

TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÕES/SERVIÇOS

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada para o fornecimento de **UTENSÍLIOS DE COZINHA**, para atender as necessidades do Restaurante Popular, conforme condições, especificações, exigências e estimativas estabelecidas nos autos, bem como nas demais cláusulas deste instrumento.

1.2	Requisitante:	Secretaria Municipal de Serviços e Equipamentos Públicos
1.3	Fundamentação legal:	Dispensa de Licitação na forma eletrônica com fundamento no inciso II do caput do artigo 75 da Lei nº 14.133/21 c/c Decreto 1942 de 2023;
1.4	Período:	Imediato
1.5	Tipo:	Menor preço por item nos termos do art. 33, I, da Lei 14.133/2021

1.6 Aquisição de **UTENSÍLIOS DE COZINHA**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	<p>Assadeira Retangular para Uso Profissional</p> <p>Tipo: assadeira/forma retangular para preparo e cocção de alimentos em forno industrial ou profissional.</p> <p>Dimensões: comprimento mínimo de 45 cm e largura de 30 cm</p> <p>Altura: mínima de 4 cm.</p> <p>Material: fabricada em alumínio com espessura mínima de 1,5 mm ou em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 0,8 mm, ambos adequados para contato com alimentos, conforme regulamentação sanitária vigente.</p> <p>Bordas: bordas dobradas, reforçadas ou estruturadas de forma a evitar deformações durante o uso contínuo e o manuseio.</p> <p>Acabamento superficial: superfície interna e externa lisa, sem rebarbas, porosidades, oxidação, trincas ou falhas de fabricação.</p> <p>Resistência térmica: apta para utilização contínua em temperaturas de até 250 °C, sem apresentar deformações permanentes, descascamento, fissuras ou liberação de resíduos.</p> <p>Higienização: permitir limpeza manual ou mecanizada, com superfície não porosa e resistente à ação de detergentes neutros e sanitizantes usuais para utensílios de cozinha profissional.</p> <p>Resistência mecânica e durabilidade: o</p>	623410	UNIDADE	06



	<p>produto não deverá apresentar deformações permanentes, corrosão ou comprometimento estrutural em condições normais de uso profissional.</p> <p>Segurança sanitária: o material não deverá transferir odor, sabor, partículas ou substâncias em níveis que representem risco à saúde ou alterem as características dos alimentos.</p> <p>Conformidade: o produto deverá atender à regulamentação aplicável da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para utensílios destinados ao contato com alimentos.</p>			
2	<p>Bacia Plástica Multiuso de Grande Porte</p> <p>Tipo: bacia plástica multiuso para acondicionamento, transporte e manipulação de materiais ou alimentos.</p> <p>Formato: circular.</p> <p>Cor: branca.</p> <p>Diâmetro: mínimo de 60 cm.</p> <p>Capacidade volumétrica: mínima de 40 litros.</p> <p>Material: fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou polipropileno (PP), virgem ou reciclável de uso alimentício, atóxico e adequado para contato com alimentos, conforme regulamentação sanitária vigente.</p> <p>Espessura mínima: paredes e fundo com espessura compatível com a capacidade do recipiente, não inferior a 2,5 mm.</p> <p>Estrutura: corpo monobloco ou sem emendas frágeis, devendo suportar o transporte e manuseio da capacidade nominal sem apresentar fissuras, trincas ou deformações permanentes.</p> <p>Alças: mínimo de 2 alças laterais integradas ao corpo ou fixadas de forma permanente, aptas ao transporte seguro do recipiente carregado.</p> <p>Bordas: arredondadas e reforçadas, sem arestas cortantes ou rebarbas.</p> <p>Acabamento superficial: superfícies internas e externas lisas ou levemente texturizadas, homogêneas, sem porosidades, rachaduras, falhas de injeção ou imperfeições que comprometam a higienização.</p> <p>Resistência mecânica: o produto não deverá apresentar deformações permanentes,</p>	237924	UNIDADE	10



	<p>rompimentos ou fissuras quando submetido ao uso contínuo compatível com sua capacidade nominal.</p> <p>Resistência à umidade e agentes químicos: resistente à absorção de umidade e à ação de detergentes neutros e sanitizantes normalmente utilizados em limpeza institucional.</p> <p>Higienização: lavável, de fácil limpeza e secagem.</p> <p>Segurança sanitária: o material não deverá transferir odor, cor, sabor ou substâncias que possam contaminar ou alterar as características dos produtos acondicionados.</p> <p>Conformidade: o produto deverá atender à regulamentação aplicável da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para utensílios plásticos destinados ao contato com alimentos.</p>			
3	<p>Bule para Café – Uso Profissional</p> <p>Tipo: bule para preparo e serviço de café em cozinhas industriais, institucionais ou profissionais.</p> <p>Capacidade volumétrica: mínima de 4 litros.</p> <p>Material do corpo: fabricado em alumínio com espessura mínima de 1,5 mm ou em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 0,8 mm, adequados para contato com alimentos, conforme regulamentação sanitária vigente.</p> <p>Formato: corpo com base estável e geometria compatível com aquecimento uniforme do líquido.</p> <p>Bico: bico direcionador integrado ao corpo, projetado para permitir o despejo contínuo do líquido sem vazamentos laterais ou respingos excessivos.</p> <p>Alça/cabo: alça lateral fixa ao corpo, fabricada em material termicamente isolante ou metálico com revestimento térmico, permitindo manuseio seguro durante o uso em aquecimento.</p> <p>Tampa: tampa removível ou articulada, com encaixe firme no corpo do recipiente, devendo permanecer estável durante o manuseio e o despejo do líquido.</p> <p>Compatibilidade: adequado para utilização em fogões a gás.</p> <p>Acabamento superficial: superfícies internas e externas lisas, polidas ou escovadas, sem</p>	335113	UNIDADE	02



	<p>rebarbas, porosidades, trincas, pontos de oxidação ou falhas de fabricação.</p> <p>Resistência térmica: apto ao aquecimento contínuo em temperaturas compatíveis com fervura de líquidos, sem deformações permanentes, soltura de componentes ou comprometimento estrutural.</p> <p>Higienização: superfícies de fácil limpeza, resistentes à ação de detergentes neutros e sanitizantes normalmente utilizados em cozinhas profissionais.</p> <p>Resistência mecânica e durabilidade: o produto não deverá apresentar deformações permanentes, corrosão, vazamentos ou desprendimento de componentes em condições normais de uso profissional.</p> <p>Segurança sanitária: os materiais utilizados não deverão transferir odor, sabor, partículas ou substâncias que alterem as características do alimento ou representem risco à saúde.</p> <p>Conformidade: o produto deverá atender à regulamentação aplicável da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para utensílios destinados ao contato com alimentos.</p>			
4	<p>Caçarola/Panela Profissional com Tampa para Preparo de Arroz</p> <p>Tipo: caçarola/panela profissional com tampa, destinada ao preparo de arroz e alimentos similares em cozinhas industriais ou institucionais.</p> <p>Dimensões mínimas: diâmetro mínimo de 50 cm e altura mínima de 22 cm.</p> <p>Capacidade volumétrica: compatível com as dimensões especificadas, não inferior a 35 litros.</p> <p>Material do corpo: fabricada em alumínio com espessura mínima de 2,0 mm ou em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 0,8 mm, adequados para contato com alimentos, conforme regulamentação sanitária vigente.</p> <p>Base: plana, estável e compatível com fogões a gás de uso profissional, permitindo distribuição uniforme de calor.</p> <p>Tampa: metálica, compatível com o corpo da panela, com encaixe estável e manuseio seguro durante o preparo dos alimentos.</p>	631568	UNIDADE	08



	<p>Alças: mínimo de 2 alças laterais fixadas de forma permanente ao corpo da panela, fabricadas em material metálico ou termicamente isolante, aptas ao manuseio seguro do utensílio aquecido e carregado.</p> <p>Acabamento superficial: superfícies internas e externas lisas, sem rebarbas, trincas, porosidades, pontos de oxidação ou falhas de fabricação que comprometam a segurança ou a higienização.</p> <p>Resistência térmica: apta para utilização contínua em cocção sob chama direta, sem deformações permanentes, desprendimento de componentes ou comprometimento estrutural.</p> <p>Higienização: superfícies resistentes à ação de detergentes neutros e sanitizantes normalmente utilizados em cozinhas profissionais, permitindo limpeza manual ou mecanizada.</p> <p>Resistência mecânica e durabilidade: o produto não deverá apresentar deformações permanentes, corrosão, vazamentos ou falhas estruturais em condições normais de uso profissional.</p> <p>Segurança sanitária: os materiais empregados não deverão transferir odor, sabor, partículas ou substâncias que alterem as características dos alimentos ou representem risco à saúde.</p> <p>Conformidade: o produto deverá atender à regulamentação aplicável da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para utensílios destinados ao contato com alimentos.</p>			
5	<p>Caixa Organizadora com Tampa – Uso Industrial/Institucional</p> <p>Tipo: caixa organizadora plástica com tampa removível e sistema de fechamento.</p> <p>Cor: branca.</p> <p>Dimensões mínimas: 30 cm de largura x 50 cm de comprimento x 17 cm de altura.</p> <p>Capacidade volumétrica: compatível com as dimensões especificadas, não inferior a 20 litros.</p> <p>Material: fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou polipropileno (PP), atóxico, adequado para contato com alimentos, conforme regulamentação sanitária vigente.</p>	637532	UNIDADE	10



	<p>Estrutura: corpo monobloco ou com união estrutural permanente, devendo suportar empilhamento e transporte compatíveis com sua capacidade nominal sem apresentar fissuras, trincas ou deformações permanentes.</p> <p>Espessura mínima: paredes e fundo com espessura não inferior a 2,0 mm.</p> <p>Tampa: removível, compatível com o corpo da caixa, com sistema de encaixe ou travamento que permita fechamento firme e estável durante o transporte e armazenamento.</p> <p>Sistema de fechamento: travas laterais integradas ou mecanismo equivalente incorporado ao conjunto, sem partes cortantes ou frágeis.</p> <p>Acabamento superficial: superfícies internas e externas lisas ou levemente texturizadas, homogêneas, sem rebarbas, rachaduras, porosidades ou falhas de fabricação que comprometam a segurança ou a higienização.</p> <p>Resistência mecânica: o produto não deverá apresentar deformações permanentes, rompimentos ou fissuras quando submetido às condições normais de uso, transporte e empilhamento compatíveis com sua capacidade.</p> <p>Resistência à umidade e agentes químicos: resistente à absorção de umidade e à ação de detergentes neutros e sanitizantes normalmente utilizados em limpeza institucional.</p> <p>Higienização: lavável, de fácil limpeza e secagem.</p> <p>Segurança sanitária: o material não deverá transferir odor, cor, sabor ou substâncias que possam contaminar ou alterar os produtos armazenados.</p> <p>Conformidade: o produto deverá atender à regulamentação aplicável da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), quando aplicável ao uso pretendido.</p>			
6	<p>Caneca Fervedor Profissional</p> <p>Tipo: caneca fervedor metálica para aquecimento e fervura de líquidos em cozinhas industriais, institucionais ou profissionais.</p>	397210	UNIDADE	02



	<p>Capacidade volumétrica: mínima de 4 litros.</p> <p>Material do corpo: fabricada em alumínio com espessura mínima de 1,5 mm ou em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 0,8 mm, adequados para contato com alimentos, conforme regulamentação sanitária vigente.</p> <p>Formato: corpo cilíndrico ou cônico, com base estável e apropriada para aquecimento uniforme do conteúdo.</p> <p>Base: plana e compatível com fogões a gás.</p> <p>Cabo/alça: cabo lateral fixado de forma permanente ao corpo do utensílio, fabricado em material termicamente isolante ou metálico com revestimento térmico, apto ao manuseio seguro durante o aquecimento.</p> <p>Fixação do cabo: sistema de fixação mecânica resistente ao uso contínuo, sem folgas, desprendimentos ou deformações durante a utilização normal.</p> <p>Acabamento superficial: superfícies internas e externas lisas, sem rebarbas, trincas, porosidades, pontos de oxidação ou falhas de fabricação.</p> <p>Resistência térmica: apta ao aquecimento contínuo e à fervura de líquidos sem apresentar deformações permanentes, solda de componentes ou comprometimento estrutural.</p> <p>Higienização: superfícies resistentes à ação de detergentes neutros e sanitizantes normalmente utilizados em cozinhas profissionais, permitindo limpeza manual ou mecanizada.</p> <p>Resistência mecânica e durabilidade: o produto não deverá apresentar corrosão, vazamentos, deformações permanentes ou desprendimento de componentes em condições normais de uso profissional.</p> <p>Segurança sanitária: os materiais utilizados não deverão transferir odor, sabor, partículas ou substâncias que alterem as características dos alimentos ou representem risco à saúde.</p> <p>Conformidade: o produto deverá atender à regulamentação aplicável da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para utensílios destinados ao contato com alimentos.</p>			
7	Colher de Mesa para uso Institucional	633910	UNIDADE	96



	<p>Tipo: colher de mesa destinada ao consumo de alimentos líquidos, pastosos ou sólidos em ambientes institucionais ou profissionais.</p> <p>Material: fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou outro aço inoxidável adequado para contato com alimentos, conforme regulamentação sanitária vigente.</p> <p>Estrutura: peça inteiriça ou com cabo permanentemente integrado ao corpo da colher, sem folgas, partes móveis ou pontos de fragilidade estrutural.</p> <p>Comprimento total: entre 18 cm e 22 cm.</p> <p>Espessura mínima: espessura compatível com o uso institucional, não inferior a 1,0 mm na região do cabo.</p> <p>Formato: bojo côncavo com dimensões compatíveis para consumo de alimentos líquidos ou pastosos.</p> <p>Acabamento superficial: superfícies lisas, polidas ou escovadas, sem rebarbas, arestas cortantes, trincas, porosidades ou falhas de fabricação.</p> <p>Resistência mecânica: o produto não deverá apresentar deformações permanentes, empenamentos, fissuras ou desprendimento de partes em condições normais de uso.</p> <p>Resistência à corrosão: o material deverá apresentar resistência à oxidação e à corrosão decorrentes de lavagem frequente e contato com alimentos.</p> <p>Higienização: apta para lavagem manual ou mecanizada, resistente à ação de detergentes e sanitizantes normalmente utilizados em cozinhas institucionais.</p> <p>Ergonomia: formato do cabo compatível com manuseio seguro e confortável durante o uso.</p> <p>Segurança sanitária: o material não deverá transferir odor, sabor, partículas ou substâncias que alterem as características dos alimentos ou representem risco à saúde.</p> <p>Conformidade: o produto deverá atender à regulamentação aplicável da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para utensílios destinados ao contato com alimentos.</p>			
8	<p>Concha Grande para Uso Profissional</p> <p>Tipo: concha metálica para preparo, porcionamento e serviço de alimentos líquidos ou pastosos em cozinhas industriais,</p>	423669	UNIDADE	10



	<p>institucionais ou profissionais.</p> <p>Material: fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou alumínio com acabamento apropriado para contato com alimentos, conforme regulamentação sanitária vigente.</p> <p>Diâmetro do bojo: mínimo de 17 cm.</p> <p>Profundidade do bojo: compatível com o diâmetro especificado, adequada para servir líquidos, molhos, sopas e preparações similares.</p> <p>Cabo: cabo fixado permanentemente ao bojo, com comprimento mínimo de 30 cm, fabricado em material metálico ou com revestimento termicamente isolante que permita manuseio seguro durante o uso.</p> <p>Estrutura: o conjunto bojo/cabo deverá suportar o manuseio contínuo sem apresentar folgas, empenamentos, fissuras ou desprendimento de componentes.</p> <p>Espessura mínima: espessura do material não inferior a 1,0 mm nas partes estruturais do utensílio.</p> <p>Acabamento superficial: superfícies internas e externas lisas, sem rebarbas, arestas cortantes, trincas, porosidades, pontos de oxidação ou falhas de fabricação.</p> <p>Resistência térmica: apta ao contato com preparações aquecidas e ao uso contínuo em cozinhas profissionais sem deformações permanentes ou comprometimento estrutural.</p> <p>Resistência mecânica: o produto não deverá apresentar deformações permanentes, rompimentos ou desprendimento de componentes em condições normais de uso.</p> <p>Resistência à corrosão: o material deverá resistir à oxidação e à ação de detergentes e sanitizantes normalmente utilizados em cozinhas institucionais.</p> <p>Higienização: utensílio não poroso, de fácil limpeza, compatível com lavagem manual ou mecanizada.</p> <p>Segurança sanitária: os materiais utilizados não deverão transferir odor, sabor, partículas ou substâncias que alterem as características dos alimentos ou representem risco à saúde.</p> <p>Conformidade: o produto deverá atender à regulamentação aplicável da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para utensílios destinados ao</p>			
--	---	--	--	--



	contato com alimentos.			
9	<p>Cortador de Legumes Manual Profissional – Tipo Tripé de Chão</p> <p>Tipo: cortador manual de legumes e vegetais, modelo tripé de chão, destinado ao uso profissional em cozinhas industriais, institucionais.</p> <p>Sistema de operação: acionamento manual por alavanca ou sistema mecânico equivalente, permitindo o corte uniforme dos alimentos com segurança operacional.</p> <p>Estrutura: base tipo tripé fabricada em aço carbono com pintura anticorrosiva ou em aço inoxidável, com resistência estrutural compatível com uso profissional contínuo.</p> <p>Fixação e estabilidade: estrutura estável para instalação sobre piso, devendo possuir sistema de apoio ou fixação que minimize deslocamentos durante a operação.</p> <p>Lâminas: fabricadas em aço inoxidável adequado para contato com alimentos, removíveis ou substituíveis, aptas para afiação e resistentes à corrosão.</p> <p>Sistema de corte: compatível com corte de legumes e vegetais de diferentes consistências, permitindo operação manual contínua sem deformação dos componentes.</p> <p>Componentes em contato com alimentos: fabricados em materiais atóxicos, não porosos e adequados para contato com alimentos, conforme regulamentação sanitária vigente.</p> <p>Acabamento superficial: superfícies lisas, sem rebarbas, arestas cortantes expostas, trincas, pontos de oxidação ou falhas de fabricação que comprometam a segurança ou higienização.</p> <p>Resistência mecânica: o equipamento não deverá apresentar empenamentos, fissuras, folgas excessivas ou desprendimento de componentes em condições normais de uso profissional.</p> <p>Resistência à corrosão: partes metálicas expostas deverão resistir à oxidação e à ação de detergentes e sanitizantes normalmente utilizados em cozinhas profissionais.</p> <p>Higienização: o equipamento deverá permitir desmontagem parcial ou acesso adequado às partes de contato com</p>	616145	UNIDADE	01



	<p>alimentos, possibilitando limpeza manual eficiente.</p> <p>Segurança operacional: o acionamento e as partes móveis deverão permitir operação segura ao usuário, reduzindo riscos de acidentes durante o uso normal do equipamento.</p> <p>Durabilidade: apto ao uso contínuo em ambiente profissional, sem comprometimento estrutural ou funcional em condições normais de operação.</p> <p>Conformidade: o produto deverá atender à regulamentação aplicável da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para equipamentos e utensílios destinados ao contato com alimentos.</p>			
10	<p>Escorredor Industrial Profissional em Alumínio</p> <p>Tipo: escorredor industrial/profissional destinado ao escoamento e lavagem de alimentos em cozinhas industriais, institucionais ou profissionais.</p> <p>Formato: circular.</p> <p>Capacidade volumétrica: mínimo de 20 litros</p> <p>Diâmetro: mínimo de 50 cm.</p> <p>Material: fabricado em alumínio adequado para contato com alimentos, com espessura mínima de 1,5 mm.</p> <p>Estrutura: corpo monobloco ou com união estrutural permanente, apto ao uso profissional sem apresentar deformações permanentes em condições normais de utilização.</p> <p>Base e laterais: perfuradas de forma uniforme para permitir adequado escoamento de líquidos, sem comprometer a resistência estrutural do utensílio.</p> <p>Bordas: dobradas ou reforçadas, sem arestas cortantes, proporcionando maior resistência mecânica e segurança no manuseio.</p> <p>Alças: quando existentes, deverão ser fixadas permanentemente ao corpo do utensílio e suportar o transporte do produto carregado.</p> <p>Acabamento superficial: superfícies lisas, polidas ou acabamento industrial uniforme, sem rebarbas, trincas, porosidades, pontos de oxidação ou falhas de fabricação.</p>	406327	UNIDADE	04



	<p>Resistência mecânica: o produto não deverá apresentar fissuras, empenamentos ou deformações permanentes durante o uso normal em cozinhas profissionais.</p> <p>Resistência à corrosão: resistente à oxidação e à ação de detergentes e sanitizantes normalmente utilizados em limpeza institucional.</p> <p>Higienização: utensílio não poroso, de fácil limpeza e secagem, compatível com lavagem manual ou mecanizada.</p> <p>Segurança sanitária: o material não deverá transferir odor, sabor, partículas ou substâncias que alterem as características dos alimentos ou representem risco à saúde.</p> <p>Conformidade: o produto deverá atender à regulamentação aplicável da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para utensílios destinados ao contato com alimentos.</p>			
11	<p>Garfo de Mesa em Aço Inoxidável</p> <p>Tipo: garfo de mesa destinado ao consumo de alimentos em ambientes institucionais ou profissionais.</p> <p>Material: fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente técnico adequado para contato com alimentos, conforme regulamentação sanitária vigente.</p> <p>Estrutura: peça inteira ou com cabo permanentemente integrado ao corpo do garfo, sem folgas, emendas frágeis ou componentes móveis.</p> <p>Comprimento total: entre 18 cm e 22 cm.</p> <p>Espessura mínima: não inferior a 1,0 mm na região do cabo.</p> <p>Dentes: mínimo de 4 pontas, alinhadas, com dimensões uniformes e acabamento regular.</p> <p>Acabamento superficial: superfícies polidas ou escovadas, lisas, sem rebarbas, arestas cortantes, trincas, porosidades ou falhas de fabricação.</p> <p>Resistência mecânica: o produto não deverá apresentar deformações permanentes, empenamentos, trincas ou desprendimento de partes em condições normais de uso.</p> <p>Resistência à corrosão: o material deverá ser resistente à oxidação e à ação de detergentes e sanitizantes utilizados em lavagens frequentes.</p>	437871	UNIDADE	96



	<p>Ergonomia: formato do cabo compatível com manuseio seguro e confortável durante o uso.</p> <p>Higienização: utensílio não poroso, apto à lavagem manual ou mecanizada, com fácil remoção de resíduos alimentares.</p> <p>Segurança sanitária: o material não deverá transferir odor, sabor, partículas ou substâncias que alterem as características dos alimentos ou representem risco à saúde.</p> <p>Conformidade: o produto deverá atender à regulamentação aplicável da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para utensílios destinados ao contato com alimentos.</p>			
12	<p>Garrafa Térmica Profissional em Aço Inoxidável com Torneira</p> <p>Tipo: garrafa térmica profissional com sistema de torneira, destinada ao armazenamento e distribuição de bebidas quentes ou frias em ambientes institucionais, industriais.</p> <p>Capacidade volumétrica: mínimo de 8 litros.</p> <p>Material externo: aço inoxidável AISI 304 ou superior, adequado para uso em ambientes institucionais.</p> <p>Material interno: aço inoxidável AISI 304 ou ampola interna em aço inoxidável ou vidro térmico, ambos adequados para contato com alimentos, conforme regulamentação sanitária vigente.</p> <p>Estrutura térmica: corpo com parede dupla e isolamento térmico entre as camadas, destinado à redução da troca de calor com o ambiente.</p> <p>Desempenho térmico: manutenção de temperatura de líquidos quentes ou frios por período mínimo de 3 horas, com variação máxima de ± 10 °C no período especificado, sob condições ambientais padrão.</p> <p>Sistema de fechamento: tampa com vedação hermética, removível ou articulada, com encaixe seguro que impeça vazamentos em posição de transporte.</p> <p>Torneira: sistema de saída com acionamento manual, resistente, com controle de fluxo contínuo e vedação que</p>	630193	UNIDADE	05



	<p>impeça gotejamento após o uso.</p> <p>Alças: mínimo de 1 ou 2 alças fixas ao corpo, laterais ou superiores, com resistência estrutural compatível com o peso total quando cheia.</p> <p>Base: base estável, com sistema antiderrapante ou apoio equivalente que assegure estabilidade durante o uso em superfícies planas.</p> <p>Acabamento superficial: superfícies internas e externas lisas, sem rebarbas, trincas, porosidades, pontos de oxidação ou falhas de fabricação.</p> <p>Resistência mecânica: o produto não deverá apresentar deformações permanentes, vazamentos ou falhas estruturais em condições normais de uso profissional.</p> <p>Resistência à corrosão: materiais resistentes à oxidação e à ação de agentes de limpeza utilizados em ambientes institucionais.</p> <p>Higienização: produto de fácil limpeza, com superfícies não porosas e compatíveis com lavagem manual.</p> <p>Segurança sanitária: os materiais não deverão transferir odor, sabor, partículas ou substâncias que alterem as características das bebidas ou representem risco à saúde.</p> <p>Certificação: o produto deverá possuir certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), quando aplicável ao modelo comercializado.</p>			
13	<p>Panela de Pressão com Fechamento Externo</p> <p>Tipo: panela de pressão com sistema de fechamento externo por alavancas e travas mecânicas.</p> <p>Capacidade volumétrica: mínimo de 20 litros.</p> <p>Material do corpo: alumínio com espessura mínima de 3,0 mm, adequado para uso em cocção sob pressão e contato com alimentos, conforme regulamentação sanitária vigente.</p> <p>Sistema de fechamento: fechamento externo por travas metálicas ou alavancas distribuídas ao redor da tampa, com vedação uniforme em todo o perímetro, impedindo vazamentos de pressão durante o uso.</p>	616647	UNIDADE	04



	<p>Tampa: compatível com o corpo da panela, com encaixe seguro e vedação por anel apropriado para uso sob pressão.</p> <p>Sistema de segurança: mínimo de 2 dispositivos independentes, sendo: válvula reguladora de pressão operacional; válvula ou dispositivo de alívio de segurança contra excesso de pressão.</p> <p>Alças e cabos: fixação permanente ao corpo, fabricados em material termicamente isolante (baquelite ou poliamida técnica resistente a alta temperatura), dimensionados para suportar o peso total quando a panela estiver cheia.</p> <p>Base: plana e estável, compatível com fogões a gás industriais.</p> <p>Acabamento superficial: superfícies internas e externas lisas, sem rebarbas, trincas, porosidades, pontos de oxidação ou falhas de fabricação.</p> <p>Resistência mecânica: o produto não deverá apresentar deformações permanentes, vazamentos ou falhas estruturais durante o uso sob pressão nas condições especificadas pelo fabricante.</p> <p>Resistência térmica: apta ao uso contínuo em cocção sob pressão sem comprometimento estrutural ou funcional dos componentes.</p> <p>Higienização: superfícies de fácil limpeza, resistentes à ação de detergentes e sanitizantes utilizados em cozinhas industriais.</p> <p>Segurança sanitária: os materiais não deverão transferir odor, sabor, partículas ou substâncias que alterem as características dos alimentos ou representem risco à saúde.</p> <p>Certificação: o produto deverá possuir certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), conforme regulamentação aplicável para panelas de pressão.</p>			
14	<p>Prato Fundo em Vidro Temperado – Uso Institucional</p> <p>Tipo: prato fundo destinado ao consumo de alimentos líquidos, pastosos ou sólidos em ambientes institucionais ou comerciais.</p> <p>Material: vidro temperado ou vidro soda-lime reforçado, adequado para contato com alimentos e resistente a uso institucional.</p>	311419	UNIDADE	96



	<p>Cor: transparente.</p> <p>Formato: circular, com superfície interna lisa e contínua.</p> <p>Diâmetro: entre 20 cm e 24 cm.</p> <p>Profundidade: compatível com uso para alimentos líquidos e pastosos, com borda elevada para contenção de conteúdo.</p> <p>Espessura mínima: conforme padrão do fabricante para vidro temperado de uso institucional, não inferior a 3,0 mm.</p> <p>Acabamento superficial: bordas polidas e uniformes, sem rebarbas, lascas, trincas, bolhas ou imperfeições que comprometam a segurança ou a higienização.</p> <p>Resistência mecânica: o produto deverá suportar impactos leves típicos de uso institucional, sem apresentar trincas ou quebra sob condições normais de uso.</p> <p>Resistência térmica: apto a suportar variações moderadas de temperatura, incluindo uso em micro-ondas, sem deformações ou trincas.</p> <p>Compatibilidade térmica: adequado para uso em forno de micro-ondas doméstico ou institucional, conforme especificação do fabricante.</p> <p>Higienização: superfície não porosa, de fácil limpeza, compatível com lavagem manual ou mecanizada.</p> <p>Segurança sanitária: o material não deverá liberar substâncias, odor ou sabor que alterem os alimentos ou representem risco à saúde.</p> <p>Conformidade: o produto deverá atender à regulamentação aplicável da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para materiais em contato com alimentos.</p>			
--	--	--	--	--

1.7 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 1746, de 2022.

1.8 A aquisição será realizada com **entrega imediata**, sendo o prazo de vigência da contratação de até **30 (trinta) dias**, contados do recebimento da Nota de Empenho e da Requisição de Material, conforme art. 6º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021.

1.9 Trata-se de aquisição de **bem comum**, a ser contratada mediante licitação na modalidade **dispensa eletrônica**.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A aquisição de utensílios de cozinha para o Restaurante Popular mostra-se necessária diante da relevância do serviço prestado pela unidade, que atende diariamente cerca de 380 pessoas, entre servidores municipais e população em geral, com especial atenção às pessoas em situação de vulnerabilidade social, garantindo acesso a refeições de qualidade a baixo custo.

2.2 A continuidade e a qualidade desse serviço dependem diretamente de estrutura operacional adequada, na qual os utensílios de cozinha desempenham papel essencial. Atualmente, verifica-se que grande parte desses itens encontra-se em condições inadequadas de uso, em razão do desgaste natural decorrente da utilização contínua e da ausência de reposição planejada. Soma-se a isso o fato de que muitos utensílios foram adquiridos de forma isolada, sem padronização e sem observância de critérios técnicos.

2.3 Nesse contexto, a aquisição torna-se imprescindível para assegurar condições adequadas de funcionamento da unidade, garantindo eficiência no preparo das refeições, segurança alimentar, higiene e melhores condições de trabalho para a equipe.

2.4 A ausência da contratação poderá comprometer a execução dos serviços, ocasionando prejuízos à qualidade das refeições ofertadas, aumento de riscos operacionais e sanitários e eventual descontinuidade parcial das atividades. Por outro lado, a aquisição permitirá a modernização e padronização dos utensílios, com reflexos positivos na produtividade e na qualidade do atendimento.

2.5 Assim, a contratação está diretamente vinculada à manutenção e ao aprimoramento de serviço público essencial, com relevante impacto social, estando alinhada aos princípios da eficiência, eficácia e economicidade.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 A necessidade da Administração consiste na aquisição de utensílios de cozinha para atendimento do Restaurante Popular.

3.2 A solução considerada mais adequada pela equipe de planejamento consiste na aquisição direta dos utensílios, por se tratar da alternativa mais vantajosa sob os aspectos técnico, econômico e administrativo.

3.3 A contratação visa formar conjunto padronizado, completo e durável de materiais necessários à operação contínua da unidade, assegurando segurança, eficiência e conformidade sanitária.

3.5 As especificações dos itens consideram durabilidade, resistência, facilidade de higienização e adequação ao uso intensivo.

3.6 Do ponto de vista técnico e econômico, as pesquisas de mercado realizadas demonstraram que o custo médio da contratação é compatível com os valores praticados no mercado e revela-se reduzido frente à complexidade de um procedimento licitatório formal, reforçando a adequação da contratação por dispensa de licitação, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

3.7 Destaca-se que o limite legal para contratações diretas por dispensa em razão do valor, originalmente fixado em R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), foi atualizado para R\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil, setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos), conforme Decreto nº 12.343, de 30 de dezembro de 2024. Considerando que o valor estimado da presente

contratação é de R\$11.636,08 (onze mil seiscentos e trinta e seis reais e oito centavos), verifica-se pleno enquadramento legal.

3.8 Diante do baixo valor envolvido, mostra-se desproporcional a instauração de procedimento licitatório formal, uma vez que a legislação vigente autoriza a contratação direta justamente para assegurar maior economicidade, eficiência, celeridade e racionalidade administrativa. Assim, a solução proposta revela-se compatível com a natureza do objeto, com a necessidade institucional identificada e com os princípios previstos nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021, configurando-se como a alternativa mais vantajosa para atendimento do interesse público.

3.9 O critério de julgamento de **menor preço por item**, em entrega única, a ser realizada na Secretaria Municipal de Serviços e Equipamentos Públicos, situada na Avenida Alberto Braune, nº 225, Centro, Nova Friburgo/RJ, de segunda a sexta-feira, no horário das 9h às 16h.

3.10 A unidade requisitante entrará em contato formal com a contratada para realização da entrega no prazo de **30 (trinta) dias**, contados do recebimento da Nota de Empenho e Requisição de Material.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

4.1 Os utensílios deverão ser novos, de primeiro uso, e compatíveis com uso intensivo.

4.2 Os materiais deverão ser resistentes, preferencialmente em aço inoxidável ou equivalente, adequados ao uso alimentício.

4.3 Os itens deverão atender às normas sanitárias e de boas práticas de manipulação de alimentos.

4.4 A contratada deverá garantir a substituição de itens defeituosos ou em desacordo com as especificações.

4.5 Deverão ser considerados critérios de sustentabilidade, priorizando maior durabilidade e menor impacto ambiental.

4.6 Serão de responsabilidade exclusiva da contratada:

- impostos, taxas e licenças;
- despesas com frete e logística.

4.7 Será exigida apresentação de catálogo, folder ou ficha técnica.

4.8 Poderá ser solicitada amostra dos itens.

4.9 A amostra deverá estar identificada com dados do licitante.

4.10 Prazo para apresentação de amostras: 7 dias úteis.

4.11 Critérios de avaliação das amostras:

- qualidade do material
- resistência e robustez

- ergonomia e funcionalidade
- facilidade de higienização
- acabamento e segurança

4.12 Todo material deverá atender às normas da ABNT e possuir certificação do INMETRO quando aplicável.

4.13 Não será admitida subcontratação.

4.14 Não será exigida garantia contratual, por se tratar de entrega única inferior a 30 dias.

4.15 Deverão ser observados critérios de sustentabilidade previstos na Lei 14.133/2021 e no Decreto Federal nº 7.746/2012.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 O prazo de entrega é **IMEDIATO**, ou seja, **não superior a 30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho, Autorização de fornecimento ou documento equivalente.

5.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 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 Avenida Alberto Braune, nº 225, Centro, Nova Friburgo/RJ, no de segunda a sexta-feira, no horário das 9h às 16h. (Secretaria de Serviços e Equipamentos Públicos).

5.4 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 02 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.5 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.6.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21).

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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

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

6.3.1 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.3.2 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.3.3 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.4 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.5 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

6.6 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

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

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

6.9 Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

6.10 O acompanhamento, a gestão e a fiscalização da contratação serão exercidos por representantes da Contratante, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dar ciência à Administração, na forma do disposto no capítulo VI do título III da Lei Federal nº14.133/21.

6.11 Para o acompanhamento, gestão e fiscalização da execução do presente contrato, serão designados em momento posterior, antes da execução do objeto, agentes públicos gestor/gestor substituto e fiscal/ fiscal substituto.

6.12 O(s) fiscal(is) do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

6.13 O(s) fiscal(is) designado pela Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

6.14 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência;

6.15 A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão.

6.16 Além das obrigações resultantes da aplicação da lei nº 14.133/21 e demais normas pertinentes, são obrigações da CONTRATANTE:

6.16.1 Atestar as faturas/notas fiscais da CONTRATADA oriundas da realização dos serviços licitados;

6.16.2 Efetuar os pagamentos devidos, nos prazos estabelecidos, à contratada;

6.16.3 Prestar as informações e os devidos esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

6.16.4 Aplicar as penalidades constantes no item das Sanções Administrativas do presente Termo de Referência, bem como instrumento editalício e Lei nº 14.133/21, em caso de descumprimento de qualquer obrigação por parte da CONTRATADA.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1 A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome de: **Município de Nova Friburgo**, CNPJ: **28.606.630/0001-23**, ENDEREÇO: Avenida Alberto Braune, nº 225, Centro, Nova Friburgo/RJ, CEP: 28.613-001.

7.2 Todos os materiais deverão ser entregues à Secretaria de Serviços e Equipamentos Públicos, situada à Avenida Alberto Braune, nº 225, Centro, Nova Friburgo/RJ, CEP: 28.613-001..

7.3 Da liquidação da despesa:

7.3.1 A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Fazenda, a partir do cumprimento das obrigações elencadas neste Termo de Referência, em obediência ao Decreto nº 2493, de 07 de novembro de 2023, https://pmnf.rj.gov.br/paginas-centralizadas/9_64_Legislacoes.html.

7.3.2 Deverá ser observado no momento da emissão do Documento Fiscal e na liquidação da despesa os dispositivos do Decreto Municipal nº 2480/2023, o qual dispõe sobre a arrecadação do Imposto de Renda incidente na fonte de que trata o art. 157, inciso I, da Constituição Federal, nos pagamentos a pessoas jurídicas efetuados por órgãos, Fundos e Fundação instituída e mantida pelo Município, observando ainda as regras aplicáveis ao Imposto de Renda incidente na fonte estabelecidas pelo art. 64 da Lei Federal nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, e pela Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012. https://pmnf.rj.gov.br/paginas-centralizadas/9_64_Legislacoes.html

7.4 Do pagamento da despesa:

7.4.1 O pagamento será efetuado conforme estabelecido no Decreto Municipal nº 2493, de 07 de novembro de 2023, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

Negativa de Débitos Trabalhistas; Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais; FGTS; PGE – referente à Dívida Ativa Estadual; Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa; Estadual CND – referente ao ICMS.

7.4.2 A Nota Fiscal deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o CONTRATANTE efetuar o pagamento do valor devido;

7.4.3 Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (s), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

7.4.4 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de dispensa eletrônica, com fundamento no inciso II do caput do artigo 75, da Lei nº 14.133/2021 c/c Decreto 1942 de 2023, na forma eletrônica, que culminará com a seleção da proposta de menor preço por item, nos termos do art. 33, inciso I da Lei nº 14.133/2021;

8.2 Na fase de habilitação da empresa, 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) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

8.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também 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.

8.4 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor 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.

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

8.6 O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.7 Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.8 É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

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

8.10 Se o fornecedor 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.

8.11 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.

8.12 Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

8.12.1 Habilitação Jurídica;

A) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

C) 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>;

D) 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;

E) 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.

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

G) 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;

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

8.12.2 Habilitações fiscal, social 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) 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;

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

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

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.12.4 Qualificação técnica.

A) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.13 Não poderão participar do certame as empresas que estiverem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que estejam suspensas de licitar e/ou declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública.

8.14 As empresas em recuperação judicial poderão participar do certame desde que, demonstrada, na fase de habilitação, a sua viabilidade econômica, o que se dá com a aprovação e homologação do Plano de Recuperação Judicial (art.58 da Lei 11.101/2005).

8.15 Não poderão participar ainda os servidores de qualquer órgão ou entidade vinculados ao Município de Nova Friburgo, bem assim as empresas das quais tais servidores sejam sócios, dirigentes ou responsáveis técnicos.

8.16 A participação do representante legal da empresa far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exarar direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

8.17 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados por esta nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9 OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:

9.1 Da Contratada:

- a) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;



- b) ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- d) reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- e) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;
- f) apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;
- g) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços;
- h) manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- i) a estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;
- j) responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- k) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;
- l) mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- m) manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;

9.2 Da Contratante:

- a) comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- b) efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- c) promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
- d) rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- e) observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- g) prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- h) demais condições constantes do edital de licitação;

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas no Presente Termo de Referência, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na lei 14.133/21.

10.1.1 Comete infração administrativa a contratada que:

10.1.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

10.1.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

10.1.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

10.1.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

10.1.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

10.1.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

10.1.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

10.1.1.9 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

10.1.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

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

10.3 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à empresa, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:

10.3.1 advertência;

10.3.2 multa;

10.3.3 impedimento de licitar e contratar;

10.3.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.4 compensatória no percentual de até 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do contrato, pela recusa em assiná-lo, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas;

10.5 compensatória no percentual de até 5% (cinco por cento) do valor da fatura correspondente ao mês em que foi constatada a falta;

10.6 moratória no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total do contrato, por dia de inadimplência, até o limite máximo de 10% (dez por cento), ou seja, por 20 (vinte) dias, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

10.7 moratória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação, pela inadimplência além do prazo acima, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

10.8 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior;

10.9 As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Administração, devidamente justificado;

10.10 As sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas de forma isolada, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021, sendo permitida a cumulação da sanção de multa com as demais penalidades, nos termos do art. 156, § 7º, da referida Lei, sem prejuízo de outras medidas legalmente cabíveis.;

10.11 A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/21.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'I', da Lei nº 14.133/2021).

11.1 A estimativa do valor para fins de procedimento licitatório ou contratação direta será verificada no momento da efetivação da cotação de preços a ser executada pela Secretaria Municipal de Licitações E Planejamento, na forma do Decreto Municipal nº 2007 de 16 de fevereiro de 2023 https://pmnf.rj.gov.br/paginas-centralizadas/9_66_Rotina-Administrativa-NLL-141332021.html.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'J', da Lei nº 14.133/2021).

12.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município, na forma abaixo:

Órgão/Unidade Orçamentária	Programa de Trabalho	Fonte de Recursos	Natureza da Despesa
Secretaria de Serviços e Equipamentos Públicos	17 001 04 122 0001 2.001	170500000020	3.3.90.30.19

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Termo de referência elaborado por esta subscritora auxiliada pela equipe técnica de manutenção desta Secretaria Municipal de Serviços e Equipamentos.

Nova Friburgo/RJ, 22 de junho de 2026.

ELABORADOR:	APOIO TÉCNICO:
 Fernanda Perisse Camizão Camanho Frutuoso Matr.: 063.892	 Alessandra da Silva Fernandes Matr.: 100.439

Ratifico o presente termo de referência, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, bem como autorizo **O PROSSEGUIMENTO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.**

Ciente, de acordo:

Marcelo da Silva Pereira

Secretário Municipal de Serviços e Equipamentos Públicos

Matr.: 100.530