Cozinha Comunitária, assegurando a continuidade das atividades, a qualidade dos serviços prestados e a observância das normas técnicas e sanitárias aplicáveis, contribuindo diretamente para a promoção da segurança alimentar e nutricional da população atendida.

Neste viés, a contratada deverá dispor de:

- A. Capacidade de fornecimento compatível com as especificações técnicas exigidas;
- B. Cumprimento rigoroso dos prazos de entrega estabelecidos pela CONTRATANTE;
- C. Fornecimento de produtos novos, de qualidade comprovada e adequados ao uso institucional;
- D. Garantia de substituição de itens que apresentem defeitos, avarias ou desconformidade com as especificações;
- E. Estrutura logística adequada para realização das entregas nos locais indicados pela Administração;
- F. Observância das normas técnicas, sanitárias e de segurança aplicáveis, especialmente no que se refere ao uso em ambiente de manipulação de alimentos;
- G. Disponibilização, quando aplicável, de garantias, manuais e certificações exigidas para os itens fornecidos.

O Quadro 01 apresenta as características gerais desejáveis da presente contratação.

**Quadro 01 - Características**

Nº	REQUISITO	JUSTIFICATIVA PARA EXIGÊNCIA
1	A CONTRATADA DEVERÁ DISPOR DE CAPACIDADE TÉCNICA E OPERACIONAL PARA O FORNECIMENTO DE MÓVEIS, ELETRODOMÉSTICOS E UTENSÍLIOS, EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ESTABELECIDAS, GARANTINDO QUE TODOS OS ITENS SEJAM NOVOS, DE QUALIDADE COMPROVADA, ADEQUADOS AO USO EM AMBIENTE DE PREPARO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E COMPATÍVEIS COM AS NECESSIDADES OPERACIONAIS.	Justifica-se pela necessidade de assegurar a estruturação adequada e integrada da unidade, permitindo a organização dos espaços, a execução eficiente das atividades e a manutenção de padrões adequados de higiene, segurança e qualidade na produção e distribuição de refeições. A disponibilização de itens compatíveis com uso institucional contribui para a redução de riscos sanitários, otimização dos processos de trabalho, maior durabilidade dos bens e melhor aproveitamento dos recursos públicos, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

Há contrato vigente ou anterior com o mesmo objeto? SIM

Processo nº 0004/2025



Dispensa nº 0002/2025

CONTRATO Nº 0010/2025 – FMAS: S C DA SILVA COMERCIO LTDA, CNPJ/MF sob o nº 24.790.994/0001-55

A existência de contratação anterior com objeto semelhante encontra respaldo nos termos da Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere ao planejamento das contratações públicas e à necessidade de atendimento contínuo das demandas da Administração.

No caso em análise, houve contratação pretérita cujo objeto consistia na aquisição de móveis, eletrodomésticos e utensílios de cozinha, destinada a atender às necessidades de cozinha comunitária vinculada à Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome do Município de Bom Jardim/PE. Ressalta-se, contudo, que o referido contrato não se encontra mais vigente, tendo sido integralmente executado.

Ademais, importa destacar que os bens adquiridos no âmbito da contratação anterior foram devidamente destinados à estruturação da cozinha comunitária do Distrito de Bizarra, também integrante do Município de Bom Jardim/PE, atendendo ao interesse público e à política de segurança alimentar local.

Dessa forma, a nova contratação justifica-se pela necessidade de aparelhamento da cozinha comunitária do Distrito de Umari, que não foi contemplada anteriormente, evidenciando a ampliação das ações assistenciais do município. Assim, resta demonstrada a distinção de finalidade quanto à unidade beneficiada, bem como a inexistência de sobreposição contratual, uma vez que o contrato anterior já se encontra encerrado, atendendo plenamente aos princípios da legalidade, eficiência e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

#### 4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A pesquisa de preços resultou na lista abaixo de valores para os produtos necessários, os quais tornam viável ao mercado atender à demanda identificada. Todos os valores relacionados a demanda foram tomados por meio de cotação eletrônica verificada no site eletrônico <https://www.cestadeprecos.com/> tomados como base o valor médio.

Existem múltiplas soluções semelhantes disponíveis no mercado aptas a atenderem a demanda?

( X ) Sim. Após pesquisa de mercado foi observado que há múltiplas soluções disponíveis no mercado para atendimento da demanda.

**Foram encontradas três soluções para o atendimento da necessidade descrita:**

**Solução 01: Aquisição de móveis, eletrodomésticos e utensílios de cozinha por meio de fornecedores especializados**

Esta solução consiste na contratação de empresa(s) para fornecimento direto dos itens necessários, conforme especificações técnicas previamente definidas. Atende plenamente aos requisitos da contratação, garantindo o fornecimento de itens novos, padronizados, com qualidade comprovada e adequados ao uso institucional. Permite maior controle da Administração sobre as especificações, durabilidade e conformidade com normas sanitárias. Apresenta viabilidade econômica, ampla competitividade no mercado e maior segurança jurídica.



**Conclusão:** Solução escolhida, por ser tecnicamente adequada, economicamente viável e alinhada ao interesse público.

#### **Solução 02: Locação de móveis, eletrodomésticos e utensílios de cozinha**

Esta alternativa consiste na contratação de empresa para disponibilização temporária dos itens mediante pagamento periódico. Atende parcialmente aos requisitos da contratação, podendo suprir a necessidade no curto prazo. Contudo, apresenta elevado custo ao longo do tempo, dependência contínua de contrato ativo e ausência de incorporação dos bens ao patrimônio público, o que compromete a economicidade e a vantajosidade da contratação no médio e longo prazo.

**Conclusão:** Atende aos requisitos da contratação, supre a necessidade, mas é economicamente inviável.

#### **Solução 03: Utilização de bens existentes no patrimônio municipal**

Consiste na tentativa de suprir a demanda com itens já disponíveis em outras unidades administrativas. Não atende aos requisitos da necessidade, uma vez que os bens existentes são insuficientes, inadequados ou inexistentes para atender às necessidades da Cozinha Comunitária. Além disso, pode comprometer o funcionamento de outras unidades e não garante padronização, qualidade ou conformidade sanitária.

**Conclusão:** Não atende aos requisitos da contratação.

#### **Solução 04: Doações ou parcerias institucionais**

Consiste na obtenção dos itens por meio de doações de entidades públicas, privadas ou organizações da sociedade civil. Não atende de forma integral aos requisitos da contratação, tendo em vista a imprevisibilidade quanto à disponibilidade, padronização, qualidade e quantidade dos itens. Não garante atendimento contínuo da demanda nem segurança quanto à adequação dos bens às normas técnicas e sanitárias.

**Conclusão:** Não atende aos requisitos da contratação.

#### **Solução escolhida: 1**

QUADRO 02 - ANÁLISE DE BENEFÍCIOS DA AQUISIÇÃO DE MÓVEIS, ELETRODOMÉSTICOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA, DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DA COZINHA COMUNITÁRIA DO DISTRITO DE UMARI, ADMINISTRADO PELA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME DO MUNICÍPIO DE BOM JARDIM-PE.

<b>Nº</b>	<b>BENEFÍCIOS</b>	<b>RESULTADO ESPERADO</b>
1	CONTRATAÇÃO MAIS VANTAJOSA PARA A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.	EFICÁCIA
2	ESCOLHA DE PROPOSTA APTA A GERAR RESULTADOS BENEFÍCIOS E DE MAIOR CELERIDADE NO ÓRGÃO MUNICIPAL.	EFICIÊNCIA e AGILIDADE
3	PROVER O DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL	EFICIÊNCIA e ECONOMICIDADE



4	FORNECER ALINHAMENTO ESTRATÉGICO ÀS LEIS ORÇAMENTÁRIAS	EFICIÊNCIA e EFICÁCIA
5	PRODUTOS DE MENOR IMPACTO AMBIENTAL	EFICÁCIA e ECONOMICIDADE
6	MELHORAR E PROPICIAR O ATENDIMENTO DE QUALIDADE E DIGNO AO MUNICÍPE	EFICÁCIA
7	PERMITIR MELHOR GESTÃO E MAIOR AGILIDADE NAS ATIVIDADES DIÁRIAS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	EFICIÊNCIA e EFICÁCIA

## 5. ESCOLHA DA SOLUÇÃO MAIS ADEQUADA

Após a análise das alternativas disponíveis para atendimento da demanda da Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, no Município de Bom Jardim-PE, verificou-se que a solução mais adequada consiste na aquisição direta de móveis, eletrodomésticos e utensílios de cozinha novos, por meio de procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Nesse contexto, a aquisição de bens permanentes apresenta-se como a solução mais vantajosa sob os aspectos técnico, econômico e operacional, pois possibilita a estruturação definitiva da Cozinha Comunitária, com equipamentos adequados às suas especificidades, assegurando maior durabilidade, melhor desempenho e redução de custos ao longo do tempo.

A escolha por equipamentos novos e apropriados também se justifica pela necessidade de garantir condições adequadas de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos, atendendo às normas sanitárias vigentes. Tal medida contribui diretamente para a preparação segura e higiênica das refeições, reduzindo riscos de contaminação e assegurando a qualidade nutricional dos alimentos ofertados à população.

Além disso, a solução adotada promove significativa melhoria nas condições de atendimento, ampliando a capacidade operacional da unidade e proporcionando maior eficiência na execução das atividades. A adequada estruturação da cozinha impacta positivamente tanto os usuários do serviço, que passam a contar com refeições preparadas em melhores condições, quanto os profissionais envolvidos, que terão à disposição um ambiente de trabalho mais seguro, funcional e organizado.

Ressalta-se que a Cozinha Comunitária desempenha papel essencial na promoção da segurança alimentar e nutricional da população em situação de vulnerabilidade social, sendo instrumento fundamental das políticas públicas de combate à fome no município. Dessa forma, a escolha da solução ora proposta está alinhada ao interesse público, à garantia de direitos sociais e à efetividade das ações governamentais.

Por fim, a melhoria da estrutura física e dos equipamentos da unidade evidencia o compromisso da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome com o bem-estar, a dignidade e a inclusão social da população atendida, reforçando a importância de investimentos que assegurem a continuidade, a qualidade e a ampliação dos serviços prestados. A solução escolhida, portanto, mostra-se a mais adequada para atender às necessidades identificadas, observando os princípios da eficiência, economicidade e vantajosidade da Administração Pública.

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



A solução proposta consiste na aquisição de móveis, eletrodomésticos e utensílios de cozinha novos, devidamente especificados conforme as necessidades operacionais da Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, no Município de Bom Jardim-PE, visando sua estruturação completa e adequada ao pleno funcionamento das atividades desenvolvidas pela unidade.

A contratação abrangerá o fornecimento de itens essenciais ao preparo, armazenamento, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo mobiliário funcional (como mesas, armários), eletrodomésticos de uso contínuo (tais como fogão, refrigerador, freezer, ventilador, forno de microondas e liquidificador) e utensílios diversos (panelas, talheres, recipientes, entre outros), todos compatíveis com a demanda da cozinha e com as normas técnicas e sanitárias vigentes.

A solução contempla não apenas a aquisição dos bens, mas também sua entrega em perfeitas condições de uso, devidamente acondicionados, com garantia mínima e, quando aplicável, acompanhados de manuais de operação. Os itens deverão apresentar durabilidade, resistência e facilidade de higienização, características indispensáveis ao ambiente de cozinha institucional, garantindo maior vida útil e redução de custos com manutenção e reposição.

A implementação da solução permitirá a organização adequada dos fluxos de trabalho dentro da cozinha, favorecendo a separação de etapas como recebimento, preparo, cocção e distribuição dos alimentos, em conformidade com boas práticas de manipulação. Isso contribuirá diretamente para a preparação segura e higiênica das refeições, reduzindo riscos de contaminação e assegurando a qualidade nutricional dos alimentos oferecidos à população.

Sob o aspecto operacional, a disponibilização de equipamentos adequados proporcionará maior eficiência e agilidade na execução das atividades, ampliando a capacidade de atendimento da Cozinha Comunitária e garantindo maior regularidade na oferta das refeições. Tal melhoria impacta diretamente as condições de atendimento aos usuários, promovendo um serviço mais digno, organizado e eficaz.

Do ponto de vista social, a solução reforça o papel estratégico da Cozinha Comunitária como instrumento de promoção da segurança alimentar e nutricional, especialmente para a população em situação de vulnerabilidade social. Ao garantir infraestrutura adequada, o Município fortalece suas políticas públicas de combate à fome, contribuindo para a redução das desigualdades e a efetivação de direitos fundamentais.

Adicionalmente, a melhoria da estrutura física e dos equipamentos demonstra o compromisso da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome com o bem-estar e a dignidade dos cidadãos atendidos, bem como com a valorização dos profissionais que atuam na unidade, proporcionando melhores condições de trabalho, segurança e produtividade.

Por fim, a solução proposta está alinhada aos princípios da Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere ao planejamento, à eficiência, à economicidade e à busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, assegurando que os recursos públicos sejam aplicados de forma responsável e com efetivo retorno social.

## 7. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

A estimativa do quantitativo de móveis, eletrodomésticos e utensílios de cozinha a serem adquiridos foi elaborada com base no levantamento das necessidades operacionais da Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, considerando sua capacidade de atendimento, com produção



média estimada de aproximadamente 200 (duzentas) refeições por dia, bem como o número de pessoas acompanhadas pelo CRAS Umari e em situação de vulnerabilidade, conforme é possível constatar na planilha a seguir:

Para a definição dos quantitativos, foram observados critérios técnicos relacionados à funcionalidade dos ambientes, à organização do fluxo de preparo dos alimentos e às boas práticas de manipulação, de modo a garantir condições adequadas de higiene, segurança e eficiência. Também foram considerados parâmetros de cozinhas institucionais de porte semelhante, visando assegurar compatibilidade entre a demanda existente e os itens a serem adquiridos.

No que se refere aos móveis, os quantitativos foram estimados de forma a atender plenamente às necessidades de organização e armazenamento, incluindo bancadas de apoio, mesas de preparo, armários, estantes e outros itens indispensáveis ao adequado funcionamento da cozinha. A definição levou em conta a necessidade de otimizar o espaço físico, melhorar a disposição dos equipamentos e proporcionar maior fluidez nas atividades desenvolvidas.

Quanto aos eletrodomésticos, a estimativa considerou a demanda diária de produção de refeições, buscando dimensionar equipamentos com capacidade suficiente para atender ao volume de preparo, cocção, conservação e armazenamento dos alimentos. Foram previstos itens essenciais ao funcionamento contínuo da unidade, de modo a evitar sobrecarga dos equipamentos e garantir maior durabilidade e eficiência operacional.

Em relação aos utensílios de cozinha, os quantitativos foram definidos com base na necessidade de assegurar a execução simultânea de diferentes etapas do preparo dos alimentos, contemplando panelas, recipientes, talheres, instrumentos de corte e demais acessórios indispensáveis. Buscou-se, ainda, prever quantitativos que permitam a reposição imediata em casos de desgaste ou necessidade de higienização, evitando interrupções no serviço.

A estimativa também considerou a necessidade de padronização dos itens, a fim de facilitar o uso, a manutenção e a reposição, contribuindo para a racionalização dos recursos públicos. Ademais, foram adotados parâmetros que evitam tanto a subdimensionamento, que poderia comprometer a qualidade e a continuidade do serviço, quanto o superdimensionamento, que resultaria em aquisições desnecessárias.

Destaca-se que o adequado dimensionamento dos quantitativos é fundamental para promover melhorias nas condições de atendimento da Cozinha Comunitária, assegurando maior eficiência na produção e distribuição das refeições. A disponibilização de móveis, equipamentos e utensílios em quantidade suficiente contribui diretamente para a preparação segura e higiênica dos alimentos, reduzindo riscos de contaminação e garantindo a qualidade das refeições ofertadas à população.

Por fim, a estimativa apresentada está alinhada ao papel essencial da Cozinha Comunitária na promoção da segurança alimentar e nutricional da população em situação de vulnerabilidade social, refletindo o compromisso da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome com o bem-estar, a dignidade e a melhoria das condições de vida dos cidadãos atendidos, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

Atualmente, a Secretaria Municipal de Assistência Social e Combate dispõe do seguinte quantitativo de pessoas acompanhadas pelo CRAS Umari e em situação de vulnerabilidade:

<b>Nº DE FAMÍLIAS ACOMPANHADAS</b>	<b>Nº DE PESSOAS ACOMPANHADAS PELO</b>	<b>Nº DE PESSOAS BENEFICIADAS NA</b>
--	--	--



ACOMPANHADAS PELO CRAS UMARI	CRAS UMARI	COZINHA COMUNITÁRIA
63	120	120

Dessa forma, a presente memória de cálculo demonstra que os quantitativos foram dimensionados de maneira a atender às necessidades reais da cozinha comunitária do Distrito de Umari, garantindo cobertura adequada para todas as pessoas acompanhadas pelo CRAS Umari e em vulnerabilidade, sem excesso ou desperdício de recursos. Conforme detalhamento a seguir:

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	MED. DE FORNEC.	QNT
1	01	Assadeira de nº 04 retangular alta, medindo de (45 x 30 x 6) cm, capacidade, altura de 6 cm, com espessura de 6 cm, com alça. CATMAT: 485588	485588	Unidade	2
1	02	Bacia de polipropileno, com diâmetro de 305 mm, na altura de 123, com capacidade para 4, 51, na cor branca. CATMAT 278010	278010	Unidade	2
1	03	Bacia de polipropileno, com diâmetro de 428 mm, na altura de 130, com capacidade para 10, 51, na cor azul. CATMAT 278010	278010	Unidade	2
1	04	Batedor de carne em polietileno, medindo (400 x 210 x 12) mm, na cor branca, para amaciar carne. CATMAT 616933	616933	Unidade	1
1	05	Caçarola de alumínio, capacidade (52, 0 L), com diâmetro de 55 cm, altura de 22,0 cm, com espessura de 4,0 mm, asa de alumínio, tampa com espessura de 1,2 mm. CATMAT 473409	473409	Unidade	4
1	06	Chaleira de alumínio, com capacidade para 9,0L. CATMAT 607813	607813	Unidade	2
1	07	Colher de inox, para café CATMAT 379340	379340	Unidade	5
1	08	Colher de inox, para arroz. CATMAT 397208	397208	Unidade	5
1	09	Colher de inox, para refeições. CATMAT 465861	465861	Unidade	50
1	10	Colher de pau pequena, para mexer alimentos, lisa. CATMAT 294143	294143	Unidade	1
1	11	Colher de pau, tamanho grande. CATMAT 294143	294143	Unidade	3
1	12	Colher de pau, tamanho médio. CATMAT 294143	294143	Unidade	2
1	13	Colher em aço inox, para cozinha, tamanho grande, medindo 30 cm, em embalagem individual. CATMAT 485586	485586	Unidade	2
1	14	Concha em inox, medindo 51 cm cabo/ 16,2 cm diâmetro. / 7,3 profundida. CATMAT 485586	485586	Unidade	3
1	15	Cortador de legumes em aço inoxidável, com lâmina em aço, do tipo industrial, mecânica com tripé. CATMAT 339123	339123	Unidade	1



1	16	Cuscuzeira de alumínio, capacidade de 12 litros, diâmetro de 50 cm, com alça, com tampa. CATMAT 391985	391985	Unidade	1
1	17	Cuscuzeira de alumínio, n° 50 cm, com capacidade para 44 litros, medindo 52 cm de altura com espessura de 1,90 mm, com alça e tampa. CATMAT 391985	391985	Unidade	1
1	18	Escorredor de massa alimentícia de alumínio, com diâmetro de 35 cm, altura de 13,5 cm, capacidade de 9,25 L com espessura de 1,7mm, com alça e base. CATMAT 334672	334672	Unidade	2
1	19	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	334672	Unidade	2
1	20	Escumadeira em aço inox, sem emendas, tamanho grande, medindo 30 cm, para uso em cozinha, manipulação de alimentos, em embalagem individual. CATMAT 266485	266485	Unidade	1
1	21	Espremedor de alho - de alumínio, tipo manual. CATMAT 357203	357203	Unidade	2
1	22	Faca com lâmina em aço inox, medindo 4' (polegadas), cabo em polipropileno, para descascar legumes e frutas. CATMAT: 631610	631610	Unidade	4
1	23	Faca em aço inox, medindo 12" (polegadas), cabo em polipropileno, para carne. CATMAT:315155	315155	Unidade	3
1	24	Faca em aço inox, medindo 12" (polegadas), cabo em polipropileno, para desossar e filetar. CATMAT 315155	315155	Unidade	3
1	25	Faca em inox, padrão para mesa, cabo liso. CATMAT 320289	320289	Unidade	50
1	26	Faca em inox, tipo peixeira, de 10", cabo em madeira, acondicionado em embalagens adequada. CATMAT:441350	441350	Unidade	6
1	27	Faca inox, médio 8 polegadas tipo serra para pão, cabo polipropileno. CATMAT:269059	269059	Unidade	3
1	28	Frigideira de alumínio, capacidade (2,5L), com diâmetro de (28,0 cm) altura de (5,0 cm), com espessura de (2 mm), cabo de baquelite, sem tampa. CATMAT: 616482	616482	Unidade	3
1	29	Garfo de inox para refeição, apresentação lisa. CATMAT 437872	437872	Unidade	50
1	30	Garrafa térmica de mesa, revestimento externo em inox, com capacidade para 2 L, tampa de rosca, de vidro temperado. CATMAT 468442	468442	Unidade	5
1	31	Copo de vidro, com 186 ml, diâmetro (67) mm, altura (92,7) mm, para água, na cor incolor. CATMAT: 393527	393527	Unidade	6
1	32	Caneca de porcelana - diâmetro (82) mm, altura (100 mm), com (300ml) na cor branca. CATMAT: 400820	400820	Unidade	6
1	33	Panela de alumínio, tipo de pressão, com capacidade para 25 l, modelo com cabo,	382160	Unidade	3



		acondicionada em embalagem apropriada. CATMAT: 382160			
1	34	Pegador em aço inox, para saladas. CATMAT 464896	464896	Unidade	2
1	35	Pegador em inox para legumes CATMAT 464896	464896	Unidade	2
1	36	Pegador em inox, para macarrão. CATMAT 464896	464896	Unidade	2
1	37	Caixa organizadora em plástico, tipo simples medindo 80,00 x 50,00 x 40,00 cm (cxlxa) na cor transparente, com tampa e trava. CATMAT 608462	608462	Unidade	2
1	38	Pratos em porcelana, formato redondo, raso, na cor branca, medindo 27cm de tamanho, acondicionados em embalagens apropriadas. CATMAT 303999	303999	Unidade	50
1	39	Pratos em porcelana, formato redondo, fundo, na cor branca, medindo 23 cm de tamanho, acondicionados em embalagens apropriadas CATMAT 303999	303999	Unidade	50
1	40	Ralador de plástico, possuindo 4 faces de diversas formas, para ralar alimentos, acondicionado de forma adequada. CATMAT: 261597	261597	Unidade	2
1	41	Tábua para manipulação de polipropileno, medindo 500 mm x 400 largura, com altura de 12 mm, no formato retangular, sem cabo, na cor branca. CATMAT 600872	600872	Unidade	3
1	42	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 amarela. CATMAT:600872	600872	Unidade	3
1	43	Tacho em alumínio, com capacidade para 30 litros, com alças. CATMAT 397288	397288	Unidade	2
1	44	Conjunto de mesa e assento - tipo plástica, em polipropileno, sem revestimento, tampo em polipropileno, formato quadrado, medindo 70,00x70,00x72,00 cm (lpxa), com 4 cadeiras em polipropileno, sem revestimento, medindo 77,00x43,00x36,00cm (axlpx), dimensões com variação de até 5 %, sem braços, com encosto, em polipropileno, sem revestimento. CATMAT 258455	258455	Conjuntos	10
1	45	Jogo de tapetes para banheiro - 3 peças. CATMAT: 612167	612167	Unidade	4
1	46	Jarra em acrílico, com capacidade para 2 l, com diâmetro de 15 cm, altura de 25 cm, na cor cristal, com tampa. CATMAT 330953	330953	Unidade	5
1	47	Peneira Aço Inox 24 Cm. CATMAT: 282629	282629	Unidade	4
1	48	Pote plástico - em 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. CATMAT 437046	437046	Unidade	2
1	49	Pote plástico - em plástico, no formato retangular, medindo (60 x 40) cm, com	614427	Unidade	2



		capacidade de 18l, com tampa e lacre nas laterais e suas condições deverão estar de acordo com a conformidade da norma da ANVISA. CATMAT 614427			
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	MED. DE FORNEC.	QNT
2	01	Forno profissional, tipo micro-ondas, em aço inoxidável com tratamento anticorrosivo, estrutura interna com pintura eletrostática em epóxi, capacidade para 30 litros, construção em conformidade com normas técnicas do inmetro, com 4 níveis de potência, chave de segurança, teclas cancelar/ trava de segurança para apagar a conf. Feita, tecla ligar, alimentação de 220 volts, potência consumida de 1600 watts, frequência de rede 60 hz, cabo de força com dupla isolação e plugue de 3 pinos, dois fases e um terra, atendendo a norma ABNT 88nbr 14136, incluindo manual de instrução, certificado de garantia e assistência técnica comprovada. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 479243	479243	Unidade	1
2	02	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 litros 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. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 631050	631050	Unidade	1
2	03	Fogão Industrial Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Gás Tipo Acendimento: Manual Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos Características Adicionais: 3 Queimadores Duplos, 3 Queimadores Simples E 1 Forno Quantidade Bocas: 6 UN CATMAT: 620330	620330	Unidade	1
2	04	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 pré pintado com pintura epóxi, fechadura de segurança, gaveta removível; puxador ergonômico; rodízios reforçados; dreno frontal. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 627990	627990	Unidade	3
2	05	Ventilador de parede, com 100,00 cm de diâmetro, com 03 pás (hélices), ajuste de velocidade, rpm 1100, potência de ½ cv, na	607073	Unidade	6



		vtagem 110/220 v. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 607073			
2	06	Geladeira Frost Free Duplex com Compartimento Extrafrío Fresh Zone Branca. Com no mínimo 400 litros, Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 633656	633656	Unidade	2

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	MED. DE FORNEC.	QNT
3	1	Prateleira inox - superior em inox perfurada, elevada, destinada ao apoio e/ou guarda de utensílios e equipamentos nas áreas de higienização, pré-preparo ou apenas apoio as demais operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano com furos executados por processo de funcionamento e repuxe, confeccionado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, LIGA 18.8, dotado de espelho com 50 mm de altura em sua parte traseira e de borda com 40 mm nas demais partes e 03 mãos francesas confeccionadas em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT 304, LIGA 18.8, dimensões (LXPXH): 1.800 mm X 300 mm (variação permitida: 300 mm a 350 mm), com 03 (três) mãos francesas. CATMAT: 624612	624612	Unidade	2
3	2	Mesa em mármore com 4 cadeiras CATMAT 458165	458165	Unidade	1
3	3	Armário Copa/Cozinha Material: Aço Tipo: De Parede Acabamento Superficial: Pintado Cor: Branca Quantidade Portas: 3 UN Largura: 1,05 M Profundidade: 0,30 M Altura: 0,50 M Características Adicionais: Com Dobradiças Em Metal E Puxadores CATMAT: 600638	600638	Unidade	1
3	4	Mesa Tipo: Trabalho  Material: Mdf  Comprimento: 1,20 CM  Largura: 60 CM  Altura: 75 Cm CM  Espessura Do Tampo: 25,8 MM  Cor: Cinza. CATMAT: 633649	633649	Unidade	2



## 8. ESTIMATIVA DE PREÇO

Após análise e estudos com base na melhor escolha pela solução da AQUISIÇÃO DE MÓVEIS, ELETRODOMÉSTICOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA A COZINHA COMUNITÁRIA DO DISTRITO DE UMARI, ADMINISTRADA PELA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME DO MUNICÍPIO DE BOM JARDIM-PE, e em consonância com as diretrizes das normativas do Poder Executivo e do Tribunal de Contas da União (TCU), restou estabelecido que houve a obtenção de valores das mais diversas fontes, formando uma cesta de preços exequíveis com o devido tratamento estatístico.

Apresentamos a metodologia que está disponível na conclusão do orçamento estimativo utilizada pelo Sistema Cesta de Preços (SCP):

- na média saneada por percentual da média, o sistema ordena as amostras em ordem crescente (população amostral inicial);
- segundo, exclui as amostras inexecutáveis, assim consideradas aquelas cujo valor seja 70% (setenta) inferior à mediana população amostral inicial, exclusive seu valor;
- terceiro, exclui as amostras com sobrepreço, assim consideradas aquelas cujo valor seja 30% (trinta por cento) superior à mediana da população amostral inicial, exclusive seu valor;
- O SCP usa o método adotado pelo Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do STJ adaptado, usando como referência a mediana ao invés da média, por entender ser uma metodologia mais conservadora, posto que sujeita a menores variações de valores extremos.
- **na** média saneada pelo desvio-padrão, o sistema:
  - cria um limite superior, que é representado pelo desvio-padrão somado à média;
  - cria um limite inferior, que é representado pelo desvio-padrão menos a média;
  - exclui do cálculo todas as amostras acima e abaixo dos limites estabelecidos.
- Após o juízo crítico, o SCP calcula o **preço de referência** por meio da escolha da medida de tendência central (média ou mediana) mais ajustada ao perfil das amostras saneadas, utilizando o coeficiente de variação como critério de escolha a partir dos padrões indicados no Manual de Orientações sobre Pesquisas de Preços, publicado pelo do Superior Tribunal de Justiça, a saber:
  - se o coeficiente de variação for menor ou igual a 25% (vinte e cinco por cento), deve se estimar o preço de referência a partir da **média aritmética** (simples);
  - se o coeficiente de variação for maior que 25% (vinte e cinco por cento), deve se estimar o preço de referência a partir da **mediana**.
- O SCP permite que ao orçamentista atribuir o tipo de medida de tendência central a ser utilizada para o cálculo do preço referencial de forma manual e linear para todos os itens.

A Metodologia utilizada na elaboração do presente orçamento estimativo tem aderência à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), art. 23, especialmente no que tange às fontes de pesquisa admitidas (§ 1º).

Segue planilha com valores a partir da <https://www.cestadeprecos.com/> :



ORÇAMENTO ESTIMATIVO - 052134/0326 - AQUISIÇÃO DE MÓVEIS, ELETRODOMÉSTICOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA A CO							
LOTE 01 - UTENSÍLIOS DE COZINHA							
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	CATM AT	MED. DE FORNEC	QN T	VAL. UNIT. (R\$)	VAL. TOTAL (R\$)
1	01	Assadeira de nº 04 retangular alta, medindo de (45 x 30 x 6) cm, capacidade, altura de 6 cm, com espessura de 6 cm, com alça. CATMAT: 485588	48558 8	Unidade	2	56,31	112,62
1	02	Bacia de polipropileno, com diâmetro de 305 mm, na altura de 123, com capacidade para 4, 51, na cor branca. CATMAT 278010	27801 0	Unidade	2	16,60	33,20
1	03	Bacia de polipropileno, com diâmetro de 428 mm, na altura de 130, com capacidade para 10, 51, na cor azul. CATMAT 278010	27801 0	Unidade	2	34,48	68,96
1	04	Batedor de carne em polietileno, medindo (400 x 210 x 12) mm, na cor branca, para amaciar carne. CATMAT 616933	61693 3	Unidade	1	112,06	112,06
1	05	Caçarola de alumínio, capacidade (52, 0 L), com diâmetro de 55 cm, altura de 22,0 cm, com espessura de 4,0 mm, asa de alumínio, tampa com espessura de 1,2 mm. CATMAT 473409	47340 9	Unidade	4	302,83	1.211,32
1	06	Chaleira de alumínio, com capacidade para 9,0L. CATMAT 607813	60781 3	Unidade	2	161,27	322,54
1	07	Colher de inox, para café CATMAT 379340	37934 0	Unidade	5	2,27	11,35
1	08	Colher de inox, para arroz. CATMAT 397208	39720 8	Unidade	5	23,77	118,85
1	09	Colher de inox, para refeições. CATMAT 465861	46586 1	Unidade	50	2,47	123,50
1	10	Colher de pau pequena, para mexer alimentos, lisa. CATMAT 294143	29414 3	Unidade	1	9,30	9,30
1	11	Colher de pau, tamanho grande. CATMAT 294143	29414 3	Unidade	3	17,94	53,82
1	12	Colher de pau, tamanho médio. CATMAT 294143	29414 3	Unidade	2	10,88	21,76
1	13	Colher em aço inox, para cozinha, tamanho grande, medindo 30 cm, em embalagem individual. CATMAT 485586	48558 6	Unidade	2	42,21	84,42



1	14	Concha em inox, medindo 51 cm cabo/ 16,2 cm diâmetro. / 7,3 profundida. CATMAT 485586	485586	Unidade	3	43,57	130,71
1	15	Cortador de legumes em aço inoxidável, com lâmina em aço, do tipo industrial, mecânica com tripé. CATMAT 339123	339123	Unidade	1	206,36	206,36
1	16	Cuscuzeira de alumínio, capacidade de 12 litros, diâmetro de 50 cm, com alça, com tampa. CATMAT 391985	391985	Unidade	1	123,96	123,96
1	17	Cuscuzeira de alumínio, n° 50 cm, com capacidade para 44 litros, medindo 52 cm de altura com espessura de 1,90 mm, com alça e tampa. CATMAT 391985	391985	Unidade	1	534,71	534,71
1	18	Escorredor de massa alimentícia de alumínio, com diâmetro de 35 cm, altura de 13,5 cm, capacidade de 9,25 L com espessura de 1,7mm, com alça e base. CATMAT 334672	334672	Unidade	2	121,31	242,62
1	19	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	334672	Unidade	2	276,99	553,98
1	20	Escumadeira em aço inox, sem emendas, tamanho grande, medindo 30 cm, para uso em cozinha, manipulação de alimentos, em embalagem individual. CATMAT 266485	266485	Unidade	1	41,01	41,01
1	21	Espremedor de alho - de alumínio, tipo manual. CATMAT 357203	357203	Unidade	2	25,87	51,74
1	22	Faca com lâmina em aço inox, medindo 4' (polegadas), cabo em polipropileno, para descascar legumes e frutas. CATMAT: 631610	631610	Unidade	4	22,76	91,04
1	23	Faca em aço inox, medindo 12" (polegadas), cabo em polipropileno, para carne. CATMAT:315155	315155	Unidade	3	82,72	248,16
1	24	Faca em aço inox, medindo 12" (polegadas), cabo em polipropileno, para desossar e filetar. CATMAT 315155	315155	Unidade	3	50,08	150,24
1	25	Faca em inox, padrão para mesa, cabo liso. CATMAT 320289	320289	Unidade	50	3,54	177,00
1	26	Faca em inox, tipo peixeira, de 10", cabo em madeira, acondicionado em embalagens adequada. CATMAT:441350	441350	Unidade	6	45,79	274,74
1	27	Faca inox, médio 8 polegadas tipo serra para pão, cabo polipropileno. CATMAT:269059	269059	Unidade	3	21,53	64,59



1	28	Frigideira de alumínio, capacidade (2,5L), com diâmetro de (28,0 cm) altura de (5,0 cm), com espessura de (2 mm), cabo de baquelite, sem tampa. CATMAT: 616482	616482	Unidade	3	320,59	961,77
1	29	Garfo de inox para refeição, apresentação lisa. CATMAT 437872	437872	Unidade	50	3,02	151,00
1	30	Garrafa térmica de mesa, revestimento externo em inox, com capacidade para 2 L, tampa de rosca, de vidro temperado. CATMAT 468442	468442	Unidade	5	98,09	490,45
1	31	Copo de vidro, com 186 ml, diâmetro (67) mm, altura (92,7) mm, para água, na cor incolor. CATMAT: 393527	393527	Unidade	6	4,23	25,38
1	32	Caneca de porcelana - diâmetro (82) mm, altura (100 mm), com (300ml) na cor branca. CATMAT: 400820	400820	Unidade	6	14,36	86,16
1	33	Panela de alumínio, tipo de pressão, com capacidade para 25 l, modelo com cabo, acondicionada em embalagem apropriada. CATMAT: 382160	382160	Unidade	3	750,48	2.251,44
1	34	Pegador em aço inox, para saladas. CATMAT 464896	464896	Unidade	2	19,88	39,76
1	35	Pegador em inox para legumes CATMAT 464896	464896	Unidade	2	20,33	40,66
1	36	Pegador em inox, para macarrão. CATMAT 464896	464896	Unidade	2	19,02	38,04
1	37	Caixa organizadora em plástico, tipo simples medindo 80,00 x 50,00 x 40,00 cm (cxlxa) na cor transparente, com tampa e trava. CATMAT 608462	608462	Unidade	2	194,58	389,16
1	38	Pratos em porcelana, formato redondo, raso, na cor branca, medindo 27cm de tamanho, acondicionados em embalagens apropriadas. CATMAT 303999	303999	Unidade	50	34,65	1.732,50
1	39	Pratos em porcelana, formato redondo, fundo, na cor branca, medindo 23 cm de tamanho, acondicionados em embalagens apropriadas CATMAT 303999	303999	Unidade	50	34,23	1.711,50
1	40	Ralador de plástico, possuindo 4 faces de diversas formas, para ralar alimentos, acondicionado de forma adequada. CATMAT: 261597	261597	Unidade	2	9,14	18,28
1	41	Tábua para manipulação de polipropileno, medindo 500 mm x 400 largura, com altura de 12 mm, no formato retangular, sem cabo, na cor branca. CATMAT 600872	600872	Unidade	3	93,20	279,60



1	42	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 amarela. CATMAT:600872	600872	Unidade	3	51,57	154,71
1	43	Tacho em alumínio, com capacidade para 30 litros, com alças. CATMAT 397288	397288	Unidade	2	237,54	475,08
1	44	Conjunto de mesa e assento - tipo plástica, em polipropileno, sem revestimento, tampo em polipropileno, formato quadrado, medindo 70,00x70,00x72,00 cm (lxpxa), com 4 cadeiras em polipropileno, sem revestimento, medindo 77,00x43,00x36,00cm (axlpx), dimensões com variação de até 5 %, sem braços, com encosto, em polipropileno, sem revestimento. CATMAT 258455	258455	Conjuntos	10	278,38	2.783,80
1	45	Jogo de tapetes para banheiro - 3 peças. CATMAT: 612167	612167	Unidade	4	89,87	359,48
1	46	Jarra em acrílico, com capacidade para 2 l, com diâmetro de 15 cm, altura de 25 cm, na cor cristal, com tampa. CATMAT 330953	330953	Unidade	5	17,27	86,35
1	47	Peneira Aço Inox 24 Cm. CATMAT: 282629	282629	Unidade	4	55,64	222,56
1	48	Pote plástico - em 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. CATMAT 437046	437046	Unidade	2	25,12	50,24
1	49	Pote plástico - em plástico, no formato retangular, medindo (60 x 40) cm, com capacidade de 18l, com tampa e lacre nas laterais e suas condições deverão estar de acordo com a conformidade da norma da ANVISA. CATMAT 614427	614427	Unidade	2	65,92	131,84
VALOR TOTAL LOTE 01							17.654,32
LOTE 02 - ELETRO							
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	MED. DE FORNEC.	QNT	VAL. UNIT. (R\$)	VAL. TOTAL (R\$)



2	01	Forno profissional, tipo micro-ondas, em aço inoxidável com tratamento anticorrosivo, estrutura interna com pintura eletrostática em epóxi, capacidade para 30 litros, construção em conformidade com normas técnicas do inmetro, com 4 níveis de potência, chave de segurança, teclas cancelar/ trava de segurança para apagar a conf. Feita, tecla ligar, alimentação de 220 volts, potência consumida de 1600 watts, frequência de rede 60 hz, cabo de força com dupla isolação e plugue de 3 pinos, dois fases e um terra, atendendo a norma ABNT 88nбр 14136, incluindo manual de instrução, certificado de garantia e assistência técnica comprovada. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 479243	47924 3	Unidade	1	752,76	752,76
2	02	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 litros 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. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 631050	63105 0	Unidade	1	2.425,12	2.425,12
2	03	Fogão Industrial Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Gás Tipo Acendimento: Manual Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos Características Adicionais: 3 Queimadores Duplos, 3 Queimadores Simples E 1 Forno Quantidade Bocas: 6 UN CATMAT: 620330	62033 0	Unidade	1	3.483,97	3.483,97
2	04	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 pré pintado com pintura epóxi, fechadura de segurança, gaveta	62799 0	Unidade	3	4.256,42	12.769,26



		removível; puxador ergonômico; rodízios reforçados; dreno frontal. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 627990					
2	05	Ventilador de parede, com 100,00 cm de diâmetro, com 03 pás (hélices), ajuste de velocidade, rpm 1100, potência de ½ cv, na vtagem 110/220 v. Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 607073	607073	Unidade	6	292,95	1.757,70
2	06	Geladeira Frost Free Duplex com Compartimento Extrafrio Fresh Zone Branca. Com no mínimo 400 litros, Selo Procel de Economia de Energia CATMAT: 633656	633656	Unidade	2	3.370,49	6.740,98
<b>VALOR TOTAL LOTE 02</b>							<b>27.929,79</b>
<b>LOTE 03 - MÓVEIS</b>							
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	MED. DE FORNEC.	QNT	VAL. UNIT. (R\$)	VAL. TOTAL (R\$)
3	1	Prateleira inox - superior em inox perfurada, elevada, destinada ao apoio e/ou guarda de utensílios e equipamentos nas áreas de higienização, pré-preparo ou apenas apoio as demais operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano com furos executados por processo de funcionamento e repuxe, confeccionado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, LIGA 18.8, dotado de espelho com 50 mm de altura em sua parte traseira e de borda com 40 mm nas demais partes e 03 mãos francesas confeccionadas em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT 304, LIGA 18.8, dimensões (LXPXH): 1.800 mm X 300 mm (variação permitida: 300 mm a 350 mm), com 03 (três) mãos francesas. CATMAT: 624612	624612	Unidade	2	683,29	1.366,58
3	2	Mesa em mármore com 4 cadeiras CATMAT 458165	458165	Unidade	1	855,21	855,21



3	3	Armário Copa/Cozinha Material: Aço Tipo: De Parede Acabamento Superficial: Pintado Cor: Branca Quantidade Portas: 3 UN Largura: 1,05 M Profundidade: 0,30 M Altura: 0,50 M Características Adicionais: Com Dobradiças Em Metal E Puxadores CATMAT: 600638	60063 8	Unidade	1	765,11	765,11
3	4	Mesa Tipo: Trabalho  Material: Mdf  Comprimento: 1,20 CM  Largura: 60 CM  Altura: 75 Cm CM  Espessura Do Tampo: 25,8 MM  Cor: Cinza. CATMAT: 633649	63364 9	Unidade	2	730,33	1.460,66
VALOR TOTAL LOTE 03							4.447,56
<b>LOTE 00 - VALOR TOTAL</b>							<b>50.031,67</b>
<b>VALOR TOTAL DO ORÇAMENTO</b>							<b>50.031,67</b>

### 9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Dessa forma, justifica-se a adoção do critério de julgamento **menor preço por lote**, por se mostrar a alternativa mais vantajosa para a Administração.

### 10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

### 11. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Em conformidade com o previsto no inciso IX do Art. 7º, da IN 40/2020, a presente contratação não encontra-se respaldada no Plano de Contratações Anual, tendo em vista a ausência de sua elaboração, devido uma série de fatores que limitaram a sua implementação até o momento, apesar de sua obrigatoriedade constante no Art. 12, VII, da Lei nº 14.133/21, porém é imprescindível



considerar as circunstâncias específicas que podem justificar a sua ausência temporária, isto é, a escassez de técnicos disponíveis para a elaboração do referido plano.

Todavia, é crucial ressaltar que a Prefeitura Municipal de Bom Jardim/PE juntamente com a Secretaria Municipal de Educação está tomando todas as medidas cabíveis para resolver essa situação, restando demonstrado o compromisso da administração municipal em cumprir com as exigências legais e implementar boas práticas de gestão, realizando assim, levantamento minucioso das suas necessidades, bem como a análise de fornecedores e a definição de critérios claros para as contratações.

## 12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem como objetivo alcançar resultados concretos e mensuráveis no âmbito da execução das políticas públicas de assistência social e combate à fome no Município de Bom Jardim-PE, especialmente no atendimento à população em situação de vulnerabilidade social e acompanhadas pelo CRAS do Distrito de Umari.

Com a aquisição de móveis, eletrodomésticos e utensílios de cozinha adequados, espera-se oferecer de forma significativa as condições estruturais e operacionais da Cozinha Comunitária, refletindo diretamente na qualidade dos serviços prestados. A estruturação completa da unidade permitirá maior organização dos espaços, otimização dos fluxos de trabalho e aumento da capacidade de produção de refeições, atendendo de forma mais eficiente à demanda.

Dentre os principais resultados pretendidos, destaca-se a qualidade do atendimento à população em situação de vulnerabilidade social, considerando o quantitativo de famílias e indivíduos acompanhados pelo CRAS Umari. A boa qualidade de capacidade operacional da cozinha possibilitará a oferta regular e contínua de refeições, contribuindo para a redução da insegurança alimentar e nutricional no território.

Outro resultado relevante refere-se à garantia de condições adequadas de higiene e segurança no preparo dos alimentos. A utilização de equipamentos e utensílios apropriados permitirá a adoção de boas práticas de manipulação, reduzindo significativamente os riscos de contaminação e assegurando a qualidade sanitária e nutricional das refeições servidas.

Espera-se, ainda, maior eficiência na execução das atividades, com redução de desperdícios, melhor aproveitamento dos insumos e diminuição do tempo de preparo dos alimentos, em razão do uso de equipamentos adequados e mais modernos. Tal melhoria impacta diretamente a economicidade da gestão pública, promovendo o uso racional dos recursos disponíveis.

A contratação também proporcionará melhores condições de trabalho aos profissionais que atuarão na Cozinha Comunitária, garantindo maior segurança, ergonomia e organização no ambiente laboral, o que contribui para o aumento da produtividade e a redução de riscos ocupacionais.

Sob a perspectiva social, os resultados pretendidos reforçam o papel da Cozinha Comunitária como instrumento essencial na promoção da segurança alimentar e nutricional, assegurando o acesso da população vulnerável a refeições dignas, seguras e de qualidade. Essa iniciativa contribui para a efetivação de direitos fundamentais, para a redução das desigualdades sociais e para o fortalecimento das ações de proteção social básica no município.



Por fim, a qualidade da estrutura e dos serviços ofertados evidencia o compromisso da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome com o bem-estar, a dignidade e a inclusão social da população atendida, consolidando a Cozinha Comunitária do Distrito de Umari como um equipamento público eficiente, estruturado e capaz de atender, com qualidade, às demandas da comunidade local.

### **13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO**

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato.

### **14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS**

Em conformidade com o Decreto Federal nº 10.024/19, aponta que “o princípio do desenvolvimento sustentável será observado nas etapas do processo de contratação, em suas dimensões econômica, social, ambiental e cultural, no mínimo, com base nos planos de gestão de logística sustentável dos órgãos e das entidades” (art. 2º, §1º).

A aquisição de móveis, eletrodomésticos e utensílios de cozinha para a Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, no Município de Bom Jardim–PE, embora essencial para a melhoria das condições de atendimento e fortalecimento das políticas de segurança alimentar e nutricional, pode gerar alguns impactos ambientais que devem ser devidamente considerados no planejamento da contratação, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à promoção do desenvolvimento sustentável.

Dentre os possíveis impactos ambientais, destaca-se o aumento no consumo de energia elétrica decorrente da utilização de eletrodomésticos, o que pode contribuir para maior demanda energética. Além disso, há a geração de resíduos sólidos, tanto no processo de embalagem dos produtos adquiridos quanto no descarte futuro de equipamentos e utensílios ao final de sua vida útil. Também se considera o impacto ambiental relacionado à cadeia produtiva dos bens adquiridos, incluindo extração de matérias-primas, processos industriais e transporte.

Outro ponto relevante refere-se ao consumo de água durante as atividades da cozinha, especialmente nos processos de higienização de utensílios, equipamentos e alimentos, podendo gerar aumento na demanda hídrica e na produção de efluentes. Ainda, o uso inadequado ou ineficiente dos equipamentos pode intensificar tais impactos ao longo do tempo.

Diante desses possíveis impactos, a Administração deverá adotar medidas mitigadoras que promovam a sustentabilidade e o uso racional dos recursos. Entre as principais medidas, destaca-se a priorização, sempre que possível, de eletrodomésticos com maior eficiência energética, devidamente certificados por órgãos competentes, visando à redução do consumo de energia elétrica.

No que se refere aos móveis e utensílios, recomenda-se a aquisição de produtos fabricados com materiais duráveis, recicláveis ou provenientes de fontes sustentáveis, contribuindo para a



diminuição da geração de resíduos e para o aumento da vida útil dos bens. Também é importante que os fornecedores adotem práticas sustentáveis em seus processos produtivos e logísticos.

Quanto às embalagens, deve-se priorizar fornecedores que utilizem materiais recicláveis ou biodegradáveis, bem como incentivar a redução de embalagens excessivas. Após a entrega, a Administração poderá promover a destinação adequada dos resíduos gerados, por meio de coleta seletiva e encaminhamento para reciclagem, quando possível.

Para mitigar os impactos relacionados ao consumo de água e à geração de efluentes, recomenda-se a adoção de boas práticas operacionais na cozinha, como o uso consciente da água, a manutenção adequada dos equipamentos e a capacitação dos profissionais quanto ao uso eficiente dos recursos naturais.

Adicionalmente, ao final da vida útil dos equipamentos, deverá ser observada a destinação ambientalmente adequada, preferencialmente por meio de programas de logística reversa, reciclagem ou descarte conforme normas ambientais vigentes.

Ressalta-se que a adoção dessas medidas não compromete o objetivo principal da contratação, que é a melhoria da estrutura da Cozinha Comunitária e das condições de atendimento à população em situação de vulnerabilidade social. Ao contrário, reforça o compromisso da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome com a sustentabilidade, o uso responsável dos recursos públicos e a promoção do bem-estar coletivo.

Por fim, a integração de práticas sustentáveis à presente contratação contribui para a redução dos impactos ambientais, ao mesmo tempo em que assegura a preparação segura e higiênica dos alimentos, a qualidade das refeições servidas e o fortalecimento das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional no Município de Bom Jardim-PE.

## 15.POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Segundo o supracitado, a equipe de Planejamento, após concluir os Estudos Técnicos Preliminares aqui registrados, posiciona-se pela viabilidade da contratação para aquisição de móveis, eletrodomésticos e utensílios de cozinha destinados à Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, com ênfase nos elementos acima expostos, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses da Secretaria Municipal de Assistência Social e Combate à Fome de Bom Jardim/PE, estando de acordo com as diretrizes determinadas com a legislação em vigor.

A lista de verificação abaixo oferece o resumo do atendimento da contratação a todos os requisitos elencados no estudo técnico preliminar.

Lista de verificação para declaração da viabilidade ou não da contratação

Item do estudo técnico preliminar:	Atende?
1. A necessidade da contratação é clara e adequadamente justificada?	SIM
2. O alinhamento entre a contratação e o planejamento institucional do órgão ou entidade está demonstrado?	SIM



3. Os requisitos técnicos e a solução tecnológica como um todo foram adequadamente descritos e analisados?	SIM
4. A quantidade de itens está coerente com a demanda prevista?	SIM
5. O levantamento de mercado e a pesquisa de preços foram devidamente realizados?	SIM
6. A análise de cenário e escolha do tipo de solução foram devidamente justificadas?	SIM
7. O parcelamento da solução foi analisado e justificado, se for o caso?	SIM
8. As estimativas preliminares dos preços foram feitas, a partir dos preços pesquisados?	SIM
9. Há orçamento disponível para a contratação no exercício corrente, bem como previsão de provimento de recursos no caso de contratação que se estenda por vários exercícios no caso de serviços contínuos?	SIM
10. Os riscos relevantes para a contratação foram levantados, incluindo-se ações para prevenção ou contingência?	SIM
11. A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável e vantajosa para o órgão ou entidade?	SIM

Em assim sendo, diante do exposto no presente estudo técnico preliminar, declara-se que a aquisição é viável, necessária e adequada a estes órgãos. Além disso, convém ressaltar que o mercado já dispõe de um número razoável de fornecedores capazes de oferecer a solução.

**Bom Jardim, 24 de março de 2026.**

**Everton Júnior dos Santos Soares**  
Diretor de Direitos Humanos  
Responsável pela elaboração do ETP

**Maria Rosemaura de Aguiar**  
Secretária de Assistência Social e Combate à Fome  
Responsável pela aprovação do ETP



Secretaria Municipal de  
Assistência Social  
e Combate à Fome



## ANEXO II – MODELO DE PROPOSTAS

COLETA DE PREÇOS Nº 00003/2026  
DISPENSA Nº 00002/2026

OBJETO: Contratação de Empresa para Aquisição de Móveis, Eletrodoméstico e Utensílios de Cozinha para a Cozinha Comunitária do Distrito de Umari, administrada pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos do município de Bom Jardim-PE.

PROPONENTE:  
CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos do procedimento em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

.....

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE EXECUÇÃO:  
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:  
VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:  
Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA  
Representante legal do proponente.

**OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.**



### ANEXO III - MINUTA TERMO DE CONTRATO

#### MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

#### ÓRGÃO

(Processo nº 00003/2026)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../....., QUE  
FAZEM ENTRE SI ....., POR  
INTERMÉDIO DO (A)  
..... E  
.....

A Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos por intermédio do(a) Fundo Municipal de Assistência Social do Bom Jardim/PE, com sede no(a) Rua Manuel Augusto, SN, na cidade de Bom Jardim/PE inscrito(a) no CNPJ sob o nº 12.259.049/0001-42, neste ato representado(a) pelo(a) Secretária de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos a Sra. Maria Rosemaura de Aguiar, nomeado(a) pela Portaria nº ....., de .... de ..... de 20..., portador da Matrícula Funcional nº ....., doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Dispensa de Licitação n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a **AQUISIÇÃO DE MÓVEIS, ELETRODOMÉSTICOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA, DESTINADOS À COZINHA COMUNITÁRIA DO DISTRITO DE UMARI, ADMINISTRADA PELA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME DO MUNICÍPIO DE BOM JARDIM-PE**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Dos preços, especificações e quantitativos contratado, conforme tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						



3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.4. O Termo de Referência;

1.5. A Autorização de Contratação Direta e/ou o Aviso de Dispensa Eletrônica, caso existentes;

1.6. A Proposta do contratado; e

1.7. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA, PRORROGAÇÃO e ENTREGA

2.1. O prazo de vigência da contratação é de até 31 de dezembro de 2026, contados da assinatura do contrato, prorrogável, na forma do artigo 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

**2.3. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias corridos, contados da ordem de fornecimento emitida pelo departamento de compras.**

2.4. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

2.5. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome: localizada na Rua Manoel Augusto, S/N, Centro; de segunda-feira a sexta-feira das 08h00min às 13h00min.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência.

3.2. A Gestão do Contrato ficará sob a responsabilidade do(a) autoridade competente.

3.3. A fiscalização da execução do Contrato ficará sob a responsabilidade de servidor designado, conforme disposto na Portaria nº 073 de 16 de janeiro de 2025.

3.4. Caberá à Fiscal do Contrato:

3.4.1. Responsabilizar-se pela vigilância e garantia da regularidade e adequação do fornecimento;

3.4.2. Conhecer plenamente os termos registrados/contratuais sob sua fiscalização, principalmente suas cláusulas, assim como as condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações *in concreto* tanto do Contratante quanto da Contratada;

3.4.3. Conhecer e reunir-se com o preposto da Contratada com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do fornecimento;

3.4.4. Exigir da Contratada o fiel cumprimento de todas as condições registradas e contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do edital e respectivos anexos;



3.4.5. Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência registrada/contratual e seu efetivo resultado;

3.4.6. Recusar o fornecimento irregular, não aceitando produto diverso daquele que se encontra especificado no Termo de Referência, no Edital e Contrato, assim como observar, para o seu correto recebimento;

3.4.7. Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela Contratada;

3.4.8. Comunicar formalmente ao seu respectivo Gestor do Contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a Contratada;

3.4.9. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

3.5. Caberá ao gestor do contrato:

3.5.1. Autorizar a abertura de processo administrativo visando à aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada.

3.5.2. Emitir avaliação da qualidade do fornecimento;

3.5.3. Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;

3.5.4. Analisar os relatórios e documentos enviados pelo fiscal;

3.5.5. Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelo fiscal;

3.5.6. Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais;

3.5.7. Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando para que o valor dos Contratos não seja ultrapassado;

3.5.8. Orientar o fiscal do Contrato para a adequada observância das cláusulas registradas/contratuais.

#### **4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO**

5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

#### **6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)**

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência.

#### **7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)**

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.



- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. 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).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)**

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. 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;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.9. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10. 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.
- 8.11. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.12. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 dias úteis.
- 8.13. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.14. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.15. 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.



## 9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de 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:

9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.6. 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;

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), 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;

9.8. 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;

9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade online, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.10. 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;

9.11. 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.

9.12. 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.

9.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.



- 9.16. 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.
- 9.17. 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;
- 9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para qualificação na contratação direta;
- 9.19.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- 9.20. 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 (art. 116, parágrafo único);
- 9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.22. 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;
- 9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)**

- 10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)**

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- der causa à inexecução parcial do contrato;
  - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - der causa à inexecução total do contrato;
  - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
  - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
  - praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:



- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv) **Multa:**

1. Moratória de 1% (um por cento) diário até o limite de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida;
2. Moratória de 1% (um por cento) diário até o limite de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

i. O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, de 5% a 10% do valor do Contrato.
4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, de 5% a 10% do valor do Contrato.
5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, a multa será de 10% a 15% do valor do Contrato.
6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato.
7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30(trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;



- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.14. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)**

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)**

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

**Unidade gestora: 3 - Fundo Municipal de Assistência Social do Bom Jardim**

**Órgão orçamentário: 13000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE A FOME**

**Unidade orçamentária: 13001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE A FOME**

**Função: 8 - Assistência Social**

**Subfunção: 122 - Administração Geral**

**Programa: 808 - GESTÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**



**Ação: 1.95 - AQUISIÇÃO DE VEÍCULO, MÓVEIS, MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS DIVERSOS  
PARA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

**Despesa 588 4.4.90.00.00 Aplicações Diretas**

**Fonte de recurso:1 - MSC - 1.501.000 - Recursos Próprios. - 1.501.0000**

**Subfunção: 306 - Alimentação e Nutrição**

**Programa: 815 - COZINHA COMUNITÁRIA**

**Ação: 1.3011 - Investimentos em Cozinhas Comunitárias**

**Despesa 214 4.4.90.00.00 Aplicações Diretas**

**Fonte de recurso:1 - MSC - 1.501.000 - Recursos Próprios. - 1.501.0000**

**Despesa 215 4.4.90.00.00 Aplicações Diretas**

**Fonte de recurso:661 - MSC 1.661.0000 - Transferência de Recursos dos Fundos Estaduais de  
Assistência**

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

**14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)**

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

**15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES**

15.1. Eventuais alterações contratuais rege-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

**16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

**17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (art. 92, §1º)**

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça em Bom Jardim-PE, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATADO



TESTEMUNHAS:

1-

2-

Secretaria Municipal de  
Assistência Social  
e Combate à Fome





## ANEXO IV - DECLARAÇÕES

**REFERENTE:** COLETA DE PREÇOS Nº 00003/2026  
DISPENSA Nº 00002/2026  
FUNDO MUNICIPAL ASSISTÊNCIA SOCIAL

PROPONENTE  
CNPJ

### 1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

### 2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que inexistente até a presente data, fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, não se encontrando em concordata ou estado falimentar, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores. Ressalta, ainda, não estar sofrendo penalidade de declaração de idoneidade no âmbito da administração Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.

### 3.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro de pessoal, em acatamento às disposições do Art. 7º, Inciso III, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, funcionários menores de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho; podendo existir menores, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente.

### 4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

### 5.0 - DECLARAÇÃO de acessibilidade.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

### 6.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que inexistente no quadro da empresa, de sócios ou empregados com vínculo de parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, ou, ainda, que sejam cônjuges ou companheiros de ocupantes da ativa do Município de Bom Jardim/PE ou de qualquer entidade a ele vinculada.

Local e Data.



Secretaria Municipal de  
Assistência Social  
e Combate à Fome



NOME/ASSINATURA/CARGO  
Representante legal do proponente.

**OBSERVAÇÃO:** a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.