EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO (AQUISIÇÃO DE BENS)

PREGÃO ELETRÔNICO PE – Nº 90028/2025 - Registro de Preços

ÓRGÃO/ENTIDADE GERENCIADORA - Unidade Gestora – UG: 985921
MUNICÍPIO DE VALENÇA RJ, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

OBJETO
Aquisição futura de **UTENSÍLIOS DE COZINHA**, destinados ao uso nas Creches e Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Valença, com a finalidade de apoiar o preparo e o fornecimento de lanches e refeições durante o desenvolvimento das atividades escolares.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R$ 487.316,44 (quatrocentos e oitenta e sete mil, trezentos e dezesseis reais e quarenta e quatro centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 04/11/2025 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
MENOR PREÇO POR LOTE

MODO DE DISPUTA:
ABERTO

MUNICÍPIO DE VALENÇA RJ, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90028/2025

Torna-se público que o MUNICÍPIO DE VALENÇA, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, sediada Rua Dr. Figueiredo n° 320, Centro, Valença, RJ, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS, nos termos do processo nº 14.151/2025, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 46 de 25 de fevereiro de 2025, e dos demais normativos municipais aplicáveis,

todos disponíveis no endereço eletrônico www.valenca.rj.gov.br, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. OBJETO

1.1 Aquisição futura de **UTENSÍLIOS DE COZINHA**, destinados ao uso nas Creches e Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Valença, com a finalidade de apoiar o preparo e o fornecimento de lanches e refeições durante o desenvolvimento das atividades escolares.

1.2 A licitação será dividida em lotes, conforme tabela abaixo, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

LOTE 1

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	CATMAT*
01	**Abridor de latas** e garrafas em aço inoxidável 9 cm.	40	UN	437939 276686 362664
02	**Afiador de facas** com 3 fases de afiação. Comprimento mínimo de 21 cm.	40	UN	603662
03	**Amassador de batatas** com lâmina fabricada em aço inoxidável. Comprimento mínimo de 24 cm.	40	UN	352329 449834
04	**Assadeira de alumínio retangular** com bordas, medindo 30x45x4,5 cm, alumínio polido resistente.	20	UN	339883 482938
05	**Assadeira retangular de alumínio** possui as seguintes dimensões: 30cm de comprimento; 20 cm de largura e 5 cm de altura.	20	UN	363998 254033 253994 482849
06	**Batedor de clara (fuê)**, em aço inox dimensões aprox. 30 cm de comprimento e altura/diâmetro de 6 cm.	40	UN	334505
07	**Caneca Leiteira** 14 Teflon de 1,7L, Dimensões: 10,3 cm de altura, 13 cm de largura, e 18,5 cm de profundidade; peso aproximado: 0,300 Kg.	40	UN	343650
08	**Colher para servir arroz**, totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 30cm, largura 62mm.	40	UN	315150 270830

				285367
09	**Colher de sopa** totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 20,5 cm, largura 48mm.	4.250	UN	232833 337384
10	**Concha grande** totalmente em aço inox, comprimento aproximado de 55 cm. largura mínima de 13 cm e capacidade de até 0,48 lts	40	UN	485586 334586
11	**Copinho/caneca** antivazamento para bebês,fabricado em polipropileno resistente e silicone, com bico, capacidade mínima de 200ml.	60	UN	609865 609866
12	**Cumbuca para merenda escolar**, com capacidade mínima de 350 ml. Resistente a temperatura de 100ºC. Fabricada em polipropileno (PP) livre de BPA. Medidas externas: 111 x 111 x 51 mm (C x L x A). Medida da Base: 70 mm. Espessura: 2,5 mm. Peso: 47 gr. Cores diversas.	8.500	UN	485789 473446
13	**Descascador de legumes** manual, fabricado com plástico atóxico e resistente ou polietileno, lâmina em aço inox, dimensões aproximadas (CxLxA): 14,5 x 6,5 x 2 cm.	40	UN	602615 357409
14	**Escorredor de macarrão** N°40, em alumínio, com duas alças e base. Largura mínima de 40cm e altura mínima de 25 cm. Capacidade de 18 litros.	20	UN	318684
15	**Escorredor de macarrão** N°20, em alumínio, com duas alças e base. Largura mínima de 20cm e altura mínima de 15 cm. Capacidade de 6 litros.	20	UN	267925
16	**Escumadeira grande**, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 56 cm, largura 16,2 cm.	20	UN	431352 464884
17	**Escumadeira**, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 33,5cm, largura 10,3cm.	20	UN	482851 464881
18	**Faca de serra** para cortar pão com lâmina em aço inox com fio serrilhado, cabo de polipropileno comprimento aproximado 30cm, largura 2cm.	80	UN	465714
19	**Faca para carne**, com lâmina em aço inox 8 polegadas com tratamento térmico, com fio liso, com cabo de polipropileno. Comprimento aproximado 45cm, largura 85mm.	80	UN	455573

20	**Forma de alumínio redonda com furo central** (tipo forma de pudim),aproximadamente 24 cm de diâmetro x 10 cm de altura. Capacidade para 3 litros.	120	UN	352618 248968
21	**Forma de pão em alumínio**. Dimensões aproximadas: 30L x 12,5P x 7A cm.	120	UN	465744
22	**Forma de silicone para cupcake**. Material:silicone.Medidas aproximadas: 3 cm de altura, 6 cm de comprimento, 6 cm de diâmetro, 6 cm de largura. Capacidade da forma: 50 ml. Temperatura: resistente a 230ºC. Cores diversas. Kit com 12 unidades.	80	PCT	617965
23	**Frigideira** fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro mínimo de 20 cm e máximo de 22 cm. Cabo fabricado em baquelite ou revestimento térmico equivalente.	80	UN	270831 372125
24	**Frigideira funda**, fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro de 28 cm.Altura mínima de 6,5 litros. Capacidade mínima de 3,3 litros. Cabo fabricado em baquelite ou revestimento térmico equivalente.	80	UN	378180 616482
25	**Garfo de mesa** totalmente em inox, cabo liso, 4 dentes, comprimento aproximado 18,5 cm, por 22 mm.	4.250	UN	437873 437871
26	**Jarra de plástico** polipropileno com tampa. Capacidade 3 litros.	120	UN	424328
27	**Kit composto por 5 placas ou tábuas de corte coloridas**, com padrão internacional de cores, para corte de alimentos crus e cozidos,sendo: 1 (uma) placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua; 1 (uma) placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras; 1 (uma) placa na cor azul para corte de peixes; 1 (uma) placa na cor amarela para corte de aves; 1 (uma) placa na cor branca para corte de laticínios. Todas cores 50cm de altura x 30 cm de largura x 1,5cm de espessura. Construídas em polipropileno;Atóxica com aditivo antibactericida; Antiderrapante; Bordas arredondadas; Fácil higienização e resistente a produtos químicos; Furo para pendurar;	40	PCT	464979 441333
28	**Pegador de massa** em aço inox, dimensões do item CxLxA 20,5x4.8x4.9.	40	UN	344681
29	**Peneira fina em inox** para coar alimentos. Diâmetro de 20 cm.	40	UN	329351

30	**Ralador fabricado em Inox**, possui 4 faces; Lâmina com quatro diferentes opções de corte; Lâmina com dentes em escala maior, para melhor eficácia no manuseio. Possui cabo; dimensões aproximadas: 23 x 10,5 x 8 cm.	40	UN	603183
31	**Saco para amostra de alimentos**, transparente, feito de polietileno de baixa densidade, material esterilizado, com tarja branca para descrição do alimento, o saco para amostra deve ser totalmente lacrado. Embalagem com 500 unidades. Medidas aproximadas de 12x30.	50	PCT	391819

LOTE 2

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	CATMAT*
32	**Bacia de plástico com tampa** capacidade para 2,2 litros com dimensões: 25x20x11 cm.	40	UN	355090
33	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente medindo aproximadamente, diâmetro 46,3 cm e altura 17,4 cm. Capacidade mínima 19,5 litros.	40	UN	292588
34	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente medindo aproximadamente, diâmetro 54,6 cm e altura 22,8 cm. Capacidade mínima 34 litros.	40	UN	405455
35	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente, medindo aproximadamente, diâmetro externo 47,5 cm e altura 15 cm. Capacidade mínima 11 litros.	40	UN	326593
36	**Bacia/bandeja retangular** em polipropileno branco, resistente, capacidade para 3 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 22,1 cm x comp. 30,3 cm.	20	UN	355091 397173
37	**Bacia/bandeja retangular** em polipropileno branco, resistente, capacidade para 3 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 22,1 cm x comp. 30,3 cm.	20	UN	355092
38	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 32,5x39,5x57,5cm (AxLxC). Capacidade mínima 50 litros.	40	UN	410281
39	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 41,5x45x64 cm (AxLxC). Capacidade mínima 78 litros.	20	UN	455069
40	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 41,7 x 28,5 x 33,5 cm (CxLxA). Capacidade mínima 25 litros.	40	UN	286363 370149
41	**Caneca plástica para merenda escolar**, com capacidade mínima de 300 ml. Dimensões aproximadas: 8,5 cm de diâmetro e 8,7 cm de altura. Fabricada em polipropileno (PP)	8.500	UN	278458

	livre de BPA, podendo ser usada para líquidos quentes e frios. Cores diversas.			
41	**Cesto expositor/organizador,** empilhável, vazado. Capacidade de carga de 15 kg. Dimensões Externas de aproximadamente: 27 cm x 57 cm x 41 cm. Material: plástico. Cor preta.	300	UN	612234 466632
43	**Pote retangular com tampa** 1,2 litros fabricado em plástico possui as seguintes dimensões: 19 x 13 x 9 cm.	40	UN	437046 437047 461128
44	**Pote plástico com tampa** capacidade para 6,5 litros dimensões aproximadas: 28,5 x 21,4 x 15,4 cm.	40	UN	461130
45	**Pote retangular com tampa** 3,5 litros em plástico possui as seguintes dimensões 27,5 x 17 x 9,5cm.	40	UN	437046 461130
46	**Prato fundo** fabricado em polipropileno; virgem de 1º uso; Com abas; Paredes internas e externas lisas; Sem reentrâncias ou ressaltos; Empilhável; Formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos);Atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto a metais pesados; livre de BPA; Acabamento fosco; Á fabricação dos produtos deve atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	8.500	UN	364463 456454 372768

LOTE 3

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	CAT MAT*
47	**Balança digital de balcão.** Capacidade mínima de 30 kg. Divisão 5 g. Precisão 1/3000 F.S, display LCD fundo transparente ou verde com letras na cor preta. Peso: 05 dígitos. Dimensões da balança: 35 x 33 x 12 cm. Medidas da bandeja: 34 x 23 cm. Peso líquido: 3 kg. Fabricada em	10	UN	261903

	plástico industrial alto impacto. Bateria: recarregável 4V 4.0 de lítio (aproximadamente 24 h de autonomia), função auto desligamento para economia de energia, tampa com 4 pinos. Voltagem bivolt. Possuir a função TARA.			
48	**Mini processador, triturador e mixer** de alimento manual, com 3 lâminas. Funcionamento manual acionado por meio de uma manivela. Capacidade de 500 ml. Equipado com uma lâmina em aço inoxidável afiada. Dimensões aproximadas: 11 cm de diâmetro por 6 cm de altura. Deve possuir tampa com manivela (cordão retrátil), uma base com encaixe para 3 lâminas e o pote de acrílico com capacidade de 500ml. Cores diversas.	40	UN	615176
49	**Panela de alumínio fundido**, nº50, tipo caçarola. Capacidade de 41 litros. Dimensões aproximadas: 50 cm de largura, 22 cm de altura, 50 cm de diâmetro, 5 mm de espessura com cabo de alumínio fundido. Tampa em alumínio e com formato ideal para encaixe.	40	UN	334650 222452
50	**Panela de alumínio nº50**, tipo caldeirão SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR 52 industrial. Capacidade de 80 litros. Dimensões aproximadas: 42 cm de altura, 50 cm de diâmetro e 3 mm de espessura. Possuir tampa em alumínio e alça super resistente.	40	UN	297300
51	**Panela de alumínio polido nº 28**, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 8 litros, medindo aproximadamente 28cm de diâmetro e 15cm de altura.	80	UN	365873 482940 617399 465660
52	**Panela de alumínio polido nº 40**, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 23 litros, medindo aproximadamente 40cm de diâmetro e 18cm de altura. E no mínimo 1,80mm de espessura.	80	UN	267910
53	**Panela de pressão com alça**. Material alumínio polido. Capacidade para **20 litros**. Características adicionais: tampa	20	UN	478075

	com sistema de fechamento externo, medidas aproximadas: Diâmetro: 30,4 cm, altura: 36,5 cm.			
54	**Panela de pressão polida fabricada em alumínio**, equipada com duas alças, capacidade para **10 litros**, possui válvula de segurança, diâmetro de 24cm.	40	UN	421716 421715
55	**Panela de Pressão polida** fabricada em alumínio, equipada com duas alças, capacidade para **4,5 litros**, possui válvula de segurança.	20	UN	421716 421715

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 O órgão/entidade gerenciador(a) e o(s) órgão(s)/entidade(s) participante(s), ora em diante, serão denominados gerenciador e participantes, respectivamente.

2.1.2 Aplicam-se ao gerenciador e aos participantes, quando houver, as regras estabelecidas no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e nos demais anexos a este Edital, que devem ser observadas, também, no que se refere às quantidades, prazos e locais de entrega e demais obrigações.

2.2 A Ata de Registro de Preços conforme Anexo VI, poderá ser aderida por quaisquer órgãos ou entidades do Município que não tenham participado do certame licitatório, ora denominados não-participantes.

2.2.1 Podem também ser considerados não-participantes os órgãos ou entidades municipais, distritais, de outros Estados e federais, resguardadas as disposições de cada ente, desde que atendidas as condições do presente Edital e da Ata de Registro de Preços.

2.3 São as seguintes as quantidades estimadas para a contratação, conforme descrição no Termo de Referência:

2.3.2.1 As contratações adicionais pelos não-participantes não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 200 % (duzentos por cento) dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços para o gerenciador e para os participantes, quando houver.

2.3.2.2 O quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao limite de 200 % (duzentos por cento) do quantitativo de cada item

registrado na Ata para o gerenciador e para os participantes, quando houver, independentemente do número de órgãos ou entidades não-participantes que aderirem.

2.4 É vedada a participação do órgão ou da entidade em mais de uma Ata de Registro de Preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital da licitação.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no sistema de compras do governo federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

3.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.1.2 O procedimento será divulgado no sítio eletrônico mencionado no item 3.1 e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

3.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados neste item 3 e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5 Para o Lote 1, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.6 Será reservada cota de 25% (vinte e cinco por cento) para microempresas e empresas de pequeno porte, na forma do art. 48, III, da Lei Complementar n° 123/2006, e do art. 8º do Decreto n.º 42.063, de 06 de outubro de 2009.

3.6.1 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

3.6.2 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

3.6.3 Será dada prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, nos termos Lei Municipal nº 2367 /2007 e Lei complementar Municipal nº 122/2009.

3.7 Será concedido o tratamento favorecido previsto nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006 , Lei Municipal n° 2367/2027 e Lei complementar Municipal nº 122/2009.
, para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI.

3.7.1 A obtenção dos benefícios a que se referem os arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.7.2 Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato.

3.8 Não poderão disputar esta licitação:

3.8.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.8.2 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.8.3 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.8.4 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 licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.8.5 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;

3.8.6 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.8.7 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, 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;

3.8.8 agente público do órgão ou entidade licitante, na qualidade de pessoa física ou de representante de pessoa jurídica;

3.8.9 não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021;

3.9 O impedimento de que trata o item 3.7.2 será também aplicado ao licitante 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 licitante.

3.10 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.3 e 3.7.4 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.10.2 O disposto nos itens 3.7.3 e 3.7.4 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.11 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.12 A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.13 Será permitida a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, observadas as seguintes regras:

3.13.1 as empresas consorciadas apresentarão compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito por todas, onde deverá estar indicada a empresa líder como responsável principal perante o órgão licitante pelos atos praticados pelo consórcio, devendo constar expressamente do instrumento os poderes específicos para requerer, assumir compromissos, transigir, discordar, desistir, renunciar, receber e dar quitação, como também receber citação em Juízo;

3.13.2 impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

3.13.3 o consórcio vencedor, quando for o caso, ficará obrigado a promover a sua constituição e registro antes da celebração do Contrato, nos termos do compromisso firmado conforme item 3.12.1;

3.13.4 as empresas consorciadas responderão solidariamente pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase da licitação quanto na da execução do Contrato;

3.13.5 a substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio

possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

4. DAS DECLARAÇÕES E DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

4.1 Na presente licitação, a fase de habilitação será realizada após as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1 está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2 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 art. 7°, XXXIII, da Constituição;

4.3.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.3.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

4.3.5 está ciente da obrigação de cumprimento de cota de aprendiz, na forma dos artigos 429 e seguintes da Consolidação das Leis do Trabalho, e da necessidade de comprovar o cumprimento dessa exigência, por meio de certidão, no momento de assinatura do contrato;

4.3.6 não foram aplicadas penalidades de suspensão temporária da participação em licitação, impedimento de contratar ou declaração de inidoneidade para licitar e contratar cujos efeitos ainda vigorem e sejam aplicáveis no âmbito do Município de Valença RJ.

4.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

4.5 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3° da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei n.º 14.133/2021.

4.5.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a ausência de declaração na forma do item anterior impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.5.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a ausência de declaração na forma do item 4.5 apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6 A falsidade das declarações de que tratam os itens 4.3 a 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

4.7 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e das declarações pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9 Após a fase de envio de lances, serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas.

4.10 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente

da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.11 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4.12 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.12.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, conforme disposto no item 6.8, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;

4.12.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.13 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.13.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.13.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.14 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1 Valor unitário do item;

5.1.2 Serão aceitos marcas e fabricantes que comprovem o atendimento a essas especificações. A apresentação de ficha técnica e certificados de qualidade é obrigatória.

5.1.3 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

5.1.4 Quantidade cotada, que não poderá ser inferior ao quantitativo máximo de cada item que poderá ser adquirido.

5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1 O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

5.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
5.8 O licitante cujo estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro deverá apresentar proposta isenta de ICMS, quando cabível, de acordo com o Convênio CONFAZ nº 26/2003 e a Resolução SEFAZ nº 971/2016, sendo este valor considerado para efeito de competição na licitação.

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

5.10 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias corridos**,** a contar da data de sua apresentação, podendo ser prorrogado, por igual período, salvo se houver justificativa para prazo diverso aceita pela Administração.

5.11 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no Anexo deste Edital referente ao orçamento estimado (art. 59, III, da Lei nº 14.133/2021).

5.11.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de 0,01(um centavo).

6.9 Em caso de erro material, ao licitante será concedida a possibilidade de enviar solicitação de cancelamento do seu lance durante a realização da etapa de lances da sessão pública, que poderá ser aceita ou não pelo Pregoeiro.

6.9.1 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11 O envio de lances no pregão eletrônico se dará pelo modo de disputa "aberto e fechado", devendo os licitantes apresentar lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.11.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.11.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.12 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.14 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.15 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.16 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, quando houver, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.17 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.18 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação das microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Lei Municipal nº 2367/2007.

6.18 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Lei Municipal nº 2367/2007.

6.18.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.18.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.18.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.19 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances) ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.19.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será o abaixo previsto, nesta ordem:

I - contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, observado o disposto no art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021;

II - disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

III - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

IV - desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento; e

V - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

Parágrafo único. Os critérios de desempate previstos nos incisos II, III, IV e V deste artigo serão aplicados nas hipóteses em que não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

6.19.1.1 contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, observado o disposto no art. 4º da Lei nº 14.133/2021;

6.19.1.2 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.19.1.3 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei;

6.19.1.4 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho;

6.19.1.5 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.19.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.19.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.19.2.2 empresas brasileiras;

6.19.2.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.19.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro negociará condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.1.1 A negociação ocorrerá sempre que a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou do orçamento estimado para a contratação, ou inferior ao desconto

definido para a contratação, e poderá ser dispensada, nos demais casos, mediante justificativa da provável inefetividade da negociação.

7.1.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.1.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.1.4 O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.1.5 É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, por igual período, de ofício ou a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.2 Encerrada a negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.3 Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.3.1 contiver vícios insanáveis;

7.3.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.3.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.3.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.3.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.4 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento por todos os participantes.

7.5 É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, conforme art. 59 da Lei 14.133/2021 e Instrução Normativa/ME 73/2022.

7.5.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

7.5.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.5.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.6 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.

7.7 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.8 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

7.8.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

7.8.2 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.

7.9 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante da área especializada no objeto.

7.10 O Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.9 do Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

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

e) Lista de inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União; e

f) módulo Registro de Ocorrências do Comprasnet.

7.11 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.8 e 4.5 deste Edital.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei nº 8.429/1992.

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

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

8.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.5 Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação que trata o Anexo referente aos requisitos de habilitação deste Edital apenas ao licitante vencedor.

8.6 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar será verificada pelo Pregoeiro por meio do registro cadastral no SICAF, quanto aos documentos por este abrangidos.

8.6.1 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

8.6.2 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação, exceto se o Pregoeiro, em consulta aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

8.6.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação dos já apresentados para a habilitação, ou de documentos não constantes do SICAF, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar será convocado a encaminhá-los, em formato digital, por meio do sistema, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, sob pena de inabilitação.

8.6.4 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

8.7 Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.8 O Pregoeiro poderá, na análise dos documentos de habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.

8.8.1 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o subitem anterior, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.9 Na hipótese de o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

8.10 Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o licitante será habilitado.

8.11 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após declarada sua habilitação.

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

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

8.12.2 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante 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 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte será exigida nos termos regulamentada pelo Lei Municipal nº 2367/2007.

8.14 No caso de contratações para entrega imediata, considerada aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento, cujo valor estimado da contratação não supere o limite do disposto na alínea "c" do inciso IV do Art. 75 da Lei nº 14.133/2021, nas contratações com valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento de que trata a alínea "c" do inciso IV do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, somente será exigida:

a) das pessoas jurídicas, a comprovação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal estadual, à Seguridade Social e ao FGTS e a regularidade perante a Justiça do Trabalho; e

b) das pessoas físicas, a comprovação da regularidade fiscal com a Fazenda Estadual, conforme art. 17, §2º, do Decreto nº 45/2025.

8.15 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.15.1 O licitante deverá ter procurador residente e domiciliado no Brasil, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

8.15.2 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.16 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.16.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e forem exigidos neste Edital requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% A 30 % para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.17 As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios. Inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

8.17.1 Caso seja feita a opção pela opção da certidão referida no item 8.6.2, esta seguirá, como prazo de validade, a sistemática própria estabelecida em âmbito federal constante do SICAF.

9. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DOS RECURSOS

9.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

9.1.1 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do e-mail funcional ***licitacoespmvrj@gmail.com***, mediante confirmação de recebimento.

9.1.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

9.1.3 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

9.1.4 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela autoridade competente, nos autos do processo de licitação.

9.1.5 Modificado substancialmente o edital como resultado da resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

9.2 Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 15 minutos após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

9.2.1 As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, no prazo de três dias úteis, em campo próprio do sistema eletrônico de contratações ou, em sua indisponibilidade, para o e-mail funcional ***licitacoespmvrj@gmail.com***, mediante confirmação de recebimento, contados:

a) a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

b) a partir da ata de julgamento, nas licitações com inversão de fases.

9.2.2 Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

9.2.3 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

9.2.4 Caberá ao Pregoeiro, no prazo de 3 (três) dias úteis, receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade superior quando mantiver sua decisão, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.2.5 Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.2.6 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.2.7 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

10.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá proceder na forma dos incisos I a III do art. 71 da Lei nº 14.133/2021, ou adjudicar o objeto e homologar a licitação, quando verificada a regularidade do procedimento.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 Homologado o resultado do processo licitatório, o(s) licitante(s) melhor classificado(s), deverá(ão) ser convocado(s) para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

11.1.1 O prazo para assinatura da Ata poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que:

a) a solicitação seja justificada pelo licitante melhor classificado e apresentada dentro do prazo; e

b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.2 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a descrição do licitante vencedor, a descrição dos itens, as respectivas quantidades, preços registrados e os demais requisitos estabelecidos no art. 19 do Decreto nº 46/2025.

11.2.1 Quando a quantidade ofertada pelo primeiro colocado não for suficiente para suprir a demanda estimada, ao preço do primeiro colocado poderão ser registrados tantos fornecedores quantos necessários para que, em função das propostas apresentadas, seja atingida a quantidade total estimada para o item ou grupo de itens.

11.3 O registro de preços e as atas dele decorrentes deverão ser divulgados no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e no Portal do Município de Valença RJ.

11.4 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

11.5 É facultado à Administração, quando o(s) fornecedor(es) convocado(s) não assinar(em) a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidas, convocar os proponentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, de modo a integrar a Ata na qualidade de fornecedor.

11.6 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de 1 (um) ano, contado a partir do 1º (primeiro) dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

11.6.1 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado, por igual período, mediante termo aditivo, desde que as condições e os preços permaneçam vantajosos, observados os requisitos estabelecidos no art. 20 do Decreto nº 46/2025 e na referida Ata.

11.7 Na forma dos arts. 27 e 28 do Decreto nº 46/2025, os preços registrados poderão ser revistos e alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, obras ou serviços registrados, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da Ata tal como pactuado, nos termos da alínea d do inciso II do *caput* do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

11.7.1 Os preços registrados poderão, ainda, ser reajustados ou repactuados, observando-se as regras estabelecidas no item 18 deste Edital, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

11.7.2 As condições para alteração ou atualização dos preços registrados se encontram previstas na Ata de Registro de Preços.

11.8 O registro do fornecedor será cancelado, na forma do art. 31 do Decreto nº 46/2025 da Ata de Registro de Preços, quando:

a) forem descumpridas as condições da Ata de Registro de Preços, sem motivo justificado;

b) não assinar o contrato ou não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, observado os §§ 4º e 5º do referido dispositivo.

11.9 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, na forma do art. 32 do Decreto nº 46/2025 e da Ata de Registro de Preços, desde que devidamente comprovados e justificados:

a) por razão de interesse público;

b) pelo cancelamento de todos os preços registrados; ou

c) a pedido do fornecedor, decorrente de fato superveniente, de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata.

11.10 Compete ao gerenciador aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado neste Edital e na Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, e promover as publicações, encaminhamentos e registros cabíveis.

11.11 Compete aos participantes e aos não-participantes aplicar, quando admitidos, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, e promover as publicações, encaminhamentos e registros cabíveis.

12. FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1 Após a fase recursal, os licitantes serão convocados para reduzir seus preços ao valor da proposta do proponente melhor classificado, ocasião na qual será oportunizada a formação de eventual Cadastro de Reserva.

12.1.1 A apresentação de novas propostas na forma do *caput* deste item não prejudicará o resultado do certame, inclusive quanto à ordem de classificação das propostas.

12.2 Homologada a licitação, deverão ser registrados na Ata de Registro de Preços, para fins de formação de Cadastro de Reserva:

12.2.1 os licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do proponente vencedor do certame, observada a ordem de classificação; e

12.2.2 os proponentes que mantiverem sua proposta original.

12.3 A ordem de classificação dos registrados na Ata deverá ser respeitada para as contratações, cabendo ao gerenciador realizar os devidos registros na Ata de Registro de Preços, para a sua atualização.

12.4 A habilitação dos proponentes que irão compor o Cadastro de Reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos proponentes remanescentes.

12.5 O Cadastro de Reserva poderá ser empregado no caso do item 11.5, bem como de cancelamento do registro do proponente ou dos preços, nas hipóteses previstas no § 4º do art. 28 e nos arts. 29 e 31 do Decreto nº 46/2025 e na Ata de Registro de Preços.

13. DA FORMALIZAÇÃO DOS CONTRATOS ORIUNDOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 Compete ao gerenciador, aos participantes, quando houver, e aos eventuais não-participantes promover as ações necessárias para as suas próprias contratações com o fornecedor registrado, durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

13.2 A Administração convocará o fornecedor registrado para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, bem como para demonstrar o atendimento às exigências deste Edital e do Termo de Referência que devam ser apresentadas no momento de assinatura do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, no Decreto nº 46/2025 e no Edital.

13.3 O prazo de convocação poderá ser prorrogado, 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte interessada durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

13.4 Na hipótese de o fornecedor registrado não assinar o contrato, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, a Administração

poderá convocar os proponentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

13.5 A recusa injustificada do fornecedor registrado em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades estabelecidas na lei e neste Edital e à imediata perda da garantia de proposta apresentada, quando existente, em favor do órgão ou entidade licitante.

13.6 As consequências de que trata o item anterior não serão aplicadas ao integrante do Cadastro de Reserva que, quando convocado, se recusar a compor a Ata de Registro de Preços.

13.7 No momento da assinatura do Contrato, o adjudicatário apresentará certidão de cumprimento de cota de aprendiz, expedida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, para fins de atendimento aos arts. 429 e seguintes da Consolidação das Leis do Trabalho.

13.8 Caso o valor da contratação se enquadre no limite previsto na legislação vigente, o fornecedor registrado deverá demonstrar que mantém Programa de Integridade, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.

13.8.1 Caso o fornecedor registrado ainda não tenha programa de integridade instituído, deverá implantar o Programa de Integridade no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias corridos, a partir da assinatura do Contrato, na forma da legislação vigente.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

15. DA GARANTIA

15.1 Haverá exigência de garantia contratual da execução.

15.1.1 Caso o prazo de vigência do contrato seja inferior a um ano, a garantia prevista no item 15.1 será calculada sobre o valor total do Contrato.

15.1.2 Na forma do art. 101 da Lei nº 14.133/2021, nos casos de contratos que impliquem a entrega de bens pela Administração, dos quais o contratado ficará depositário, o valor desses bens deverá ser acrescido ao valor da garantia.
15.2 O contratado poderá optar pelas seguintes modalidades de garantia:

15.2.1 caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
15.2.2 seguro-garantia;
15.2.3 fiança bancária; e
15.2.4 título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.
15.3 Qualquer que seja a modalidade escolhida pelo contratado, a garantia assegurará o pagamento de:
15.3.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações neste previstas;
15.3.2 multas moratórias, compensatórias e administrativas aplicadas pela Administração ao contratado; e
15.3.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, assim como as obrigações de regularidade perante o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.
15.4 A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, terá validade durante a vigência do Contrato e por mais 90 (noventa) dias após o término deste prazo de vigência.
15.5 Na hipótese de suspensão do Contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.
15.6 Ressalvada a hipótese de seguro-garantia, em que deverá ser observado o prazo do item 15.7, o contratado apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do Contrato, o comprovante de prestação de garantia, na forma do item 15.2.
15.7 Caso oferecida a modalidade de seguro-garantia, sua apresentação deve ocorrer em 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do Contrato, e observar-se-ão as seguintes condições:
15.7.1 a apólice permanecerá em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas;
15.7.2 a apólice deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do Contrato principal, mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;
15.7.3 será permitida a substituição da apólice na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e

nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 15.5 deste Edital; e

15.7.4 a apólice somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 15.3, observada a legislação que rege a matéria.

15.8 Em caso de oferecimento de títulos da dívida pública, estes devem ser emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

15.9 Caso a opção seja por fiança bancária, esta deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

15.10 Caso a opção seja por garantia em dinheiro, deverá ser efetuada em favor do contratante, na conta corrente nº ....., da agência ..... da instituição financeira contratada pelo Município, cujo valor será corrigido monetariamente e restituído ao contratado, na forma do item 15.16.

15.11 O contratado obriga-se a fazer a reposição, a suplementação ou a renovação da garantia, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificado, no caso desta ser executada, total ou parcialmente, ou o Contrato for prorrogado ou tiver o seu valor alterado, assim como em qualquer outra situação que exija a manutenção da condição disposta no item 15.1 neste item.

15.12 A inobservância do prazo fixado para apresentação, reposição, suplementação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa e/ou outras penalidades, na forma disposta no Contrato.

15.12.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza o contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, com a aplicação das sanções cabíveis.

15.13 O contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

15.14 O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

15.14.1 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao contratado.

15.15 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro,

desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

15.16 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança, título da dívida pública ou autorização para a liberação da caução em dinheiro, atualizada monetariamente, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do Contrato.

15.16.1 A garantia somente será liberada ou restituída, após a fiel execução do Contrato ou pela sua extinção, por culpa exclusiva da Administração, ou quando assim convencionado, em se tratando de extinção consensual da contratação.

15.17 O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e no Contrato.

16. PAGAMENTO

16.1 O contratante deverá pagar o preço ao contratado em 01 (uma) parcelas, na conta corrente de titularidade do contratado a ser indicada.

16.2 Os pagamentos relativos à aquisição de bens e à contratação de serviços de qualquer natureza realizados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal Direta, Autárquica e Fundacional do Poder Executivo serão efetuados exclusivamente, por meio da Instituição financeira contratada pelo município atualmente **Banco Itaú S.A**, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário.

16.3 A emissão da Nota Fiscal ou Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto ou de cada parcela, mediante atestação, que não poderá ser realizada pelo ordenador de despesas, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência, bem ainda no art. 140, II, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021 e arts. 20 e 22, XXIII, do Decreto nº 40, de 25 de fevereiro de 2025.

16.3.1 Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar ao contratado para que emita Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado.

16.4 O contratado deverá encaminhar a Nota Fiscal ou Fatura para pagamento à Prefeitura Municipal de Valença, Secretaria Municipal de Educação, situada na Nilo Peçanha, nº 506, na cidade do Valença, no Estado do Rio de Janeiro ou para o endereço eletrônico ***financeiro@educacaovalenca.com***

16.5 Uma vez recebidos os documentos mencionados no item 16.4, o órgão competente deverá verificar:

a) a manutenção das condições de habilitação exigidas pelo instrumento convocatório;

b) por consulta aos cadastros mencionados no item 8.1, se o contratado foi penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o poder público, observadas as abrangências de aplicação; e

c) por consulta ao SICAF, eventuais ocorrências impeditivas indiretas, hipótese na qual o gestor deverá verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

16.5.1 Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa e especifique provas que pretende produzir. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

16.5.2 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.

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

16.5.4 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.

16.6 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura.

16.6.1 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

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

16.7.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

16.7.2 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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 nº 123/2006.

16.8 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao contratado, sofrerão a incidência de atualização monetária e juros de mora pelo IPCA-E, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido no instrumento convocatório serão feitos mediante desconto de 0,5% (um meio por cento) ao mês, calculado *pro rata die.*

16.9 O contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS nº 42/2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS nº 85/2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas *a, b, c, d* e *e,* do §1º, do art. 2º da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

16.10 Caso o Edital admita a subcontratação, os pagamentos aos subcontratados serão realizados diretamente pelo contratado, ficando vedada a emissão de empenho do contratante diretamente aos subcontratados.

16.10.1 A subcontratação porventura realizada será integralmente custeada pelo contratado.

17. PRAZO CONTRATUAL

17.1 O prazo de vigência do Contrato é de 05 meses, contado da data da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas.

17.2 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, sem prejuízo da formalização adequada, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento e no Contrato.

18. REAJUSTE

18.1 Os preços contratados serão reajustados após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do contratado.

18.2 O interregno mínimo de 1 (um) ano para o primeiro reajuste será contado da data do orçamento estimado.

18.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

18.4 Os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações que se iniciem após a anualidade.

18.5 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).

18.5.1 Fica o contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer, sendo adotado na aferição final o índice definitivo.

18.6 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.

18.7 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.

18.8 O pedido de reajuste deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação contratual, sob pena de preclusão.

18.8.1 Os efeitos financeiros do pedido de reajuste serão contados:

a) da data-base prevista no contrato, desde que requerido o reajuste no prazo de 60 (sessenta) dias da data de publicação do índice ajustado contratualmente;
b) a partir da data do requerimento do contratado, caso o pedido seja formulado após o prazo fixado na alínea a, acima, o que não acarretará a alteração do marco para cômputo da anualidade do reajustamento, já adotado no edital e no contrato.

18.9 Caso, na data de eventual prorrogação contratual, ainda não tenha sido divulgado o índice de reajuste, deverá, a requerimento do contratado, ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro do contratado, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

18.10 A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento do reajuste solicitado tempestivamente, hipótese em que será concedido por meio de termo indenizatório.

18.11 O reajuste será realizado por apostilamento, se esta for a única alteração contratual a ser realizada.

18.12 O reajuste de preços não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei n.º 14.133/2021.

19. EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAIS

19.1 O regime de execução contratual, o modelo de gestão e a fiscalização, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento se submetem ao disposto no Termo de Referência anexo a este Edital, na forma do Decreto nº 40/2025.

20. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

20.1 Constitui infração administrativa, a prática, pelo licitante ou contratado, das seguintes condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021:

20.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

20.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

20.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro durante o certame;

20.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:

20.1.5.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

20.1.5.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

20.1.5.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

20.1.5.4 deixar de apresentar amostra; ou

20.1.5.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do instrumento convocatório;

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

20.1.6.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

20.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

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

20.1.9 fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

20.1.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

20.1.10.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

20.1.10.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

20.1.10.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

20.1.10.4 apresentar declaração falsa quanto às condições de participação ou quanto ao enquadramento como ME/EPP;

20.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

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

20.2 O licitante ou contratado que cometer qualquer das condutas discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

20.2.1 Advertência, prevista no art. 156, I, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração descrita no item 20.1.1, de menor potencial ofensivo, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

20.2.2 Multa administrativa, prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração dos subitens 20.1.1 a 20.1.12, que não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato, devendo ser observados os seguintes parâmetros:
a) multa de 0,5% a 1,5%, nos casos da infração prevista no subitem 20.1.1, incidente sobre o valor anual do Contrato;
b) multa de 0,5% a 15%, nos casos das infrações previstas nos subitens 20.1.2 a 20.1.7, incidente sobre o valor anual do Contrato;
c) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas nos subitens 20.1.8 a 20.1.12, incidente sobre o valor anual do Contrato;

20.2.2.1 Na hipótese de a infração ser cometida antes da celebração do Contrato, a base de cálculo da multa do item 20.2.2 será o valor anual estimado da contratação.

20.2.2.2 Em caso de reincidência, o valor total das multas administrativas aplicadas não poderá exceder o limite de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato.

20.2.2.3 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, na forma do art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133/2021, e conforme o procedimento previsto no item 20.13.

20.2.2.4 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

20.2.3 Impedimento de licitar e contratar, prevista no art. 156, III, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens 20.1.2 a 20.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

20.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, prevista no art. 156, IV, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens 20.1.8 a 20.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave, 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.

20.3 Sem prejuízo da multa administrativa prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, o atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o contratado, independente de notificação, na forma do art. 408 do Código Civil, à multa de mora no percentual de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

20.3.1 Em caso de atraso injustificado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, a multa de mora será de 0,07% (sete centésimos por cento) sobre o valor total do Contrato por dia útil que exceder o prazo estipulado até o máximo de 2% (dois por cento).

20.3.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias no cumprimento da obrigação prevista no item 20.3.1 autoriza a Administração a promover a rescisão contratual por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

20.3.3 A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas no Contrato.

20.4 No caso de inexecução total ou parcial do objeto, que acarrete a rescisão do Contrato, será automaticamente devida multa compensatória no valor de 5(cinco) % do valor do Contrato.

20.4.1 A multa compensatória, isoladamente aplicada ou quando somada ao valor da multa moratória convertida, não poderá exceder o limite previsto no art. 412 do Código Civil, ou seja, o valor da obrigação principal.

20.5 Na aplicação das sanções serão considerados os seguintes requisitos, previstos no art. 156, § 1º, incisos I a V, da Lei nº 14.133/2021:
20.5.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;
20.5.2 as peculiaridades do caso concreto;
20.5.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
20.5.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

20.6 A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão ou entidade contratante, sendo competentes para sua aplicação:
a) as sanções previstas nos itens 20.2.1, 20.2.2 e 20.2.3 serão impostas pelo Ordenador de Despesa;
b) a aplicação da sanção prevista no item 20.2.4, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, é de competência exclusiva:
b.1) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública direta, do Secretário de Município; ou
b.2) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública Indireta (fundação e autarquia), da autoridade máxima da entidade.

20.7 A aplicação de quaisquer das penalidades administrativas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante ou contratado, devendo ser observado o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

20.7.1 A aplicação de sanção será antecedida de intimação do licitante ou contratado, que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do Edital e/ou do Contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso, assim como o prazo e o local para a apresentação da defesa, com a possibilidade de produção de provas.

20.7.2 A defesa prévia do licitante ou contratado será exercida no prazo de:
a) 15 (quinze) dias úteis, no caso da aplicação das sanções previstas nos itens 20.2.1 e 20.2.2, contado da data da intimação;
b) 15 (quinze) dias úteis, no caso de aplicação das sanções previstas nos itens 20.2.3 e 20.2.4, contado da data da intimação, observado o procedimento estabelecido no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

20.7.3 Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

20.8 A aplicação das sanções previstas no Edital e no Contrato não exclui, em hipótese alguma:
a) a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, na forma do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 416, parágrafo único, do Código Civil; e

b) a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, na forma dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021, garantido o contraditório e a ampla defesa.

20.8.1 Aplica-se o disposto na alínea a do item 20.8 à multa compensatória, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

20.9 As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, observados os requisitos estabelecidos no art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

20.10 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional, 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.

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

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

20.10.2.1 Caso seja possível, a apuração deverá ser promovida em conjunto no PAR.

20.11 Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções ao licitante ou contratado, em decorrência de conduta vedada no Edital e/ou no Contrato, as comunicações serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado pela empresa junto ao Comprasnet.

20.11.1 O licitante ou contratado deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado junto ao sistema eletrônico de contratações e confirmar o recebimento das mensagens encaminhadas pelo órgão ou entidade contratante, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

20.12 O contratante deverá remeter para os órgãos competentes o extrato de publicação no Boletim Oficial do Município do ato de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Município de Valença.

20.12.1 A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar deverá ser comunicada à Secretaria Municipal de Controle Interno, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da sua aplicação, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), na forma do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

20.13 Caso não seja efetuado o pagamento da multa aplicada ou o valor seja superior ao do pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado e da garantia prestada, deverá ser emitida nota de débito no valor total ou do saldo, no prazo de 30 (trinta) dias após a decisão final quanto à penalidade.

20.13.1 A nota de débito deverá ser encaminhada à Departamento de Cadastro Controle e Arrecadação para inscrição do débito em dívida ativa e propositura de execução fiscal, na forma do art. 39 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.

20.13.2 O procedimento para inscrição do débito em dívida ativa deverá observar o que dispõe a Lei Complementar nº: 279/2024.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

21.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

21.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

21.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

21.5 As normas disciplinadoras da licitação 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.

21.6 Os licitantes 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 licitatório.

21.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

21.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

21.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.valenca.rj.gov.br.
Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo I - Termo de Referência
Anexo II - Estudo Técnico Preliminar
Anexo III - Modelo de apresentação da proposta
Anexo IV - Documentação exigida para Habilitação
Anexo V - Orçamento estimado/ Planilha de Custos
Anexo VI - Ata de Registro de Preços
Anexo VIII - Minuta de Termo de Contrato
Anexo IX - Declarações

Valença , 13 de outubro de 2025

Secretaria Municipal de Educação

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO (art. 6, XXIII, a, da Lei 14.133/2021)

Aquisição futura de **UTENSÍLIOS DE COZINHA**, destinados ao uso nas Creches e Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Valença, com a finalidade de apoiar o preparo e o fornecimento de lanches e refeições durante o desenvolvimento das atividades escolares. Os utensílios atenderão às necessidades diárias das unidades

de ensino, bem como à realização de eventos institucionais, projetos pedagógicos e demais ações previstas nos calendários escolares. A contratação será realizada por meio da modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, no Sistema de **REGISTRO DE PREÇOS,** conforme quantitativos estimados, especificações técnicas mínimas dos itens e demais condições gerais de fornecimento descritas no Termo de Referência, em atendimento à Secretaria Municipal de Educação, para o ano letivo de 2025.

Esta iniciativa tem como objetivo assegurar condições adequadas de funcionamento das cozinhas escolares, promovendo o fortalecimento da merenda escolar e contribuindo diretamente para a qualidade do atendimento oferecido aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

As especificações mínimas dos materiais, assim como as condições gerais para fornecimento, entrega e garantia dos produtos, encontram-se descritas neste Termo de Referência, elaborado com base nas demandas identificadas pela Secretaria Municipal de Educação.

Data prevista para início e término da execução do objeto do contrato – Início: Agosto/2025 – Término: Dezembro/2025, ou enquanto o contrato estiver vigente e possuir saldo na ata.

1.1 - Especificação dos objetos e quantidades:

*Havendo qualquer discordância entre a descrição e a unidade de medida do CATMAT/CATSERV e a do Edital, prevalecerá a descrição e a unidade de medida constante no Edital.

LOTE 1

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	CATMAT*

01	**Abridor de latas** e garrafas em aço inoxidável 9 cm.	40	UN	437939 276686 362664
02	**Afiador de facas** com 3 fases de afiação. Comprimento mínimo de 21 cm.	40	UN	603662
03	**Amassador de batatas** com lâmina fabricada em aço inoxidável. Comprimento mínimo de 24 cm.	40	UN	352329 449834
04	**Assadeira de alumínio retangular** com bordas, medindo 30x45x4,5 cm, alumínio polido resistente.	20	UN	339883 482938
05	**Assadeira retangular de alumínio** possui as seguintes dimensões: 30cm de comprimento; 20 cm de largura e 5 cm de altura.	20	UN	363998 254033 253994 482849
06	**Batedor de clara (fuê)**, em aço inox dimensões aprox. 30 cm de comprimento e altura/diâmetro de 6 cm.	40	UN	334505
07	**Caneca Leiteira** 14 Teflon de 1,7L, Dimensões: 10,3 cm de altura, 13 cm de largura, e 18,5 cm de profundidade; peso aproximado: 0,300 Kg.	40	UN	343650
08	**Colher para servir arroz**, totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 30cm, largura 62mm.	40	UN	315150 270830 285367
09	**Colher de sopa** totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 20,5 cm, largura 48mm.	4.250	UN	232833 337384
10	**Concha grande** totalmente em aço inox, comprimento aproximado de 55 cm. largura mínima de 13 cm e capacidade de até 0,48 lts	40	UN	485586 334586
11	**Copinho/caneca** antivazamento para bebês,fabricado em polipropileno resistente e silicone, com bico, capacidade mínima de 200ml.	60	UN	609865 609866
12	**Cumbuca para merenda escolar**, com capacidade mínima de 350 ml. Resistente a temperatura de 100ºC. Fabricada em polipropileno (PP) livre de BPA. Medidas externas: 111 x 111 x 51 mm (C x L x A). Medida da Base: 70 mm. Espessura: 2,5 mm. Peso: 47 gr. Cores diversas.	8.500	UN	485789 473446
13	**Descascador de legumes** manual, fabricado com plástico atóxico e resistente ou polietileno, lâmina em aço inox, dimensões aproximadas (CxLxA): 14,5 x 6,5 x 2 cm.	40	UN	602615 357409

14	**Escorredor de macarrão** N°40, em alumínio, com duas alças e base. Largura mínima de 40cm e altura mínima de 25 cm. Capacidade de 18 litros.	20	UN	318684
15	**Escorredor de macarrão** N°20, em alumínio, com duas alças e base. Largura mínima de 20cm e altura mínima de 15 cm. Capacidade de 6 litros.	20	UN	267925
16	**Escumadeira grande**, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 56 cm, largura 16,2 cm.	20	UN	431352 464884
17	**Escumadeira**, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 33,5cm, largura 10,3cm.	20	UN	482851 464881
18	**Faca de serra** para cortar pão com lâmina em aço inox com fio serrilhado, cabo de polipropileno comprimento aproximado 30cm, largura 2cm.	80	UN	465714
19	**Faca para carne**, com lâmina em aço inox 8 polegadas com tratamento térmico, com fio liso, com cabo de polipropileno. Comprimento aproximado 45cm, largura 85mm.	80	UN	455573
20	**Forma de alumínio redonda com furo central** (tipo forma de pudim),aproximadamente 24 cm de diâmetro x 10 cm de altura. Capacidade para 3 litros.	120	UN	352618 248968
21	**Forma de pão em alumínio**. Dimensões aproximadas: 30L x 12,5P x 7A cm.	120	UN	465744
22	**Forma de silicone para cupcake**. Material:silicone.Medidas aproximadas: 3 cm de altura, 6 cm de comprimento, 6 cm de diâmetro, 6 cm de largura. Capacidade da forma: 50 ml. Temperatura: resistente a 230ºC. Cores diversas. Kit com 12 unidades.	80	PCT	617965
23	**Frigideira** fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro mínimo de 20 cm e máximo de 22 cm. Cabo fabricado em baquelite ou revestimento térmico equivalente.	80	UN	270831 372125
24	**Frigideira funda**, fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro de 28 cm.Altura mínima de 6,5 litros. Capacidade mínima de 3,3 litros. Cabo fabricado em baquelite ou revestimento térmico equivalente.	80	UN	378180 616482

25	**Garfo de mesa** totalmente em inox, cabo liso, 4 dentes, comprimento aproximado 18,5 cm, por 22 mm.	4.250	UN	437873 437871
26	**Jarra de plástico** polipropileno com tampa. Capacidade 3 litros.	120	UN	424328
27	**Kit composto por 5 placas ou tábuas de corte coloridas**, com padrão internacional de cores, para corte de alimentos crus e cozidos,sendo: 1 (uma) placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua; 1 (uma) placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras; 1 (uma) placa na cor azul para corte de peixes; 1 (uma) placa na cor amarela para corte de aves; 1 (uma) placa na cor branca para corte de laticínios. Todas cores 50cm de altura x 30 cm de largura x 1,5cm de espessura. Construídas em polipropileno;Atóxica com aditivo antibactericida; Antiderrapante; Bordas arredondadas; Fácil higienização e resistente a produtos químicos; Furo para pendurar;	40	PCT	464979 441333
28	**Pegador de massa** em aço inox, dimensões do item CxLxA 20,5x4.8x4.9.	40	UN	344681
29	**Peneira fina em inox** para coar alimentos. Diâmetro de 20 cm.	40	UN	329351
30	**Ralador fabricado em Inox**, possui 4 faces; Lâmina com quatro diferentes opções de corte; Lâmina com dentes em escala maior, para melhor eficácia no manuseio. Possui cabo; dimensões aproximadas: 23 x 10,5 x 8 cm.	40	UN	603183
31	**Saco para amostra de alimentos**, transparente, feito de polietileno de baixa densidade, material esterilizado, com tarja branca para descrição do alimento, o saco para amostra deve ser totalmente lacrado. Embalagem com 500 unidades. Medidas aproximadas de 12x30.	50	PCT	391819

LOTE 2

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	CATMAT*
32	**Bacia de plástico com tampa** capacidade para 2,2 litros com dimensões: 25x20x11 cm.	40	UN	355090
33	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente medindo aproximadamente, diâmetro 46,3 cm e altura 17,4 cm. Capacidade mínima 19,5 litros.	40	UN	292588
34	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente medindo aproximadamente, diâmetro 54,6 cm e altura 22,8 cm. Capacidade mínima 34 litros.	40	UN	405455
35	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente, medindo aproximadamente, diâmetro externo 47,5 cm e altura 15 cm. Capacidade mínima 11 litros.	40	UN	326593
36	**Bacia/bandeja retangular** em polipropileno branco, resistente, capacidade para 3 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 22,1 cm x comp. 30,3 cm.	20	UN	355091 397173
37	**Bacia/bandeja retangular** em polipropileno branco, resistente, capacidade para 3 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 22,1 cm x comp. 30,3 cm.	20	UN	355092
38	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 32,5x39,5x57,5cm (AxLxC). Capacidade mínima 50 litros.	40	UN	410281
39	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 41,5x45x64 cm (AxLxC). Capacidade mínima 78 litros.	20	UN	455069
40	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 41,7 x 28,5 x 33,5 cm (CxLxA). Capacidade mínima 25 litros.	40	UN	286363 370149
41	**Caneca plástica para merenda escolar**, com capacidade mínima de 300 ml. Dimensões aproximadas: 8,5 cm de diâmetro e 8,7 cm de altura. Fabricada em polipropileno	8.500	UN	278458

	(PP) livre de BPA, podendo ser usada para líquidos quentes e frios. Cores diversas.			
41	**Cesto expositor/organizador,** empilhável, vazado. Capacidade de carga de 15 kg. Dimensões Externas de aproximadamente: 27 cm x 57 cm x 41 cm. Material: plástico. Cor preta.	300	UN	612234 466632
43	**Pote retangular com tampa** 1,2 litros fabricado em plástico possui as seguintes dimensões: 19 x 13 x 9 cm.	40	UN	437046 437047 461128
44	**Pote plástico com tampa** capacidade para 6,5 litros dimensões aproximadas: 28,5 x 21,4 x 15,4 cm.	40	UN	461130
45	**Pote retangular com tampa** 3,5 litros em plástico possui as seguintes dimensões 27,5 x 17 x 9,5cm.	40	UN	437046 461130
46	**Prato fundo** fabricado em polipropileno; virgem de 1º uso; Com abas; Paredes internas e externas lisas; Sem reentrâncias ou ressaltos; Empilhável; Formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos);Atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto a metais pesados; livre de BPA; Acabamento fosco; Á fabricação dos produtos deve atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	8.500	UN	364463 456454 372768

LOTE 3

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	CATMAT*
47	**Balança digital de balcão.** Capacidade mínima de 30 kg. Divisão 5 g. Precisão 1/3000 F.S, display LCD fundo transparente ou verde com letras na cor preta. Peso: 05 dígitos. Dimensões da balança: 35 x 33 x 12 cm. Medidas da bandeja: 34 x 23 cm. Peso líquido: 3 kg. Fabricada em	10	UN	261903

	plástico industrial alto impacto. Bateria: recarregável 4V 4.0 de lítio (aproximadamente 24 h de autonomia), função auto desligamento para economia de energia, tampa com 4 pinos. Voltagem bivolt. Possuir a função TARA.			
48	**Mini processador, triturador e mixer** de alimento manual, com 3 lâminas. Funcionamento manual acionado por meio de uma manivela. Capacidade de 500 ml. Equipado com uma lâmina em aço inoxidável afiada. Dimensões aproximadas: 11 cm de diâmetro por 6 cm de altura. Deve possuir tampa com manivela (cordão retrátil), uma base com encaixe para 3 lâminas e o pote de acrílico com capacidade de 500ml. Cores diversas.	40	UN	615176
49	**Panela de alumínio fundido**, nº50, tipo caçarola. Capacidade de 41 litros. Dimensões aproximadas: 50 cm de largura, 22 cm de altura, 50 cm de diâmetro, 5 mm de espessura com cabo de alumínio fundido. Tampa em alumínio e com formato ideal para encaixe.	40	UN	334650 222452
50	**Panela de alumínio nº50**, tipo caldeirão SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR 52 industrial. Capacidade de 80 litros. Dimensões aproximadas: 42 cm de altura, 50 cm de diâmetro e 3 mm de espessura. Possuir tampa em alumínio e alça super resistente.	40	UN	297300
51	**Panela de alumínio polido nº 28**, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 8 litros, medindo aproximadamente 28cm de diâmetro e 15cm de altura.	80	UN	365873 482940 617399 465660
52	**Panela de alumínio polido nº 40**, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 23 litros, medindo aproximadamente 40cm de diâmetro e 18cm de altura. E no mínimo 1,80mm de espessura.	80	UN	267910
53	**Panela de pressão com alça**. Material alumínio polido. Capacidade para **20 litros**. Características adicionais:	20	UN	478075

	tampa com sistema de fechamento externo, medidas aproximadas: Diâmetro: 30,4 cm, altura: 36,5 cm.			
54	**Panela de pressão polida fabricada em alumínio**, equipada com duas alças, capacidade para **10 litros**, possui válvula de segurança, diâmetro de 24cm.	40	UN	421716 421715
55	**Panela de Pressão polida** fabricada em alumínio, equipada com duas alças, capacidade para **4,5 litros**, possui válvula de segurança.	20	UN	421716 421715

1.2 - Trata-se de fornecimento de material comum, cujas especificações de desempenho e qualidade podem ser claramente definidas no edital com base em padrões amplamente utilizados no mercado, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

1.3 – A descrição pormenorizada do objeto levou em consideração todo o ciclo de vida dos utensílios de cozinha a serem fornecidos, por meio de especificações técnicas e de desempenho usuais de mercado, que não sejam excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, garantindo a compatibilidade com as necessidades da Administração Pública e com as normas técnicas aplicáveis.

1.4 – De acordo com o §2º do art. 19 da Lei nº 14.133/2021, é possível dispensar a utilização do Catálogo Eletrônico de Padronização de Compras Públicas nos casos em que os itens não puderem ser adequadamente descritos ou padronizados para fins de aquisição. No caso específico da contratação de empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha para as unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença, entende-se que não é viável a utilização do catálogo eletrônico de padronização, por diversas razões técnicas e operacionais, descritas a seguir:

- Diversidade de Tipos de Utensílios e Especificidades Técnicas: O mercado de utensílios de cozinha apresenta ampla variedade de itens (como panelas, frigideiras, talheres, colheres de pau, tigelas, assadeiras, etc.), materiais (inox, alumínio, aço carbono, cerâmica, entre outros), tamanhos e acabamentos, o que impossibilita a criação de uma padronização única e rígida. As especificidades

variam conforme a necessidade do preparo dos alimentos e as características do cardápio escolar, exigindo soluções personalizadas para cada unidade escolar.

- Adequação às Instalações e Demandas Locais: Cada unidade escolar da Rede Municipal de Ensino de Valença pode apresentar características distintas em suas cozinhas, como tamanhos de fogões, dimensões de bancadas e equipamentos disponíveis. Isso torna inviável a padronização dos utensílios em catálogo eletrônico, que não contempla a diversidade de necessidades e a realidade operacional das cozinhas escolares.
- Exigência de Quantidades e Itens Sob Demanda: Muitos dos utensílios de cozinha a serem adquiridos envolvem itens sob demanda, como número específico de talheres, panelas de determinado tamanho ou pratos com características particulares, ajustados às necessidades de cada escola. Além disso, a quantidade e o tipo de utensílios pode variar conforme o número de alunos e a frequência de uso, o que exige análise detalhada para determinar as necessidades exatas de cada unidade, algo que não pode ser padronizado de forma genérica.
- Instabilidade de Preços e Custos Logísticos Variáveis: O mercado de utensílios de cozinha sofre influência de diversos fatores, como custo da matéria-prima (aço inox, alumínio, etc.), transporte especializado e embalagens específicas, que geram variações de preço significativas conforme o período e a região. Esses elementos dificultam a fixação de valores em um catálogo eletrônico com base em parâmetros estáticos, já que os custos podem oscilar consideravelmente de acordo com o contexto econômico e geográfico.

Dessa forma, a utilização do Catálogo Eletrônico de Padronização de Compras Públicas não se revela adequada para este objeto específico, dada a complexidade técnica, as exigências de personalização do fornecimento e as particularidades do mercado de utensílios de cozinha. A pesquisa de preços e a contratação devem considerar essas variáveis, garantindo a flexibilidade necessária para atender às especificações técnicas das unidades escolares, com foco na economicidade, eficiência e qualidade da solução contratada.

2. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO/PRORROGAÇÃO/REAJUSTE (art. 6, XXIII, a, da Lei 14.133/2021)

-**Vigência Contratual (arts. 105 a 114 da Lei 14.133/21):** O prazo de vigência contratual será de **05 (cinco) meses**, contados da sua data e assinatura do Contrato.

-Prorrogação do Contrato: Poderá ser prorrogado nos moldes da Lei Federal n° 14133/2021.

-Previsão de Reajuste (art. 92, § 3º da Lei 14.133/21): conforme definido pelo contrato.

-Critérios de Reajuste de Preços para Manutenção do Equilíbrio Econômico-Financeiro - O reajuste de preços em contratos administrativos tem por objetivo preservar o equilíbrio econômico-financeiro originalmente pactuado, conforme estabelecido na Constituição Federal (art. 37, inciso XXI) e na Lei nº 14.133/2021. Para contratos que envolvem o fornecimento de bens, como itens de cozinha, os critérios de reajuste devem observar os seguintes parâmetros:

Periodicidade do Reajuste:

O contrato deverá prever, de forma expressa, a periodicidade para solicitação e aplicação do reajuste, respeitando o intervalo mínimo de 12 (doze) meses a contar da data da apresentação da proposta ou do último reajuste aplicado, em conformidade com a legislação vigente.

Índice de Reajuste Utilizado:

Para o fornecimento de materiais, o índice de reajuste mais apropriado deve refletir as variações dos custos de produção e comercialização dos vidros. O Índice Geral de Preços – Mercado (**IGP-M**) ou o Índice de Preços ao Produtor Amplo (**IPA-OG FGV**), por exemplo, são frequentemente utilizados por representarem a variação dos preços no atacado.

Em situações específicas, poderá ser utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (**IPCA**), desde que tecnicamente justificado e aprovado pela

Administração, observando-se a realidade econômica e a compatibilidade com os custos envolvidos na fabricação, aquisição e distribuição dos produtos.

Documentação de Comprovação:

Caso o reajuste solicitado esteja atrelado à comprovação de variação nos custos de fornecimento, a empresa contratada poderá ser instada a apresentar documentação comprobatória, tais como:

- Planilhas de composição de custos dos materiais fornecidos;
- Notas fiscais de aquisição de insumos;
- Demonstrativos de aumento nos custos logísticos e operacionais;
- Contratos ou reajustes praticados por fornecedores;
- Outros documentos pertinentes que comprovem o impacto financeiro sobre o fornecimento.

-Subcontratação: Não será permitida subcontratação parcial ou total dos objetos licitados.

- Participação em Consórcio: Não será permitida a participação do certame de empresas em Consórcio.

- Garantia e/ou assistência técnica (art. 40, § 1º, III): Não será exigida.

- Garantia de Execução do Contrato (modalidade prevista pelo § 1º, art. 96 da Lei n.º 14.133/21): Conforme contrato.

3. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

A seleção dos utensílios de cozinha a serem contratados foi realizada com base nas demandas recorrentes identificadas pelas equipes responsáveis pela gestão e manutenção das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença-RJ, ao longo dos últimos exercícios. A escolha levou em consideração tanto os tipos de utensílios mais utilizados nas cozinhas escolares quanto a necessidade de reposição e substituição de itens que comprometem a eficiência operacional, a segurança alimentar e o bom funcionamento das atividades relacionadas à alimentação escolar.

Foram mapeadas necessidades relacionadas ao fornecimento de panelas, frigideiras, talheres, assadeiras, pratos, tigelas, copos e outros utensílios essenciais para o preparo e distribuição da merenda escolar. A substituição e reposição desses itens são fundamentais para garantir a qualidade e segurança na alimentação dos alunos, bem como a preservação do patrimônio público e o adequado funcionamento das cozinhas escolares.

Interesse Público na Contratação

O fornecimento contínuo de utensílios de cozinha em condições técnicas adequadas atende diretamente ao interesse público, ao garantir cozinhas escolares bem equipadas e funcionais, essenciais para a preparação segura e eficiente da alimentação escolar. Esses utensílios são fundamentais para assegurar que a merenda escolar seja preparada de maneira adequada, respeitando as normas de higiene e segurança alimentar, e garantindo a qualidade nutricional dos alimentos fornecidos aos alunos.

Em especial, a reposição e o fornecimento adequado de utensílios de cozinha contribuem para a preservação do patrimônio público, evitando a obsolescência e o desgaste excessivo dos equipamentos, além de proporcionar um ambiente seguro para os trabalhadores das cozinhas escolares. A medida também previne eventuais falhas operacionais que possam prejudicar a alimentação dos alunos, como a falta de utensílios adequados ou danificados.

Essa ação está plenamente justificada pelo interesse coletivo, conforme os princípios constitucionais da legalidade, eficiência, economicidade, segurança, qualidade e continuidade dos serviços públicos, contribuindo para a valorização da Rede Municipal de Ensino e a promoção de um ambiente escolar adequado e acolhedor para os alunos e profissionais envolvidos na alimentação escolar.

Objetivo da Contratação

A presente contratação tem por objetivo garantir o fornecimento contínuo e sob demanda de utensílios de cozinha para reposição e substituição nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença-RJ.

O contrato abrangerá o fornecimento de utensílios de cozinha de diferentes tipos e especificações técnicas, incluindo panelas, frigideiras, talheres, tigelas, pratos, copos, assadeiras, entre outros itens essenciais para o preparo e distribuição da alimentação escolar. Os utensílios deverão ser fornecidos com as devidas condições de qualidade, segurança e durabilidade.

Além disso, o fornecimento deverá incluir o atendimento a todas as necessidades específicas de entrega e logística, com embalagem adequada para garantir a integridade dos produtos durante o transporte, e entrega nos locais designados pela Administração, respeitando os prazos estabelecidos para garantir a continuidade das atividades escolares.

O fornecimento será realizado por empresa especializada, com capacidade técnica e logística para atender de maneira eficiente e dentro dos prazos estabelecidos, garantindo a qualidade e a segurança no preparo da alimentação escolar.

Impacto Esperado com a Contratação

A contratação de empresa especializada para fornecimento de utensílios de cozinha trará os seguintes impactos positivos para a Rede Municipal de Ensino de Valença-RJ:

- **Ambientes escolares mais seguros**: A reposição e fornecimento adequado de utensílios de cozinha garantirão que os profissionais das unidades escolares possam preparar a alimentação de forma higiênica e segura, evitando riscos de acidentes devido ao uso de utensílios danificados ou inadequados.

- **Preservação do patrimônio público**: A manutenção dos utensílios de cozinha em boas condições evitará o desgaste excessivo e a necessidade de substituições constantes, contribuindo para a duração dos materiais e evitando gastos com compras emergenciais ou mais complexas no futuro.
- **Melhoria das condições de preparo da alimentação**: A aquisição de utensílios adequados, como panelas e frigideiras de boa qualidade, otimiza o processo de preparo da merenda escolar, garantindo mais eficiência e qualidade no serviço prestado aos alunos. Isso também pode contribuir para

economizar energia ao proporcionar um melhor aproveitamento do calor e da cocção.

- **Continuidade das atividades escolares**: A rápida reposição de utensílios danificados ou obsoletos evita a paralisação de atividades relacionadas à alimentação escolar, garantindo que a merenda seja oferecida aos alunos sem interrupções ou problemas logísticos.
- **Zelo e valorização da infraestrutura escolar**: O fornecimento contínuo e adequado de utensílios de cozinha reforça o compromisso da administração pública com a qualidade e eficiência da infraestrutura escolar, além de valorizar o ambiente escolar, promovendo um espaço mais organizado e funcional, que contribui para o bem-estar de alunos e funcionários.

Metodologia do Quantitativo

A estimativa de demanda foi baseada no levantamento do número de unidades escolares da rede pública de ensino de Valença-RJ, na quantidade de utensílios de cozinha necessários para cada unidade, e no histórico de reposições e substituições registradas nos últimos exercícios, considerando fatores como desgaste natural, danos durante o uso, necessidade de adequação à demanda alimentar e a disponibilidade de utensílios adequados para o preparo das refeições escolares.

Além disso, foram analisados fatores relacionados ao número de alunos atendidos em cada escola, a frequência de uso dos utensílios e a necessidade de reposição periódica, com base no tempo de vida útil dos itens mais críticos, como panelas, frigideiras, talheres e tigelas.

Essa metodologia visa garantir que a quantidade de utensílios a ser adquirida atenda às necessidades de cada unidade escolar, sem gerar excesso ou escassez de material, assegurando o bom funcionamento das cozinhas e a qualidade no preparo da alimentação escolar.

4. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, b, da Lei 14.133/2021)

Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência (Conforme elementos da Lei 14.133/21), Constituição Federal de 1988 e Decretos nº 40, 41, 45 e 46, de 15 de fevereiro de 2025, da Prefeitura Municipal de Valença.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (art. 6, XXIII, c, da Lei 14.133/2021)

Após levantamento de mercado e considerando os prejuízos operacionais e estruturais que podem decorrer da ausência ou da reposição inadequada de utensílios de cozinha nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença, esta Administração entendeu que a forma mais adequada e eficiente para atender à demanda corresponde à licitação na modalidade Pregão Eletrônico, sob o sistema de Registro de Preços, com adjudicação por lote, visando garantir eficiência, economicidade, vantajosidade e o fomento à ampla concorrência e isonomia.

Essa opção permitirá à Administração Pública obter a proposta mais vantajosa, com flexibilidade para atender às necessidades conforme a demanda, sem comprometer o funcionamento contínuo das atividades escolares e a conservação da infraestrutura das unidades educacionais, com utensílios de cozinha adequados para o preparo das merendas escolares.

Informamos ainda que a definição dos itens a serem contratados resultou de seleção criteriosa, baseada em padrões de qualidade, durabilidade, segurança e compatibilidade com as necessidades de cada unidade escolar, com foco na otimização do preparo da alimentação escolar e na segurança alimentar. Tal medida reforça o compromisso da Administração Municipal de Valença-RJ com a transparência, eficiência e responsabilidade na gestão dos recursos públicos.

Justificativa da Escolha

Das alternativas possíveis de solução:

- **Solução 1** – Realizar licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do sistema de Registro de Preços, para futura e eventual contratação de empresa

especializada no fornecimento de utensílios de cozinha para as unidades escolares.

- **Solução 2** – Buscar atas vigentes de registro de preços em outros entes públicos, com vistas à adesão.

Considerando as necessidades específicas e contínuas da Secretaria Municipal de Educação, a alternativa mais adequada é a Solução 1, que prevê a realização de procedimento licitatório próprio para contratação de empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha (panelas, frigideiras, talheres, tigelas, pratos, entre outros), com entrega e logística adequadas para as unidades escolares.

Esses materiais, devido às suas características técnicas e de uso específico, exigem fornecimento padronizado e sob demanda, o que demanda uma solução contratual com flexibilidade e previsão de entregas contínuas, conforme a necessidade real das unidades escolares. A reposição periódica e a adequação ao uso diário garantem o bom funcionamento das cozinhas e a segurança alimentar dos alunos.

Foram analisadas contratações similares realizadas por outros entes da Administração Pública, por meio de consultas a editais e atas de registro de preços disponíveis em plataformas oficiais, a fim de identificar boas práticas e escopos compatíveis com as demandas locais. No entanto, verificou-se a inexistência de atas vigentes que contemplem o fornecimento de utensílios de cozinha com o nível de detalhamento técnico e atendimento logístico requerido para as necessidades específicas da Rede Municipal de Ensino de Valença.

Além disso, identificou-se que há um número restrito de empresas especializadas para o fornecimento dos utensílios com as características necessárias para atender às escolas, como qualidade, durabilidade e segurança, o que reforça a necessidade de promover processo licitatório próprio, assegurando igualdade de condições entre os participantes e a aquisição de produtos adequados.

Dessa forma, entende-se que a licitação por Registro de Preços é a medida mais eficiente, legal e vantajosa para a Administração, garantindo a aquisição conforme a demanda e contribuindo para a qualidade e segurança alimentar nas unidades

escolares de Valença, de forma contínua e planejada.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, d, da Lei 14.133/2021)

6. Habilitação (art. 62 ao 70, Lei nº 14.133/2021)

6.1. Habilitação Jurídica

6.3. Fiscal, social e trabalhista;

6.4. Qualificação econômico-financeira

-Vistoria Prévia (observado os §§§ 2º, 3º e 4º do art. 63, Lei 14.133/2021): Não será necessária a vistoria prévia.

-Habilitação Jurídica (art. 62 ao 70, Lei nº 14.133/2021): Habilitação Técnica Fiscal, social e trabalhista; Qualificação econômico-financeira.

6.5 - Participação de Consórcios: Não será permitido.

6.7. Qualificação Técnica: (conforme art. 67, Lei 14.133/2021): Atestado (s) de capacidade técnica fornecida (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, comprovando o fornecimento satisfatório, por parte da licitante, de objeto/de serviço similar aos constantes neste Termo de Referência, que deverá ser apresentado junto com a proposta.

6.8. Vistoria Prévia (observado os §§ 2º, 3º e 4º do art. 63 da Lei nº 14.133/2021): Não se faz necessária a realização de vistoria prévia, tendo em vista que as informações técnicas e operacionais relevantes ao objeto estão suficientemente descritas no Termo de Referência, sendo plenamente possíveis a formulação de propostas e o planejamento da execução contratual com base nas informações constantes do edital.

Caso julgado necessário, a Administração poderá solicitar da licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar a apresentação de documentos comprobatórios da capacidade técnica e operacional da empresa, tais como:

- Atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem fornecimento anterior de utensílios de

cozinha com características semelhantes às do objeto contratual, incluindo especificações como tipos de utensílios (panelas, frigideiras, talheres, tigelas, etc.), qualidade dos materiais, e durabilidade.

- Registro ou inscrição da empresa nos órgãos oficiais e conselhos de classe competentes, quando aplicável ao fornecimento e manuseio de utensílios de cozinha com requisitos técnicos ou de segurança específicos (como normas de segurança alimentar, por exemplo).
- Relação de profissionais qualificados envolvidos nas atividades de atendimento técnico, distribuição, manuseio e entrega dos utensílios, conforme exigências do contrato, garantindo que a equipe tenha a qualificação necessária para garantir o bom uso e armazenamento dos utensílios.
- Descrição da estrutura operacional da empresa, incluindo frota de veículos, equipamentos de segurança e ferramentas utilizadas no transporte e na proteção dos utensílios durante a entrega, bem como o espaço físico destinado ao armazenamento e à preparação dos utensílios.

A não apresentação dos documentos solicitados no prazo definido pela Administração poderá ensejar a desclassificação da licitante, sendo convocada a próxima classificada para a mesma verificação.

6.9. A licitante deverá ser empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha, devidamente registrada no ramo de atividade compatível com o objeto deste Termo de Referência, e conforme estabelecido no respectivo Estudo Técnico Preliminar.

6.10. A empresa contratada será a única responsável por todos os custos necessários ao perfeito cumprimento do objeto deste Termo de Referência, incluindo tributos diretos e indiretos, despesas com transporte, embalagem adequada, seguro dos utensílios até a entrega, além de quaisquer encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais ou logísticos que incidam sobre a execução do fornecimento, garantido que os utensílios sejam entregues nas condições apropriadas, com a qualidade exigida e no prazo estipulado.

7. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO (art. 40, § 1º, II da Lei 14.133/2021)

A entrega dos utensílios de cozinha deverá ocorrer no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, a contar da data da solicitação formal da contratante, salvo em casos emergenciais, em que a entrega deverá ser imediata ou no prazo definido na ordem de fornecimento, conforme previsto no contrato.

Responsabilidades da Contratada – Entrega e Transporte

É de inteira responsabilidade da empresa contratada a execução completa da entrega dos utensílios de cozinha, compreendendo obrigatoriamente as seguintes etapas, sem qualquer ônus adicional para a Administração:

1. **Entrega dos Utensílios de Cozinha no Local Designado:**
    - Os utensílios de cozinha deverão ser entregues no endereço previamente informado pela Administração, observando rigorosamente as condições de transporte adequadas que garantam a integridade dos utensílios, evitando danos, avarias ou quebras durante o transporte.
2. **Entrega Completa e Segura:**
    - A contratada deverá garantir que a entrega dos utensílios seja feita de forma segura e dentro do prazo estipulado, assegurando que todos os itens estejam de acordo com as especificações acordadas no contrato e em perfeito estado de uso.
3. **Verificação da Quantidade e Qualidade dos Itens:**
    - A contratada será responsável pela verificação da quantidade e qualidade dos utensílios antes da entrega, garantindo que os itens estejam em conformidade com as características e especificações acordadas, conforme o Termo de Referência e a proposta vencedora.

Custos Operacionais

- Todas as despesas com o deslocamento, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, seguros, alimentação e quaisquer outros custos operacionais, decorrentes direta ou indiretamente da execução da entrega, serão de responsabilidade exclusiva da empresa contratada.

Normas Técnicas e Qualidade

- A qualidade e a adequação técnica dos utensílios de cozinha entregues são de inteira responsabilidade da contratada. Todos os utensílios devem atender às normas técnicas vigentes e aos padrões de segurança e qualidade estabelecidos por órgãos competentes, como ABNT, INMETRO, etc.

Fiscalização e Aceitação dos Utensílios de Cozinha

- A fiscalização e aceitação dos utensílios entregues serão realizadas por servidores designados pela Secretaria Municipal de Educação, os quais verificarão a conformidade dos itens entregues com as condições contratuais e legais.
- A aceitação dos utensílios estará condicionada ao atendimento das especificações técnicas e operacionais constantes neste Termo de Referência e à proposta da licitante vencedora.
- Em caso de **não conformidade** nos utensílios entregues (como itens danificados, em quantidade incorreta ou com características fora do especificado), a contratada será notificada e deverá realizar a **substituição** dos itens ou corrigir as falhas sem ônus para a Administração, no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis**, ou conforme prazo indicado na notificação.
- Sempre que necessário, a Administração poderá realizar vistorias nos utensílios entregues, a fim de atestar a conformidade com os parâmetros exigidos. Os utensílios que não atenderem aos critérios de desempenho, qualidade ou segurança estabelecidos serão rejeitados, devendo ser substituídos ou reparados, às expensas da contratada.

Garantia dos Utensílios de Cozinha

- Durante toda a vigência contratual, a empresa contratada obriga-se a substituir ou ajustar os utensílios entregues, sem qualquer custo adicional à Administração, sempre que forem identificados defeitos ou falhas nos produtos devido à má execução da entrega ou defeitos de fabricação.
- Aplica-se, no que couber, o disposto no Código de Defesa do Consumidor, especialmente no que se refere à responsabilidade pela qualidade dos utensílios entregues, à garantia da execução e à reparação de vícios ocultos ou aparentes.

Garantia

- Durante toda a vigência contratual, a empresa contratada obriga-se a substituir ou ajustar os utensílios entregues, sem qualquer custo adicional à Administração, sempre que forem identificados defeitos ou falhas nos produtos devido à má execução da entrega ou defeitos de fabricação.

- Aplica-se, no que couber, o disposto no Código de Defesa do Consumidor, especialmente no que se refere à responsabilidade pela qualidade dos utensílios entregues, à garantia da execução e à reparação de vícios ocultos ou aparentes.

1. Recebimento Provisório

O recebimento provisório dos utensílios de cozinha será realizado no ato da entrega, no local designado pela Administração, mediante conferência quantitativa e qualitativa imediata, observando os seguintes critérios:

- Verificação da quantidade entregue, conforme nota fiscal e pedido;
- Avaliação visual e física dos utensílios, que devem estar íntegros, limpos, sem rachaduras, lascas, riscos, manchas ou quaisquer danos que comprometam sua funcionalidade ou estética;

- Recusa imediata de itens com sinais de avarias, defeitos de fabricação, danos evidentes, sujidades, ou incompatibilidade com as especificações técnicas do contrato;
- Registro em documento próprio de não conformidades detectadas, com devolução parcial ou total dos produtos recusados, sem ônus para a Administração;
- Em caso de entrega parcial, o fornecedor deverá complementar a entrega no prazo de até 24 horas úteis, sob pena de aplicação das sanções contratuais cabíveis.

2. Recebimento Definitivo

O recebimento definitivo ocorrerá após o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento provisório, condicionado à verificação da manutenção das condições dos produtos durante o período de manuseio e à conformidade documental (nota fiscal, termo de recebimento, laudos técnicos, quando aplicável).

Será considerado recebido definitivamente o lote que:

- Atenda aos padrões estabelecidos nas especificações técnicas do edital ou termo de referência;
- Não apresente reclamações ou registros de inadequação dos produtos durante o período de manuseio;
- Esteja acompanhado de documentação regular e sem pendências formais. Caso sejam identificadas irregularidades posteriores ao recebimento provisório, a Administração poderá, ainda que após o recebimento definitivo, acionar as medidas administrativas e contratuais cabíveis.

Metodologia de Avaliação da Qualidade e Aceite dos Utensílios de Cozinha

A avaliação da qualidade e o aceite dos utensílios de cozinha fornecidos seguirão critérios técnicos previamente definidos, com foco na conformidade com as especificações do edital e na garantia da integridade, acabamento e segurança dos

materiais. O processo será realizado em duas etapas: inspeção visual no momento da entrega e verificação técnica por amostragem, quando necessário.

1. Inspeção Visual (Recebimento Provisório)

Será realizada no ato da entrega, por servidor designado para o recebimento, considerando os seguintes critérios:

- **Integridade física:** Os utensílios devem estar inteiros, sem danos, quebras ou deformações;
- **Acabamento e aparência:** Devem apresentar superfície uniforme, sem riscos, manchas, ou falhas que comprometem sua funcionalidade ou estética;
- **Conformidade com a descrição do pedido:** Os utensílios devem corresponder ao tipo, modelo e especificações acordadas, como materiais, dimensões e cores;
- **Limpeza:** Ausência de sujeiras, resíduos ou impurezas que comprometam a qualidade do material;
- **Identificação e rastreabilidade:** Quando exigido, os produtos devem conter identificação do fabricante, modelo e lote de produção.

Itens que não atenderem aos critérios acima serão recusados, total ou parcialmente, e deverão ser substituídos no prazo máximo de **24 horas úteis**, sem ônus adicional para a Administração.

2. Verificação Técnica por Amostragem

Para lotes maiores ou entregas periódicas, a Administração poderá realizar avaliações técnicas por amostragem, utilizando critérios como:

- **Percentual de perda aceitável:** Será tolerado até 2% de unidades com pequenas imperfeições que não comprometam a funcionalidade ou segurança, desde que não sejam causadas por transporte ou manuseio inadequado;
- **Ensaios laboratoriais ou técnicos:** Quando exigido por norma ou edital, poderão ser realizados testes de resistência, segurança, ou adequação de materiais (como testes de durabilidade e resistência a altas temperaturas), a

cargo do fornecedor, conforme regulamentações da ABNT ou órgão competente.

3. Registro e Aceite

Todos os recebimentos serão formalizados em termo de recebimento provisório, contendo data, horário, quantidade e condições dos produtos. Eventuais não conformidades serão registradas e encaminhadas à gestão do contrato para acompanhamento.

O aceite definitivo dependerá da ausência de irregularidades posteriores e do cumprimento integral das exigências técnicas previstas no edital ou contrato.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (art. 6, XXIII, e, da Lei 14.133/2021)

- O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da legislação vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115, Lei 14.133/2021;

-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, conforme § 5º do art. 115, da Lei 14.133/2021;

-A execução do contrato deverá produzir os efeitos de execução total do serviço requisitado mediante solicitação desta Secretaria.

9. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO (art. 6, XXIII, i, da Lei 14.133/2021)

-Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021, será designado representantes da Administração para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens/serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de faltas ou defeitos observados.

-A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, pelos danos causados diretamente à

administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

-Ficam indicados como fiscal e fiscal substituto do contrato, os seguintes servidores

Marianne Elena da Silva – **Matrícula:** 140.180 -**Gestora do Contrato**

Maria Eduarda Damasceno Maia - **Matrícula:** 211.761 - **Gestora do Contrato Suplente**

Maraci da Silva Corrêa do Natal - **Matrícula:** 126.276- **Fiscal Técnico**

Silvia Souza Maria - **Matrícula:** 138.630 - **Fiscal Setorial**

Ana Laura Damasceno Maia - **Matrícula:** 211.741 - **Fiscal Administrativo**

10. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (art. 6, XXIII, g, da Lei 14.133/2021)

-O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, observando-se a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, em função do cumprimento do art. 141 da Lei 14.133/2021. E somente será efetivada depois de verificada a regularidade fiscal da contratada, ficando a mesma ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos;

-Sendo: Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante emitir a Nota de Liquidação;

-A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição dos serviços e quantidade discriminada logo após a execução do objeto deste Termo.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6, XXIII, h, da Lei 14.133/2021)

-A aquisição do objeto/a prestação dos serviços será realizada através de Sistema de Registro de Preços? (X) sim ou ( ) não

-Qual critério de julgamento será utilizado? **Menor Preço por LOTE**

- Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma de **REGISTRO DE PREÇOS.**

- Adjudicação: **GLOBAL**

- Modo de Disputa: **ABERTO**

-**Sistema de Registro de Preços** (Artigo 18 do Decreto nº45, de 15 de fevereiro de 2025 da Prefeitura Municipal de Valença-RJ).

A adoção da licitação na forma de Sistema de Registro de Preços (SRP) para a provável e futura contratação de empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha destinados às unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença-RJ se justifica por diversos fatores técnicos, operacionais e administrativos, em conformidade com o previsto na Lei nº 14.133/2021.

Em primeiro lugar, trata-se de um fornecimento de natureza recorrente, porém com demanda variável e imprevisível, uma vez que a reposição ou aquisição de utensílios de cozinha pode ocorrer de forma esporádica, conforme a necessidade de substituição por desgaste natural, extravio, ampliação de unidades escolares, aumento no número de alunos ou atualização dos equipamentos utilizados nas cozinhas escolares. Dessa forma, torna-se inviável prever com exatidão a quantidade de itens a serem adquiridos ao longo do período contratual, o que reforça a adequação do uso do SRP.

O Sistema de Registro de Preços assegura à Administração Pública flexibilidade operacional, permitindo a contratação dos itens conforme a demanda real, mediante solicitações formais da Secretaria Municipal de Educação, sempre respeitando os limites e condições previamente registrados em ata.

Trata-se de uma aquisição de natureza recorrente, porém com demanda variável e imprevisível, pois a necessidade de reposição de utensílios de cozinha pode decorrer de desgaste natural, extravio, reformas nas instalações, aumento do número de alunos ou abertura de novas unidades escolares. Tal cenário impossibilita a previsão exata das quantidades a serem adquiridas durante o período contratual, tornando o uso do SRP a solução mais apropriada.

Além disso, a adoção do SRP para o fornecimento de utensílios de cozinha proporciona os seguintes benefícios:

- **Eficiência administrativa**, ao evitar a realização de múltiplos processos licitatórios para itens da mesma natureza, otimizando os recursos humanos e operacionais da Secretaria Municipal de Educação;
- **Maior controle e planejamento**, permitindo que as aquisições sejam realizadas de forma fracionada, de acordo com o cronograma interno e a disponibilidade orçamentária da Administração;
- **Ampliação da competitividade**, ao favorecer a participação de empresas especializadas, inclusive de menor porte, especialmente quando houver possibilidade de divisão por lotes;
- **Redução de custos**, uma vez que o sistema possibilita a obtenção de preços mais vantajosos, com base em estimativas de consumo, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos registrados.

Dessa forma, o uso do Sistema de Registro de Preços demonstra-se como a solução mais adequada, econômica e eficiente para atender às necessidades permanentes e variáveis da Secretaria Municipal de Educação, garantindo a regularidade no fornecimento de utensílios de cozinha às unidades escolares, com planejamento, controle e economia de recursos públicos.

O Sistema de Registro de Preços assegura economicidade, eficiência e aderência à realidade operacional da gestão pública, sendo o instrumento mais adequado para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação no que se refere à manutenção e operação das cozinhas escolares com regularidade e controle.

Indicação do órgão gerenciador da ata: Prefeitura Municipal de Valença-RJ.

Critérios de Desempate

1. Desempate com base em ações de equidade de gênero no ambiente de trabalho

Será considerado o licitante que comprove a adoção de políticas efetivas de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, tais como:

- Igualdade salarial para funções equivalentes;
- Programas de formação e promoção com equidade de acesso;

- Medidas institucionais contra a discriminação e de promoção da diversidade.

A comprovação será analisada pela Comissão de Licitação e poderá ser utilizada como critério de desempate, conforme previsto no art. 60, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.

2. Demais critérios previstos no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, na seguinte ordem:

- I – Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- II – Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;
- III – Adoção de ações de equidade de gênero no ambiente de trabalho;
- IV – Desenvolvimento de programa de integridade.

3. Preferência legal em caso de igualdade de condições

Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, a:

- I – Empresas estabelecidas no Estado do Rio de Janeiro;
- II – Empresas brasileiras;
- III – Empresas que invistam em pesquisa e desenvolvimento no país;
- IV – Empresas que comprovem a prática de mitigação ambiental (Lei nº 12.187/2009).

4. Critérios adicionais

Caso ainda haja empate, poderão ser adotados critérios complementares definidos pela Comissão de Licitação, observando os princípios da legalidade, isonomia e competitividade.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, i, da Lei 14.133/2021)

A estimativa do valor da contratação, considerando os preços unitários foi realizada nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME 65/2021, a partir do envio das informações:

-Descrição dos itens a serem adquiridos e das quantidades a serem contratadas, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia em grande escala, conforme Art. 7º,§ IV do Decreto nº 45, de 15 de fevereiro de 2025, da Prefeitura Municipal de Valença. (Pesquisa de preços).

-Realizada de forma abrangente;

-Identificação do(s) responsável(is) pela pesquisa;

-Informações quanto às fontes consultadas, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, conforme Art. 7º, § V do Decreto nº 45, de 15 de fevereiro de 2025, da Prefeitura Municipal de Valença.

Estimativa do Preço de contratação, de acordo com a Pesquisa de preço é de **R$ 487.316,44 (quatrocentos e oitenta e sete mil, trezentos e dezesseis reais e quarenta e quatro centavos.).**

Os preços foram adquiridos por meio de pesquisa de amplo domínio, pesquisa e baseado nos pregões anteriores desde município, fontes de pesquisa capazes de representar o mercado, pois Segundo o art. 23 do novo Estatuto das Contratações Públicas, "*o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.*"

LOTE 1

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	**Abridor de latas** e garrafas em aço inoxidável 9 cm.	40	UNID	R$ 10,79	R$ 431,68
02	**Afiador de facas** com 3 fases de afiação. Comprimento mínimo de 21 cm.	40	UNID	R$ 66,96	R$ 2.678,40

03	**Amassador de batatas** com lâmina fabricada em aço inoxidável. Comprimento mínimo de 24 cm.	40	UNID	R$ 51,92	R$ 2.076,72
04	**Assadeira de alumínio retangular** com bordas, medindo 30x45x4,5 cm, alumínio polido resistente.	20	UNID	R$ 60,43	R$ 1.208,52
05	**Assadeira retangular de alumínio** possui as seguintes dimensões: 30cm de comprimento; 20 cm de largura e 5 cm de altura.	20	UNID	R$ 42,21	R$ 844,16
06	**Batedor de clara (fuê)**, em aço inox dimensões aprox. 30 cm de comprimento e altura/diâmetro de 6 cm.	40	UNID	R$ 25,43	R$ 1.017,12
07	**Caneca Leiteira** 14 Teflon de 1,7L, Dimensões: 10,3 cm de altura, 13 cm de largura, e 18,5 cm de profundidade; peso aproximado: 0,300 Kg.	40	UNID	R$ 44,88	R$ 1.795,12
08	**Colher para servir arroz**, totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 30cm, largura 62mm.	40	UNID	R$ 14,49	R$ 579,76
09	**Colher de sopa** totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 20,5 cm, largura 48mm.	4.250	UNID	R$ 15,01	R$ 63.801,00
10	**Concha grande** totalmente em aço inox, comprimento aproximado de 55 cm. largura mínima de 13 cm e capacidade de até 0,48 lts	40	UNID	R$ 32,27	R$ 1.290,72
11	**Copinho/caneca** antivazamento para bebês,fabricado em polipropileno resistente e silicone, com bico, capacidade mínima de 200ml.	60	UNID	R$ 24,70	R$ 1.481,88
12	**Cumbuca para merenda escolar**, com capacidade mínima de 350 ml. Resistente a temperatura de 100ºC. Fabricada em polipropileno (PP) livre de BPA. Medidas externas: 111 x 111 x 51 mm (C x L x A). Medida da Base: 70 mm. Espessura: 2,5 mm. Peso: 47 gr. Cores diversas.	8.500	UNID	R$ 7,11	R$ 60.469,00

13	**Descascador de legumes** manual, fabricado com plástico atóxico e resistente ou polietileno, lâmina em aço inox, dimensões aproximadas (CxLxA): 14,5 x 6,5 x 2 cm.	40	UNID	R$ 29,79	R$ 1.191,52
14	**Escorredor de macarrão** N°40, em alumínio, com duas alças e base. Largura mínima de 40cm e altura mínima de 25 cm. Capacidade de 18 litros.	20	UNID	R$ 85,40	R$ 1.708,04
15	**Escorredor de macarrão** N°20, em alumínio, com duas alças e base. Largura mínima de 20cm e altura mínima de 15 cm. Capacidade de 6 litros.	20	UNID	R$ 37,97	R$ 759,36
16	**Escumadeira grande**, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 56 cm, largura 16,2 cm.	20	UNID	R$ 45,44	R$ 908,76
17	**Escumadeira**, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 33,5cm, largura 10,3cm.	20	UNID	R$ 36,14	R$ 722,72
18	**Faca de serra** para cortar pão com lâmina em aço inox com fio serrilhado, cabo de polipropileno comprimento aproximado 30cm, largura 2cm.	80	UNID	R$ 27,87	R$ 2.229,76
19	**Faca para carne**, com lâmina em aço inox 8 polegadas com tratamento térmico, com fio liso, com cabo de polipropileno. Comprimento aproximado 45cm, largura 85mm.	80	UNID	R$ 75,80	R$ 6.063,84
20	**Forma de alumínio redonda com furo central** (tipo forma de pudim),aproximadamente 24 cm de diâmetro x 10 cm de altura. Capacidade para 3 litros.	120	UNID	R$ 40,49	R$ 4.858,80
21	**Forma de pão em alumínio**. Dimensões aproximadas: 30L x 12,5P x 7A cm.	120	UNID	R$ 51,97	R$ 6.236,88

22	**Forma de silicone para cupcake**. Material:silicone.Medidas aproximadas: 3 cm de altura, 6 cm de comprimento, 6 cm de diâmetro, 6 cm de largura. Capacidade da forma: 50 ml. Temperatura: resistente a 230ºC. Cores diversas. Kit com 12 unidades.	80	PCT	R$ 21,89	R$ 1.751,20
23	**Frigideira** fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro mínimo de 20 cm e máximo de 22 cm. Cabo fabricado em baquelite ou revestimento térmico equivalente.	80	UNID	R$ 51,39	R$ 4.111,04
24	**Frigideira funda**, fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro de 28 cm.Altura mínima de 6,5 litros. Capacidade mínima de 3,3 litros. Cabo fabricado em baquelite ou revestimento térmico equivalente.	80	UNID	R$ 75,31	R$ 6.024,80
25	**Garfo de mesa** totalmente em inox, cabo liso, 4 dentes, comprimento aproximado 18,5 cm, por 22 mm.	4.250	UNID	R$ 6,44	R$ 27.387,00
26	**Jarra de plástico** polipropileno com tampa. Capacidade 3 litros.	120	UNID	R$ 20,21	R$ 2.425,68
27	**Kit composto por 5 placas ou tábuas de corte coloridas**, com padrão internacional de cores, para corte de alimentos crus e cozidos,sendo: 1 (uma) placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua; 1 (uma) placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras; 1 (uma) placa na cor azul para corte de peixes; 1 (uma) placa na cor amarela para corte de aves; 1 (uma) placa na cor branca para corte de laticínios. Todas cores 50cm de altura x 30 cm de largura x 1,5cm de espessura. Construídas em polipropileno;Atóxica com aditivo antibactericida; Antiderrapante; Bordas arredondadas; Fácil higienização e resistente a produtos químicos; Furo para pendurar;	40	PCT	R$ 255,21	R$ 10.208,24

28	**Pegador de massa** em aço inox, dimensões do item CxLxA 20,5x4.8x4.9.	40	UNID	R$ 16,44	R$ 657,44
29	**Peneira fina em inox** para coar alimentos. Diâmetro de 20 cm.	40	UNID	R$ 14,79	R$ 591,68
30	**Ralador fabricado em Inox**, possui 4 faces; Lâmina com quatro diferentes opções de corte; Lâmina com dentes em escala maior, para melhor eficácia no manuseio. Possui cabo; dimensões aproximadas: 23 x 10,5 x 8 cm.	40	UNID	R$ 21,80	R$ 871,84
31	**Saco para amostra de alimentos**, transparente, feito de polietileno de baixa densidade, material esterilizado, com tarja branca para descrição do alimento, o saco para amostra deve ser totalmente lacrado. Embalagem com 500 unidades. Medidas aproximadas de 12x30.	50	PCT	R$ 41,49	R$ 2.074,70

LOTE 2

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
32	**Bacia de plástico com tampa** capacidade para 2,2 litros com dimensões: 25x20x11 cm.	40	UNID	R$ 11,05	R$ 442,00
33	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente medindo aproximadamente, diâmetro 46,3 cm e altura 17,4 cm. Capacidade mínima 19,5 litros.	40	UNID	R$ 24,94	R$ 997,52
34	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente medindo aproximadamente, diâmetro 54,6 cm e altura 22,8 cm. Capacidade mínima 34 litros.	40	UNID	R$ 45,45	R$ 1.817,84
35	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente, medindo aproximadamente, diâmetro externo 47,5 cm e altura 15 cm. Capacidade mínima 11 litros.	40	UNID	R$ 19,34	R$ 773,52

36	**Bacia/bandeja retangular** em polipropileno branco, resistente, capacidade para 3 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 22,1 cm x comp. 30,3 cm.	20	UNID	R$ 15,90	R$ 318,00
37	**Bacia/bandeja retangular** em polipropileno branco, resistente, capacidade para 3 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 22,1 cm x comp. 30,3 cm.	20	UNID	R$ 20,36	R$ 407,16
38	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 32,5x39,5x57,5cm (AxLxC). Capacidade mínima 50 litros.	20	UNID	R$ 60,85	R$ 2.434,00
39	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 41,5x45x64 cm (AxLxC). Capacidade mínima 78 litros.	20	UNID	R$ 117,98	R$ 2.359,64
40	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 41,7 x 28,5 x 33,5 cm (CxLxA). Capacidade mínima 25 litros.	40	UNID	R$ 52,52	R$ 2.100,64
41	**Caneca plástica para merenda escolar**, com capacidade mínima de 300 ml. Dimensões aproximadas: 8,5 cm de diâmetro e 8,7 cm de altura. Fabricada em polipropileno (PP) livre de BPA, podendo ser usada para líquidos quentes e frios. Cores diversas.	8.500	UNID	R$ 5,40	R$ 45.900,00

42	**Cesto expositor/organizador,** empilhável, vazado. Capacidade de carga de 15 kg. Dimensões Externas de aproximadamente: 27 cm x 57 cm x 41 cm. Material: plástico. Cor preta.	300	UNID	R$ 33,47	R$ 10.039,80
43	**Pote retangular com tampa** 1,2 litros fabricado em plástico possui as seguintes dimensões: 19 x 13 x 9 cm.	40	UNID	R$ 25,35	R$ 1.013,84
44	**Pote plástico com tampa** capacidade para 6,5 litros dimensões aproximadas: 28,5 x 21,4 x 15,4 cm.	40	UNID	R$ 42,20	R$ 1.687,84
45	**Pote retangular com tampa** 3,5 litros em plástico possui as seguintes dimensões 27,5 x 17 x 9,5cm.	40	UNID	R$ 18,26	R$ 730,48
46	**Prato fundo** fabricado em polipropileno; virgem de 1º uso; Com abas; Paredes internas e externas lisas; Sem reentrâncias ou ressaltos; Empilhável; Formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos);Atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto a metais pesados; livre de BPA; Acabamento fosco; Á fabricação dos produtos deve atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	8.500	UNID	R$ 13,56	R$ 115.226,00

LOTE 3

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
47	**Balança digital de balcão.** Capacidade mínima de 30 kg. Divisão 5 g. Precisão 1/3000 F.S, display LCD fundo transparente ou verde com letras na cor preta. Peso: 05 dígitos. Dimensões da balança: 35 x 33 x 12 cm. Medidas da bandeja: 34 x 23 cm. Peso líquido: 3 kg. Fabricada em plástico industrial alto impacto. Bateria: recarregável 4V 4.0 de lítio (aproximadamente 24 h de autonomia), função auto desligamento para economia de energia, tampa com 4 pinos. Voltagem bivolt. Possuir a função TARA.	10	UNID	R$ 611,61	R$ 6.116,14
48	**Mini processador, triturador e mixer** de alimento manual, com 3 lâminas. Funcionamento manual acionado por meio de uma manivela. Capacidade de 500 ml. Equipado com uma lâmina em aço inoxidável afiada. Dimensões aproximadas: 11 cm de diâmetro por 6 cm de altura. Deve possuir tampa com manivela (cordão retrátil), uma base com encaixe para 3 lâminas e o pote de acrílico com capacidade de 500ml. Cores diversas.	40	UNID	R$ 18,68	R$ 747,28
49	**Panela de alumínio fundido**, nº50, tipo caçarola. Capacidade de 41 litros. Dimensões aproximadas: 50 cm de largura, 22 cm de altura, 50 cm de diâmetro, 5 mm de espessura com cabo de alumínio fundido. Tampa em alumínio e com formato ideal para encaixe.	40	UNID	R$ 353,64	R$ 14.145,76
50	**Panela de alumínio nº50**, tipo caldeirão SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR 52 industrial. Capacidade de 80 litros. Dimensões aproximadas: 42 cm de altura, 50 cm de diâmetro e 3 mm de espessura. Possui tampa em alumínio e alça super resistente.	40	UNID	R$ 393,52	R$ 15.740,80
51	**Panela de alumínio polido nº 28**, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em	80	UNID	R$ 137,45	R$ 10.995,84

	alumínio, com capacidade de aproximadamente 8 litros, medindo aproximadamente 28cm de diâmetro e 15cm de altura.				
52	**Panela de alumínio polido nº 40**, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 23 litros, medindo aproximadamente 40cm de diâmetro e 18cm de altura. E no mínimo 1,80mm de espessura.	80	UNID	R$ 220,74	R$ 17.659,52
53	**Panela de pressão com alça**. Material alumínio polido. Capacidade para **20 litros**. Características adicionais: tampa com sistema de fechamento externo, medidas aproximadas: Diâmetro: 30,4 cm, altura: 36,5 cm.	20	UNID	R$ 479,26	R$ 9.585,24
54	**Panela de pressão polida fabricada em alumínio**, equipada com duas alças, capacidade para **10 litros**, possui válvula de segurança, diâmetro de 24cm.	40	UNID	R$ 156,31	R$ 6.252,32
55	**Panela de Pressão polida** fabricada em alumínio, equipada com duas alças, capacidade para **4,5 litros**, possui válvula de segurança.	20	UNID	R$ 68,39	R$ 1.367,88

A adoção do critério de Menor Preço por Lote na licitação destinada à provável e futura contratação de empresa especializada para o fornecimento de utensílios de cozinha para as unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença-RJ justifica-se pela diversidade técnica dos materiais, pelas especificidades de uso nas cozinhas escolares e pelas demandas variáveis conforme a estrutura e o porte de cada unidade educacional.

Os utensílios a serem fornecidos poderão incluir itens de diferentes tipos, tamanhos, materiais e finalidades, como panelas industriais, colheres, facas, bandejas, pratos,

conchas, caixas térmicas, liquidificadores industriais, entre outros, todos destinados ao preparo, manuseio e armazenamento de alimentos nas cozinhas escolares. Essa diversidade de especificações exige fornecedores com capacidade técnica para atender às diferentes exigências, tanto em termos de fornecimento, quanto de qualidade e conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar.

A divisão por lotes funcionais ou técnicos permite estruturar o certame de forma que empresas com expertise comprovada em determinados tipos de utensílios ou linhas de fornecimento participem apenas dos lotes nos quais possuem maior especialização, o que fomenta a competitividade e amplia as oportunidades de participação de microempresas e empresas de pequeno porte, conforme previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

A contratação por lotes também oferece vantagens operacionais relevantes, tais como:

- **Maior eficiência na gestão contratual**, ao permitir que o fornecimento seja distribuído de forma mais racional, considerando a natureza específica de cada grupo de utensílios;
- **Mitigação de riscos operacionais**, reduzindo a dependência de um único fornecedor e viabilizando respostas mais rápidas às demandas emergenciais ou específicas de cada escola;
- **Otimização dos custos e melhoria da qualidade**, uma vez que fornecedores especializados tendem a apresentar propostas mais competitivas e tecnicamente adequadas;
- **Facilidade na fiscalização e no acompanhamento**, com delimitação clara de responsabilidades entre os fornecedores contratados para cada lote.

Dessa forma, a adoção do critério de julgamento por Menor Preço por Lote na futura licitação mostra-se plenamente alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, vantajosidade e ampla competitividade, sendo a forma mais adequada e racional para garantir o fornecimento contínuo, qualificado e seguro de utensílios de cozinha às unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença-RJ.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A. Os preços cotados incluem as despesas de custo, como: encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas, transportes ou de qualquer outra natureza;
B. Durante a Vigência do contrato ou outro instrumento substitutivo, a CONTRATADA deverá atender prontamente às requisições e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA, a partir da solicitação através de ordem do setor solicitante;
C. Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação;
D. Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da CONTRATADA intentar reclamações trabalhistas contra a Contratante;
E. Responsabilizar-se por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho dos serviços objeto do presente Contrato;

F. Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente contrato;
G. Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela contratante;
H. A execução dos serviços deverá ocorrer em conformidade com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, que será definido no ato da emissão da ORDEM DE ENTREGA;
I. O descumprimento, injustificado do prazo fixado, no item anterior para execução dos serviços, acarretará em multa pecuniária diária, nos termos do Edital e Contrato a ser firmado, ficando o(s) Contratado(s) sujeito(s) às penalidades previstas na Lei 14.133/2021.

J. Manter, durante toda a vigência do contrato, as obrigações fiscais e trabalhistas, bem como a aplicação das obrigações relativas ao FGTS, ao INSS e ao seguro de acidentes de trabalho, sob pena de rescisão contratual, facultando à contratante

solicitar tais informações a qualquer tempo, conforme artigo 56 §2º da Lei 14.133/2021.

14. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

A. Responsabilizar-se pela lavratura do contrato ou outro instrumento substitutivo se for o caso, com base nas disposições da Lei 14.133/2021 e suas alterações;
B. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação;
C. Acompanhar, controlar e avaliar a prestação do serviço e entrega dos equipamentos, através da unidade responsável por esta atribuição;
D. Zelar para que durante a vigência do contrato, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;
E. Serão considerados para efeito de pagamento os produtos efetivamente entregues pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

15. DOS RECURSOS

-Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão: Recurso Próprio.

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6, XXIII, j, da Lei 14.133/2021)

-A(s) dotação(ões) orçamentária(s) por onde correrá a despesa é(são):

SECRETARIA	RECURSO

SME	02.0812.361.0002.2073 3339030000000 (1500) 02.0812.365.0015.2094 3339030000000 (1500) 02.08.12.361.0015.2082 333903000000 (1500)

17. MATRIZ DE RISCOS

Risco Identificado	Descrição	Probabilidade de Ocorrência	Impacto	Parte Responsável	Medidas Preventivas / Mitigadoras	Mecanismo de Alocação / Tratamento
Oscilação de preços dos insumos	Aumento imprevisível nos preços de materiais devido a inflação ou escassez	Média	Alto	Contratante (em casos de reajuste previsto)	Previsão de reajuste contratual e cláusula de repactuação	Utilização de índices oficiais (ex: INCC, IPCA) e cláusula de equilíbrio econômico-financeiro
Atraso na execução da entrega	Empresa não realiza a entrega dentro do prazo previsto	Alta	Médio	Contratado	Penalidades por descumprimento contratual, previsão de prazos razoáveis	Multas por atraso, cláusulas resolutivas e possibilidade de substituição do fornecedor
Entrega realizada em desacordo com o contrato	Execução sem seguir padrões técnicos, normas de segurança ou qualidade	Média	Alto	Contratado	Exigência de profissionais qualificados e fiscalização técnica periódica	Recusa do serviço, obrigação de refazer sem ônus e aplicação de sanções
Problemas logísticos (transporte/entrega)	Falhas no deslocamento até as unidades escolares ou falta de equipamentos	Média	Médio	Contratado	Planejamento de rotas, cronograma de atendimento e veículo próprio.	Previsão contratual de local e horário de entrega; responsabilidade integral do contratado
Inexecução parcial ou total do contrato	Abandono ou descumprimento contratual	Baixa	Alto	Contratado	Garantias contratuais (caução, seguro)	Aplicação de sanções administrativas e acionamento da garantia
Ausência de peças de reposição no mercado para os utensílio	Peças específicas tornam-se indisponíveis para reposição	Baixa	Médio	Compartilhado	Planejamento prévio, consulta a marcas com bom suporte técnico.	Substituição por itens equivalentes mediante autorização da Administração

s fornecidos.						
Erro na especificação dos materiais.	Defasagem entre o que foi previsto no termo de referência e a realidade local	**Baixa**	**Alto**	Contratante	Validação técnica do termo de referência por profissionais especializados.	Alteração contratual com base no Art. 124 da Lei nº 14.133/21

Observações Adicionais

- A presente matriz visa atender ao Art. 6º, inciso XXII, e Art. 22 da **Lei nº 14.133/2021**, mesmo que a contratação não envolva regime integrado/semi-integrado ou obras de grande vulto.
- A alocação de riscos considera o princípio da eficiência contratual e da alocação equitativa, permitindo que cada parte suporte os riscos que tem maior capacidade de gerenciar.
- As medidas preventivas buscam reduzir a probabilidade dos riscos e os mecanismos de alocação visam preservar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

Com base no histórico de contratações e licitações anteriores no âmbito da Administração Pública Municipal, foram identificados os seguintes riscos que podem comprometer a efetividade do planejamento, da seleção do fornecedor e da gestão contratual, considerando o objeto de fornecimento de utensílios de cozinha destinados às unidades escolares da Rede Municipal de Ensino:

- Licitação deserta ou frustrada, decorrente de exigências excessivas, cláusulas restritivas ou falhas de comunicação com o mercado fornecedor;
- Incompatibilidade entre as especificações técnicas e a prática do mercado, o que pode afastar potenciais licitantes ou gerar impugnações ao edital;
- Estimativa inadequada de quantidades e periodicidade de fornecimento, resultando em descontinuidade no atendimento das cozinhas escolares, acúmulo de utensílios ou prejuízos decorrentes de sobras e obsolescência de materiais;
- Fornecimento de utensílios fora dos padrões de qualidade exigidos, decorrente de cláusulas contratuais genéricas, especificações técnicas insuficientes ou fiscalização ineficaz, podendo comprometer a segurança alimentar e o funcionamento das cozinhas;

- Dificuldades na gestão e fiscalização contratual, ocasionadas por ausência de

servidores capacitados, falta de ferramentas adequadas de controle ou deficiência na comunicação entre os setores envolvidos.

II. Avaliação dos Riscos

Cada risco foi avaliado com base em sua **probabilidade de ocorrência** e **impacto potencial**:

- **Licitação deserta ou frustrada**
  Probabilidade: Média | **Impacto**: Alto
  Pode comprometer diretamente a continuidade do fornecimento de utensílios necessários para a preparação das refeições escolares.
- **Incompatibilidade com o mercado fornecedor**
  Probabilidade: Média | **Impacto**: Alto
  Pode inviabilizar a obtenção de propostas válidas e competitivas, dificultando a contratação de empresa especializada.
- **Falha na estimativa de demanda**
  Probabilidade: Baixa | **Impacto**: Alto
  Afeta a eficiência e continuidade do serviço de alimentação escolar, podendo resultar em falta ou excesso de utensílios.
- **Fornecimento fora do padrão de qualidade**
  Probabilidade: Média | **Impacto**: Médio a Alto
  Compromete a segurança alimentar, a durabilidade dos utensílios e o desempenho das atividades nas cozinhas escolares.
- **Fiscalização contratual deficiente**
  Probabilidade: Média | **Impacto**: Alto
  Pode resultar em não conformidade com as cláusulas contratuais, falhas na entrega ou recebimento de produtos inadequados, gerando prejuízos ao erário.

III. Tratamento dos Riscos Considerados Inaceitáveis

Para os **riscos com nível considerado inaceitável**, serão adotadas as seguintes **ações preventivas**:

- **Revisão técnica e jurídica rigorosa do edital**, de modo a evitar cláusulas

restritivas, ambíguas ou desatualizadas que possam limitar a competitividade ou comprometer a legalidade do processo;

- **Realização de levantamento de mercado atualizado**, com consulta a fornecedores do ramo de utensílios de cozinha, análise de preços praticados, prazos de entrega e condições técnicas observadas em contratos similares;
- **Utilização de registros históricos de fornecimento de utensílios às unidades escolares**, para definição mais precisa da demanda, da periodicidade de reposição e do consumo médio por unidade;
- **Elaboração de especificações técnicas claras e objetivas**, com definição dos tipos de utensílios, materiais de fabricação (aço inox, alumínio, plástico atóxico etc.), dimensões, resistência, normas sanitárias aplicáveis e padrões de qualidade mínimos exigidos;
- **Capacitação dos fiscais de contrato**, incluindo treinamentos específicos, elaboração de **roteiros de verificação e checklists operacionais**, com foco na avaliação da conformidade dos produtos entregues, dos prazos e da documentação fiscal.

IV. Ações de Contingência para Riscos Persistentes

Caso os riscos persistam, mesmo após o tratamento preventivo, serão adotadas as seguintes **medidas de contingência**:

- **Realização de nova licitação com ajustes no edital**, em prazo reduzido, no caso de licitação deserta ou sem propostas válidas;
- **Reformulação do Termo de Referência e readequação do processo**, caso se verifique incompatibilidade entre as especificações exigidas e as condições praticadas pelo mercado fornecedor de utensílios de cozinha;
- **Substituição imediata dos utensílios entregues fora das especificações técnicas**, às custas da contratada, conforme previsto contratualmente, com aplicação das sanções cabíveis;
- **Reforço na fiscalização contratual e abertura de processo administrativo**, caso sejam identificadas falhas recorrentes no fornecimento ou descumprimento das obrigações pactuadas.

V. Definição dos Responsáveis

- **Área técnica demandante (Secretaria Municipal de Educação)**: responsável pela elaboração e atualização das especificações técnicas dos utensílios de cozinha, bem como pela realização do levantamento de mercado e da estimativa de demanda;
- **Comissão de Licitação**: responsável por assegurar a legalidade do certame, a conformidade com a legislação vigente e a promoção da competitividade entre os licitantes;
- **Unidade de gestão e fiscalização contratual**: encarregada de acompanhar a execução do contrato, verificar a conformidade dos materiais fornecidos, registrar não conformidades, adotar medidas corretivas e aplicar sanções, quando necessário.

VI. Indicadores de Acompanhamento e Margens para Ações de Contingência

Serão monitorados os seguintes indicadores no contexto da contratação de empresa especializada para o fornecimento de utensílios de cozinha destinados às unidades escolares da Rede Municipal de Ensino:

- **Número de licitantes habilitados**: caso seja inferior a três, será realizada uma reavaliação do conteúdo do edital, visando ampliar a competitividade e ajustar eventuais exigências desproporcionais;
- **Número de impugnações ao edital**: a ocorrência de uma ou mais impugnações será tratada como sinal de risco, implicando revisão das cláusulas técnicas e jurídicas para adequação ao mercado;
- **Percentual de entregas fora do padrão de qualidade especificado**: se ultrapassar 10%, serão adotadas medidas corretivas imediatas, como a substituição dos utensílios em desconformidade e a aplicação das penalidades previstas no contrato;
- **Percentual de entregas não realizadas dentro do prazo estipulado**: se ultrapassar 15%, será instaurado processo de apuração contratual, podendo ensejar sanções administrativas à empresa contratada.

Esse Mapa de Riscos proporciona uma visão detalhada dos riscos envolvidos na contratação, suas avaliações, medidas preventivas e planos de contingência, permitindo também a definição clara de responsabilidades e indicadores de desempenho para o monitoramento contínuo da execução contratual. Ele poderá ser atualizado ao longo do processo de contratação, caso novos riscos ou situações imprevistas sejam identificados.

Notas Finais

Os riscos classificados como inaceitáveis na futura contratação de empresa especializada para o fornecimento de utensílios de cozinha destinados às unidades da Rede Municipal de Ensino de Valença-RJ serão tratados com ações preventivas detalhadas e com planos de contingência previamente definidos, visando mitigar eventuais impactos caso esses riscos se concretizem.

Essas estratégias têm como objetivo garantir que o fornecimento dos utensílios ocorra de forma contínua e regular, com resolução ágil e eficaz de eventuais problemas, preservando o funcionamento adequado das cozinhas escolares e assegurando o atendimento à comunidade escolar.

Acompanhamento de Indicadores

Os indicadores de desempenho e qualidade no fornecimento dos utensílios serão monitorados mensalmente pelo Fiscal do Contrato, em conjunto com a Comissão de Recebimento.

Esse acompanhamento incluirá, entre outros aspectos:

- o **cumprimento dos prazos de entrega** dos itens;
- a **conformidade dos utensílios com as especificações técnicas** estabelecidas no edital e contrato;

- e o **atendimento a critérios de sustentabilidade**, como o descarte correto de embalagens e resíduos decorrentes da entrega.

Relatórios regulares serão elaborados para verificar se os produtos fornecidos atendem aos padrões acordados e para garantir que eventuais falhas sejam prontamente corrigidas.

Revisão e Atualização do Mapa de Riscos

Este Mapa de Riscos poderá ser revisado e atualizado a qualquer momento, tanto na fase de planejamento quanto durante a execução contratual, sempre que forem identificados novos riscos ou mudanças relevantes no contexto de fornecimento.

A revisão contínua permitirá o aprimoramento das estratégias de mitigação e a inclusão de novos elementos relacionados à segurança, à eficiência logística e à qualidade dos produtos, de modo a garantir a perfeita aderência às necessidades da Administração Pública e às melhores práticas de gestão de riscos.

Isso inclui a análise de possíveis atrasos na entrega, não conformidade dos utensílios, dificuldades de reposição, ou eventuais impactos ambientais ou de armazenamento.

Conclusão

Com a implementação de uma gestão de riscos estruturada e eficaz, a futura contratação de empresa especializada para o fornecimento de utensílios de cozinha oferecerá segurança, continuidade e qualidade ao atendimento das necessidades operacionais das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença-RJ.

A monitoria constante do desempenho contratual, associada à atualização do Mapa de Riscos, assegurará uma execução eficiente e sustentável, em consonância com os princípios da economicidade, regularidade e transparência na gestão pública.

18. RESPONSÁVEIS PELA CONTRATAÇÃO:

_____

Marianne Elena da Silva - Matrícula 140.180 - Gestora do Contrato

_____

Maria Eduarda Damasceno Maia - Matrícula 211.761 - Gestora do Contrato Suplente

_____

Maraci da Silva Corrêa do Natal - Matrícula: 126.276- Fiscal Técnico

_____

Silvia Souza Maria - Matrícula: 138.630 - Fiscal Setorial

_____

Ana Laura Damasceno Maia - Matrícula: 211.741 - Fiscal Administrativo

_____

Priscila Neubaner Duque Fernandes - Matrícula: 130.917 - Responsável pela elaboração do Termo de Referência.

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Valença, 8 de julho de 2025.

_____

Renata Andrade Leite

Secretária Municipal de Educação

Matrícula: 211.688

MEMÓRIA DE CÁLCULO E ESTIMATIVA DE CONSUMO

A presente memória de cálculo foi elaborada com o objetivo de estimar, de forma técnica e fundamentada, a quantidade de utensílios de cozinha necessária para atender à demanda das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença-RJ, no âmbito da futura contratação de empresa especializada em seu fornecimento.

A estimativa leva em consideração o número de escolas ativas, a média de funcionamento por turno, a quantidade de profissionais envolvidos na preparação e distribuição das refeições, bem como o histórico de reposição de materiais observados em exercícios anteriores.

Foram adotadas margens de reposição proporcional à natureza de uso de cada item, considerando seu desgaste natural, perdas por quebra ou extravio, além da ampliação do número de alunos e da capacidade de atendimento da rede. Os percentuais utilizados refletem a realidade operacional das unidades escolares e visam garantir a continuidade dos serviços de alimentação escolar, evitando interrupções por falta de utensílios adequados.

Essa projeção permite à Administração Pública realizar uma contratação compatível com a real necessidade, promovendo economia, planejamento e eficiência no uso dos recursos públicos.

ANEXO II
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I. INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo justificar a necessidade e a viabilidade da aquisição de utensílios de cozinha destinados às unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença. A iniciativa visa garantir condições adequadas para o preparo, manuseio e distribuição das refeições oferecidas diariamente aos alunos, assegurando a qualidade do atendimento na alimentação

escolar, bem como o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas sanitárias vigentes.

Com o passar do tempo e o uso contínuo, muitos utensílios atualmente disponíveis encontram-se desgastados, danificados ou em quantidade insuficiente para atender à crescente demanda das escolas e creches. Tal situação compromete a eficiência do serviço prestado pelas equipes de merenda, impactando diretamente na segurança alimentar e no bem-estar dos estudantes. Diante disso, torna-se imprescindível a renovação e a ampliação dos materiais utilizados nas cozinhas escolares, assegurando melhores condições de trabalho para os profissionais envolvidos e a manutenção da qualidade das refeições servidas.

Este estudo considera aspectos como a demanda atual das unidades, a padronização dos itens, a durabilidade dos materiais e os critérios técnicos necessários para a seleção adequada dos utensílios, sempre em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, que regula as licitações e contratos administrativos, e com os Decretos Municipais nº 40, 41, 45 e 46, todos de 15 de fevereiro de 2025. Assim, busca-se promover uma aquisição eficiente, transparente e alinhada às reais necessidades das escolas da rede municipal, contribuindo para a melhoria contínua da infraestrutura de apoio à alimentação escolar.

Público alvo:

- Educação infantil (creche): 1.000 alunos
- Educação pré-escolar, fundamental e EJA: 8.500 alunos
- Total estimado de alunos beneficiados: 9.500

II. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO (Art.18, §1º, inciso I,da Lei 14.133/2021)

A necessidade de aquisição de utensílios de cozinha para as unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença decorre da obrigação de garantir condições adequadas para o preparo, o manuseio e a distribuição das refeições oferecidas diariamente aos alunos no ambiente escolar. A alimentação escolar é parte

fundamental da permanência e do bom rendimento dos estudantes, sendo indispensável que as cozinhas estejam devidamente equipadas com utensílios em quantidade e qualidade suficientes para atender a essa demanda.

Atualmente, muitas unidades educacionais enfrentam dificuldades devido à escassez, desgaste ou inadequação dos utensílios utilizados, resultado do uso contínuo e do crescimento no número de alunos atendidos. Tais limitações impactam diretamente na eficiência e segurança dos serviços de alimentação, prejudicando tanto as condições de trabalho das merendeiras quanto a qualidade das refeições fornecidas aos estudantes.

A aquisição proposta atenderá às seguintes finalidades:

1. **Reforço da Infraestrutura das Cozinhas Escolares:** A reposição e ampliação dos utensílios visa estruturar adequadamente os espaços de preparo das refeições, assegurando que todas as escolas e creches possam realizar suas atividades de forma eficiente e segura, respeitando as normas de higiene e boas práticas sanitárias.

2. **Apoio ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):** A aquisição está alinhada às diretrizes do PNAE, que prevê a oferta de alimentação saudável e adequada aos alunos. A ausência de utensílios adequados compromete o cumprimento dessas diretrizes e pode afetar negativamente a aceitação e a qualidade da alimentação escolar.

3. **Melhoria das Condições de Trabalho das Merendeiras:** O fornecimento de utensílios adequados facilita as rotinas de preparo, reduz o esforço físico das profissionais e contribui para a execução das atividades com maior agilidade e segurança, promovendo um ambiente de trabalho mais funcional e humanizado.

4. **Aumento da Eficiência Operacional:** A aquisição contribuirá para a padronização e otimização dos processos de preparo das refeições, reduzindo o tempo de execução e o desperdício de alimentos, garantindo que os cardápios sejam seguidos com maior precisão.

Portanto, trata-se de uma contratação essencial à manutenção e ao aprimoramento do serviço de alimentação escolar, diretamente relacionado à qualidade do ensino, ao bem-estar dos alunos e à valorização dos profissionais da educação. O objeto a ser adquirido consiste em material comum, com padrões de qualidade e desempenho que podem ser definidos objetivamente no edital por meio de especificações usuais no mercado, em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021, e em conformidade com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

Interesse Público na Contratação

A aquisição de utensílios de cozinha atende ao interesse público ao garantir condições adequadas para o preparo e a distribuição da alimentação escolar nas unidades da Rede Municipal de Ensino de Valença. A alimentação escolar é essencial para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, contribuindo significativamente para a permanência e o rendimento dos alunos nas atividades pedagógicas.

Investir na infraestrutura das cozinhas escolares, por meio da reposição e ampliação dos utensílios, é uma medida que assegura a continuidade e a melhoria dos serviços de alimentação oferecidos diariamente. Além disso, proporciona melhores condições de trabalho às equipes responsáveis pela preparação das refeições, promovendo um ambiente mais seguro, eficiente e adequado do ponto de vista sanitário e funcional.

A contratação será realizada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços, o que permite maior economicidade, planejamento logístico e atendimento conforme a real necessidade da Administração Pública, em conformidade com os princípios da eficiência, da legalidade e da transparência que regem a gestão pública.

Problema a Ser Resolvido

A Rede Municipal de Ensino do Município de Valença enfrenta dificuldades relacionadas à infraestrutura das cozinhas escolares, que impactam diretamente na qualidade do preparo e da distribuição das refeições oferecidas diariamente aos alunos. Muitas unidades de ensino operam com utensílios danificados, desgastados

pelo uso contínuo ou em quantidade insuficiente para atender à demanda crescente, especialmente diante da ampliação do número de matrículas e da jornada escolar ampliada em algumas instituições.

Essa carência compromete não apenas a eficiência e a agilidade no serviço de alimentação, mas também a segurança alimentar, a higiene e o bem-estar dos estudantes. Além disso, a ausência de utensílios adequados dificulta o trabalho das equipes de merenda, afetando a rotina escolar e a qualidade dos serviços prestados.

Atualmente, não há estoque regular ou contrato vigente que possibilite a reposição padronizada e tempestiva desses materiais. Dessa forma, torna-se imprescindível a formalização de processo de aquisição de utensílios de cozinha, na modalidade Pregão Eletrônico e por meio do Sistema de Registro de Preços, para garantir o fornecimento contínuo e conforme demanda das unidades escolares. Essa medida visa assegurar melhores condições operacionais às cozinhas escolares, contribuindo para o fortalecimento das ações de segurança alimentar e para a promoção de um ambiente educacional mais saudável e eficiente.

Relato Descritivo das Contratações Anteriores Semelhantes da Secretaria Municipal de Educação

A Secretaria Municipal de Educação de Valença, em exercícios anteriores, realizou contratações similares com o intuito de suprir as necessidades operacionais das cozinhas escolares, especialmente no que diz respeito à reposição de utensílios utilizados no preparo, manuseio e distribuição da alimentação escolar nas unidades da Rede Municipal de Ensino.

Essas contratações ocorreram, predominantemente, por meio de licitações na modalidade Pregão Eletrônico, em alguns casos com a utilização do Sistema de Registro de Preços, o que possibilitou maior controle orçamentário, economicidade e flexibilidade na entrega dos materiais conforme a demanda real das unidades escolares ao longo do ano letivo.

Os registros dessas aquisições demonstraram que a entrega de itens como panelas industriais, conchas, escumadeiras, colheres de pau, baldes alimentares, tábuas de

corte, bandejas e outros utensílios contribuiu para a melhoria das condições de trabalho nas cozinhas escolares, promovendo mais agilidade, segurança e higiene no serviço de alimentação.

Entretanto, a experiência também evidenciou a necessidade de planejamento mais criterioso e de padronização dos processos, a fim de evitar descontinuidade no fornecimento, bem como garantir a durabilidade e a conformidade dos produtos com as normas sanitárias. Diante disso, optou-se novamente pela realização do processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços, como forma de aprimorar a gestão pública, garantir economicidade e atender com eficiência às futuras necessidades das unidades escolares.

Trata-se de fornecimento de material comum, cujas especificações de desempenho e qualidade podem ser claramente definidas no edital com base em padrões amplamente utilizados no mercado, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

III. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Há previsão desta contratação no Plano de Contratações Anuais - PCA (2025)?

(X) SIM ( ) NÃO

Nos termos do inciso II, § 1º, art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e na Lei Orçamentária Anual – LOA, em conformidade com o Planejamento Estratégico da Prefeitura do Município de Valença que visa assegurar a adequada administração e suporte necessário às necessidades da população.

IV. REQUISITOS MÍNIMOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso III, da Lei 14.133/2021)

A aquisição dos utensílios de cozinha será realizada por **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento pelo **menor preço por lote**, conforme especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência.

Requisitos legais

- A empresa licitante deverá possuir, em seu objeto social, atividades compatíveis

com o fornecimento de utensílios de cozinha;

- Apresentar declaração(ões), atestado(s) ou certidão(ões) expedidas por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que atestem o fornecimento dos produtos nos últimos 12 meses;
- Os documentos comprobatórios deverão estar em papel timbrado, assinados, com nome, telefone, cargo e e-mail de identificação dos representantes das instituições emitentes;

- A contratada deverá possuir estrutura operacional adequada, com estoque compatível para atender a demanda, bem como equipe técnica capacitada para garantir o fornecimento dos produtos dentro dos prazos estipulados;
- Declarar pleno conhecimento das condições de fornecimento, logística de entrega e demais responsabilidades contratuais;
- Quando convocada, a empresa deverá promover seu cadastramento, bem como a assinatura do contrato, termos aditivos e demais documentos pertinentes à contratação.

Requisitos de sustentabilidade

- Os utensílios fornecidos deverão ser fabricados preferencialmente com materiais recicláveis, reutilizáveis ou de baixo impacto ambiental, em conformidade com as boas práticas de sustentabilidade;
- A empresa deverá adotar medidas de logística sustentável, priorizando embalagens recicláveis, redução de desperdício e consumo consciente de recursos naturais;
- A contratada deve desenvolver, manter ou participar de programa interno de capacitação de funcionários quanto a práticas sustentáveis, redução de resíduos sólidos e descarte responsável;
- Os documentos impressos utilizados no processo de contratação devem, preferencialmente, ser reproduzidos em papel proveniente de áreas de reflorestamento.

Qualidade dos produtos

- Todos os utensílios de cozinha deverão ser novos, de primeira linha, e em perfeito estado de conservação e funcionamento, livres de qualquer avaria, ferrugem ou deterioração;
- Os itens deverão atender às normas técnicas da ABNT, INMETRO ou outra certificação aplicável;

- As embalagens devem estar lacradas, com informações legíveis de lote, fabricante e data de fabricação;
- Os materiais deverão ser entregues conforme especificações, prazos e locais definidos pela Administração, com garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação, quando aplicável.

Logística e segurança

- Os produtos deverão ser transportados de forma a preservar sua integridade física, com cuidado especial para materiais frágeis;
- A contratada deverá apresentar plano logístico que garanta a entrega pontual, com substituição imediata de itens danificados ou não conformes, sem ônus adicional para a Administração Pública;
- Caso a empresa vencedora não possua sede ou filial no município de Valença, deverá apresentar declaração de que manterá estrutura local adequada para atendimento e suporte ao contrato, durante toda a vigência contratual.

Vigência e fornecimento

- O fornecimento dos itens será feito conforme a demanda, respeitando os quantitativos estimados durante o período de vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

Habilitação (Art. 62 ao 70 da Lei nº 14.133/2021)

Habilitação jurídica;

Qualificação técnica (quando exigido);

Regularidade fiscal, social e trabalhista;

Qualificação econômico-financeira, conforme definido no edital.

V. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

A estimativa foi elaborada com base em registros anteriores de consumo, desgaste natural dos itens já existentes, ampliação do número de alunos atendidos e nas previsões de manutenção e substituição de utensílios danificados ou obsoletos.

As quantidades descritas no anexo servem como referência para planejamento e contratação, não representando obrigatoriedade de aquisição total por parte do Município de Valença. O fornecimento será realizado de forma parcelada e conforme demanda, de acordo com as necessidades específicas de cada unidade escolar e com a disponibilidade orçamentária da Administração.

(MEMÓRIA DE CÁLCULO - ANEXO I)

LOTE 1

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MARCAS DE REFERÊNCIA	QUANTIDADE
01	**Abridor de latas** e garrafas em aço inoxidável 9 cm.	UN	Brinox/Startools /Verona	40
02	**Afiador de facas** com 3 fases de afiação. Comprimento mínimo de 21 cm.	UN	Vonder/ Brasfort/ Platinox	40

03	**Amassador de batatas** com lâmina fabricada em aço inoxidável. Comprimento mínimo de 24 cm.	UN	Tramontina/ Brinox/ Mimo style	40
04	**Assadeira de alumínio retangular** com bordas, medindo 30x45x4,5 cm, alumínio polido resistente.	UN	Tramontina/ Brinox/ Cinco Estrela /Fuzipar	20
05	**Assadeira retangular de alumínio** possui as seguintes dimensões: 30cm de comprimento; 20 cm de largura e 5 cm de altura.	UN	Tramontina/ Brinox/Cinco Estrela/Fuzipar	20
06	**Batedor de clara (fuê)**, em aço inox dimensões aprox. 30 cm de comprimento e altura/diâmetro de 6 cm.	UN	Tramontina/ Cinco estrela/Brinox/Fuzipar	40
07	**Caneca Leiteira** 14 Teflon de 1,7L, Dimensões: 10,3 cm de altura, 13 cm de largura, e 18,5 cm de profundidade; peso aproximado: 0,300 Kg.	UN	Tramontina/ Edular	40
08	**Colher para servir arroz**, totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 30cm, largura 62mm.	UN	Tramontina/ Brinox/Zanetti/Fuzipar	40
09	**Colher de sopa** totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 20,5 cm, largura 48mm.	UN	Tramontina/ Brinox/Zanetti/Fuzipar /Martinox	4.250
10	**Concha grande** totalmente em aço inox, comprimento aproximado de 55 cm. largura mínima de 13 cm e capacidade de até 0,48 lts	UN	Tramontina/ Brinox/Zanetti/Fuzipar	40
11	**Copinho/caneca** antivazamento para bebês,fabricado em polipropileno	UN	Buba/ Lillo/Kuka	60

	resistente e silicone, com bico, capacidade mínima de 200ml.			
12	**Cumbuca para merenda escolar**, com capacidade mínima de 350 ml. Resistente a temperatura de 100ºC. Fabricada em polipropileno (PP) livre de BPA. Medidas externas: 111 x 111 x 51 mm (C x L x A). Medida da Base: 70 mm. Espessura: 2,5 mm. Peso: 47 gr. Cores diversas.	UN	Verma	8.500
13	**Descascador de legumes** manual, fabricado com plástico atóxico e resistente ou polietileno, lâmina em aço inox, dimensões aproximadas (CxLxA): 14,5 x 6,5 x 2 cm.	UN	Tramontina/ Brinox	40
14	**Escorredor de macarrão** N°40, em alumínio, com duas alças e base. Largura mínima de 40cm e altura mínima de 25 cm. Capacidade de 18 litros.	UN	Eirilar /ABC	20
15	**Escorredor de macarrão** N°20, em alumínio, com duas alças e base. Largura mínima de 20cm e altura mínima de 15 cm. Capacidade de 6 litros.	UN	Eirilar /ABC	20
16	**Escumadeira grande**, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 56 cm, largura 16,2 cm.	UN	Tramontina/ Rinox/Zanetti/Fuzipar	20
17	**Escumadeira**, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 33,5cm, largura 10,3cm.	UN	Tramontina/ Brinox/Zanetti/Fuzipar	20
18	**Faca de serra** para cortar pão com lâmina em aço inox com fio serrilhado,	UN	Tramontina/ Brinox/Zanetti/Fuzipar	80

	cabo de polipropileno comprimento aproximado 30cm, largura 2cm.			
19	**Faca para carne**, com lâmina em aço inox 8 polegadas com tratamento térmico, com fio liso, com cabo de polipropileno. Comprimento aproximado 45cm, largura 85mm.	UN	Tramontina/ Brinox/Zanetti/Fuzipar/MOR	80
20	**Forma de alumínio redonda com furo central** (tipo forma de pudim),aproximadamente 24 cm de diâmetro x 10 cm de altura. Capacidade para 3 litros.	UN	Tramontina/ Brinox/Cinco Estrela/Fuzipar/Oliveira/Sanremo	120
21	**Forma de pão em alumínio**. Dimensões aproximadas: 30L x 12,5P x 7A cm.	UN	Tramontina/ Brinox/Cinco Estrela/Fuzipar/Oliveira/Sanremo	120
22	**Forma de silicone para cupcake**. Material:silicone.Medidas aproximadas: 3 cm de altura, 6 cm de comprimento, 6 cm de diâmetro, 6 cm de largura. Capacidade da forma: 50 ml. Temperatura: resistente a 230ºC. Cores diversas. Kit com 12 unidades.	PCT	Mor /Kadosh /Hbmix	80
23	**Frigideira** fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro mínimo de 20 cm e máximo de 22 cm. Cabo fabricado em baquelite ou revestimento térmico equivalente.	UN	Brinox/Tramontina/Eirilar	80
24	**Frigideira funda**, fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro de 28 cm.Altura mínima de 6,5 litros. Capacidade mínima de 3,3 litros. Cabo fabricado em baquelite ou revestimento térmico equivalente.	UN	Brinox/ Tramontina/ Eirilar	80

25	**Garfo de mesa** totalmente em inox, cabo liso, 4 dentes, comprimento aproximado 18,5 cm, por 22 mm.	UN	Tramontina/ Brinox/Cinco Estrela/ Fuzipar	4.250
26	**Jarra de plástico** polipropileno com tampa. Capacidade 3 litros.	UN	Plasvalle/San remo/Tritec/ MaisBrilho	120
27	**Kit composto por 5 placas ou tábuas de corte coloridas**, com padrão internacional de cores, para corte de alimentos crus e cozidos,sendo: 1 (uma) placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua; 1 (uma) placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras; 1 (uma) placa na cor azul para corte de peixes; 1 (uma) placa na cor amarela para corte de aves; 1 (uma) placa na cor branca para corte de laticínios. Todas cores 50cm de altura x 30 cm de largura x 1,5cm de espessura. Construídas em polipropileno;Atóxica com aditivo antibactericida; Antiderrapante; Bordas arredondadas; Fácil higienização e resistente a produtos químicos; Furo para pendurar.	PCT	Tramontina/ CheffPlast/Le Fez	40
28	**Pegador de massa** em aço inox, dimensões do item CxLxA 20,5x4.8x4.9.	UN	Brinox/ Disolle/Tram ontina	40
29	**Peneira fina em inox** para coar alimentos. Diâmetro de 20 cm.	UN	Brinox/ Kehome/Par amount	40

30	**Ralador fabricado em Inox**, possui 4 faces; Lâmina com quatro diferentes opções de corte; Lâmina com dentes em escala maior, para melhor eficácia no manuseio. Possui cabo; dimensões aproximadas: 23 x 10,5 x 8 cm.	UN	Tramontina/ Mimo style/Brinox	40
31	**Saco para amostra de alimentos**, transparente, feito de polietileno de baixa densidade, material esterilizado, com tarja branca para descrição do alimento, o saco para amostra deve ser totalmente lacrado. Embalagem com 500 unidades. Medidas aproximadas de 12x30.	PCT	-	50

LOTE 2

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MARCAS DE REFERÊNCIA	QUANTIDADE
32	**Bacia de plástico com tampa** capacidade para 2,2 litros com dimensões: 25x20x11 cm.	UN	Plasvale/Sanremo/Plasútil	40
33	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente, medindo aproximadamente, diâmetro 46,3 cm e altura 17,4 cm. Capacidade mínima 19,5 litros.	UN	Plasvale/Sanremo/Plasútil	40
34	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente medindo aproximadamente, diâmetro 54,6 cm e altura 22,8 cm. Capacidade mínima 34 litros.	UN	Plasvale/Sanremo/Plasútil	40

35	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente, medindo aproximadamente, diâmetro externo 47,5 cm e altura 15 cm. Capacidade mínima 11 litros.	UN	Plasvale/Sanremo/Plasútil	40
36	**Bacia/bandeja retangular** em polipropileno branco, resistente, capacidade para 3 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 22,1 cm x comp. 30,3 cm.	UN	Jprolab/Plasvale/Sanremo	20
37	**Bacia/bandeja retangular** em polipropileno branco, resistente, capacidade para 3 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 22,1 cm x comp. 30,3 cm.	UN	Jprolab/Plasvale/Sanremo	20
38	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 32,5x39,5x57,5cm (AxLxC). Capacidade mínima 50 litros.	UN	Plasvale/Plasútil/Vonder/Sanremo	40
39	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 41,5x45x64 cm (AxLxC). Capacidade mínima 78 litros.	UN	Plasvale/Plasútil/Vonder/Sanremo	20
40	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 41,7 x 28,5 x 33,5 cm (CxLxA). Capacidade mínima 25 litros.	UN	Plasvale/Plasútil/Vonder/Sanremo	40

41	**Caneca plástica para merenda escolar**, com capacidade mínima de 300 ml. Dimensões aproximadas: 8,5 cm de diâmetro e 8,7 cm de altura. Fabricada em polipropileno (PP) livre de BPA, podendo ser usada para líquidos quentes e frios. Cores diversas.	UN	Plasnorthon/ Jolly / BellaMix	8.500
42	**Cesto expositor/organizador,** empilhável, vazado. Capacidade de carga de 15 kg. Dimensões Externas de aproximadamente: 27 cm x 57 cm x 41 cm. Material: plástico. Cor preta.	UN	Caixaplas	300
43	**Pote retangular com tampa** 1,2 litros fabricado em plástico possui as seguintes dimensões: 19 x 13 x 9 cm.	UN	Plasvale /Plasútil	40
44	**Pote plástico com tampa** capacidade para 6,5 litros dimensões aproximadas: 28,5 x 21,4 x 15,4 cm.	UN	Plasvale /Plasútil	40
45	**Pote retangular com tampa** 3,5 litros em plástico possui as seguintes dimensões 27,5 x 17 x 9,5cm.	UN	Plasvale /Plasútil	40

46	**Prato fundo** fabricado em polipropileno; virgem de 1º uso; Com abas; Paredes internas e externas lisas; Sem reentrâncias ou ressaltos; Empilhável; Formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos);Atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto a metais pesados; livre de BPA; Acabamento fosco; Á fabricação dos produtos deve atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	UN	Verma	8.500

LOTE 3

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MARCAS DE REFERÊNCIA	QUANTIDADE
47	**Balança digital de balcão.** Capacidade mínima de 30 kg. Divisão 5 g. Precisão 1/3000 F.S, display LCD fundo transparente ou verde com letras na cor preta. Peso: 05 dígitos. Dimensões da balança: 35 x 33 x 12 cm. Medidas da bandeja: 34 x 23 cm. Peso líquido: 3 kg. Fabricada em plástico industrial alto impacto. Bateria: recarregável 4V 4.0 de lítio (aproximadamente 24 h de	UN	Balmak/Max Triunfo/Toledo	10

	autonomia), função auto desligamento para economia de energia, tampa com 4 pinos. Voltagem bivolt. Possuir a função TARA.			
48	**Mini processador, triturador e mixer** de alimento manual, com 3 lâminas. Funcionamento manual acionado por meio de uma manivela. Capacidade de 500 ml. Equipado com uma lâmina em aço inoxidável afiada. Dimensões aproximadas: 11 cm de diâmetro por 6 cm de altura. Deve possuir tampa com manivela (cordão retrátil), uma base com encaixe para 3 lâminas e o pote de acrílico com capacidade de 500ml. Cores diversas.	UN	Clink / SQ / PraticCHEF	40
49	**Panela de alumínio fundido**, nº50, tipo caçarola. Capacidade de 41 litros. Dimensões aproximadas: 50 cm de largura, 22 cm de altura, 50 cm de diâmetro, 5 mm de espessura com cabo de alumínio fundido. Tampa em alumínio e com formato ideal para encaixe.	UN	Eirilar / Nova Real/Minas Fort	40
50	**Panela de alumínio nº50**, tipo caldeirão SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR 52 industrial. Capacidade de 80 litros. Dimensões aproximadas: 42 cm de altura, 50 cm de diâmetro e 3 mm de espessura. Possuir tampa em alumínio e alça super resistente.	UN	Real Alumínio/Vigor/ Oliveira	40
51	**Panela de alumínio polido nº 28**, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 8 litros, medindo aproximadamente 28cm de diâmetro e 15cm de altura.	UN	Fuzipar/Oliveira/Tramontina/Brinox/	80

52	**Panela de alumínio polido nº 40**, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 23 litros, medindo aproximadamente 40cm de diâmetro e 18cm de altura. E no mínimo 1,80mm de espessura.	UN	Fuzipar/Oliveira/Tramontina/Brinox/	80
53	**Panela de pressão com alça**. Material alumínio polido. Capacidade para **20 litros**. Características adicionais: tampa com sistema de fechamento externo, medidas aproximadas: Diâmetro: 30,4 cm, altura: 36,5 cm.	UN	Nigro /Eirilar /ABC/Fulgor	20
54	**Panela de pressão polida fabricada em alumínio**, equipada com duas alças, capacidade para **10 litros**, possui válvula de segurança, diâmetro de 24cm.	UN	Fuzipar/Panelux/Tramontina/Econômico/Brinox	40
55	**Panela de Pressão polida** fabricada em alumínio, equipada com duas alças, capacidade para **4,5 litros**, possui válvula de segurança.	UN	Clock/Panelux/Tramontina/Brinox	20

A execução do serviço, quando demandado, deverá respeitar os prazos, condições e locais determinados pela Administração, conforme cronograma previamente acordado, sem gerar ônus adicional fora do que estiver estipulado na ata de registro de preços e nos documentos contratuais.

AMOSTRAS

O fornecedor vencedor na licitação para o fornecimento de utensílios de cozinha deverá apresentar amostras dos produtos licitados no prazo de até 2 (dois) dias úteis após liberação pelo Pregoeiro, acompanhadas das respectivas fichas técnicas de cada item, para análise da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação.

A análise será realizada pelo Setor de Alimentação Escolar, que terá o prazo de 2 (dois) dias úteis para comunicar o aceite ou a reprovação da amostra, devidamente justificada. As amostras deverão ser idênticas aos itens ofertados na proposta, observando o mesmo padrão de material, qualidade, dimensão e acabamento, conforme as especificações exigidas no Termo de Referência.

As amostras deverão ser entregues no seguinte endereço: **Avenida Nilo Peçanha, nº 506, Centro – Valença/RJ, na Secretaria Municipal de Educação, Setor de Coordenação de Nutrição Escolar, das 8h às 15h.**

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ITENS

No ato do recebimento:
A verificação da qualidade dos utensílios ocorrerá no momento da entrega, por servidor designado para esta finalidade, que conferirá os materiais quanto à integridade física, conformidade com o modelo aprovado e adequação às especificações contratuais. O fornecedor deverá aguardar a conclusão da conferência para validação da entrega.

Durante o período contratual:
A contratada será acompanhada periodicamente por servidor responsável ou comissão designada, que avaliará a durabilidade, funcionalidade e conformidade dos utensílios fornecidos, podendo ser exigida substituição, sem ônus para a Administração, nos casos de não conformidade.

DO TRANSPORTE

Os utensílios de cozinha deverão ser transportados de forma segura, devidamente embalados, protegidos contra impactos, umidade e demais fatores que possam comprometer sua integridade. O transporte deve garantir que os produtos cheguem sem avarias, arranhões ou deformações.

Veículos e procedimentos logísticos deverão respeitar as normas gerais de segurança, compatíveis com a natureza dos materiais transportados.

ECONOMIA EM GRANDE ESCALA

A adoção do Sistema de Registro de Preços, por meio da modalidade Pregão Eletrônico, permite à Administração Pública do Município de Valença alcançar economia em grande escala, com a otimização dos recursos públicos destinados à aquisição de utensílios de cozinha para uso nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino.

Esse tipo de contratação possibilita:

- Planejamento eficiente das compras, evitando aquisições fragmentadas;
- Redução de custos com licitações individuais;
- Maior competitividade entre os fornecedores;
- Atendimento ágil e contínuo às necessidades das escolas;
- Flexibilidade para compras conforme demanda real, evitando estoques desnecessários.

Sanções

O fornecedor estará sujeito às sanções previstas na **Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações)** e demais legislações aplicáveis, especialmente em casos de:

- Entrega de produtos fora das especificações técnicas;
- Atraso injustificado na entrega dos materiais;
- Fornecimento de utensílios com vícios de fabricação ou em desacordo com normas de segurança e higiene;
- Descumprimento dos prazos contratuais ou das condições estabelecidas.

Além disso, em caso de infrações sanitárias ou fornecimento de produtos que coloquem em risco a integridade dos usuários, poderão ser aplicadas as penalidades previstas na Lei nº 6.437/1977, bem como no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), conforme a gravidade do fato.

Esse tipo de contratação possibilita:

1. **Redução de Custos Unitários:**
   Ao consolidar, em um único processo licitatório, a previsão de demanda das

diversas unidades escolares ao longo do ano, é possível obter melhores preços unitários. O volume potencial de aquisição torna-se mais atrativo aos fornecedores, incentivando propostas mais competitivas e economicamente vantajosas para a Administração.

2. **Planejamento de Compras:**
   A centralização da demanda permite à Administração planejar com mais eficiência os investimentos públicos, evitando compras emergenciais, fracionadas ou descoordenadas. Isso reduz o risco de desabastecimento e promove um melhor controle orçamentário ao longo da vigência do registro de preços.

3. **Otimização Administrativa:**
   Com um único procedimento licitatório, é possível atender diversas necessidades operacionais das escolas, reduzindo o número de processos e, consequentemente, os custos administrativos, como uso de pessoal, tempo e recursos materiais da equipe de compras e controle de almoxarifado.

4. **Prevenção de Desperdícios:**
   Como o fornecimento dos utensílios ocorreram de forma parcelada e conforme a real necessidade, evita-se a estocagem excessiva, o acúmulo de materiais e o desgaste por uso inadequado ou obsolescência. Isso contribui para uma gestão mais racional dos recursos públicos e do espaço físico nas unidades escolares.

Dessa forma, a contratação planejada e centralizada contribui para a eficiência, economicidade e racionalização dos recursos públicos, atendendo aos princípios que regem a Administração Pública e assegurando o suporte necessário às ações da Secretaria Municipal de Educação.

Duração do contrato

Nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, o contrato decorrente da presente contratação terá vigência de 05 (cinco) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, desde que respeitada a vigência

máxima de 10 (dez) anos, mediante o cumprimento das condições previstas no edital e no contrato, e com a concordância expressa entre as partes.

Caso a Administração opte pela realização de novo processo licitatório, deverão ser observados os prazos necessários para o adequado planejamento da contratação, de modo a evitar o desabastecimento de utensílios nas unidades escolares. Ressalta-se que, por se tratar de bens de consumo duráveis, o fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e conforme demanda, garantindo o atendimento contínuo às necessidades operacionais da Rede Municipal de Ensino.

DO PRAZO, DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DO LOCAL DE ENTREGA

A entrega dos utensílios de cozinha será realizada conforme demanda, podendo ocorrer de forma fracionada e/ou parcelada ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços. As ordens de fornecimento serão emitidas pelo Setor de Almoxarifado ou outro setor competente da Secretaria Municipal de Educação.

A contratada terá o prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos para realizar a entrega a contar do recebimento da ordem de fornecimento, obedecendo aos termos e especificações nela constantes.

Cada ordem de fornecimento indicará as quantidades, tipos de utensílios, unidade solicitante, local de entrega, nome do servidor responsável e prazo estabelecido para o atendimento.

Os utensílios deverão ser entregues novos, sem uso anterior, devidamente embalados e identificados, com a especificação do produto, quantidade e nome da unidade escolar de destino, evitando erros na distribuição.

Os itens deverão estar em conformidade com as especificações técnicas e de qualidade constantes no Termo de Referência. Em caso de divergência ou produto com defeito, o fornecedor deverá realizar a **substituição imediata, às suas expensas**, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** após a notificação da contratante.

Não será admitida **troca de marca, modelo ou especificações sem prévia solicitação formal e autorização expressa** da Secretaria Municipal de Educação.

As entregas deverão ser **acompanhadas de 03 (três) vias do recibo de entrega**, contendo os dados da empresa, relação dos itens entregues, data, quantidade, e identificação da unidade escolar. As vias deverão ser destinadas ao fornecedor, à unidade escolar e ao Setor de Almoxarifado.

Todos os funcionários da empresa contratada deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados com crachá no momento da entrega.

A contratada deverá **aguardar a conferência** dos itens por parte do responsável da unidade escolar no ato da entrega. Caso sejam constatados vícios, falhas ou divergências, os itens deverão ser recusados e substituídos de imediato.

A Secretaria Municipal de Educação se reserva o direito de realizar inspeções nas dependências da contratada a qualquer tempo, para verificar as condições de armazenamento e controle de estoque.

O descumprimento do prazo ou das condições de entrega poderá ensejar sanções, sendo o fato comunicado ao setor jurídico da Prefeitura Municipal de Valença, para providências cabíveis e aplicação das penalidades previstas em contrato e na Lei nº 14.133/2021.

Os **recibos de reposição** deverão ser emitidos em 03 (três) vias e **identificados com a palavra "REPOSIÇÃO"**, contendo os itens substituídos, quantidade e data, para fins de registro e controle.

VI. LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, §1º, inciso V, da Lei 14.133/2021)

Nos termos do inciso XIII, art. 6º da Lei nº 14.133/2021, os utensílios de cozinha pretendidos podem ser classificados como bens comuns, "aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de

especificações usuais de mercado", condição plenamente aplicável a todos os itens listados neste Estudo Técnico Preliminar.

Para embasar a definição das especificações e da estimativa de preços, foram utilizados os métodos previstos de forma exemplificativa no art. 9º do Decreto regulamentador da Lei nº 14.133/2021, com destaque para:

- **Consulta a publicações especializadas** e catálogos técnicos de fornecedores, contendo especificações, padrões de desempenho, e orientações aplicáveis ao fornecimento de utensílios de cozinha, tais como colheres industriais, conchas, panelas, caixas plásticas, baldes, bandejas GN, entre outros;

- **Análise de contratações similares realizadas por outros entes da Administração Pública**, permitindo aferir parâmetros de preços praticados, modelos de utensílios fornecidos, prazos de entrega, formas de garantia e critérios de aceitação dos materiais;
- **Levantamento de preços via consultas diretas ao mercado**, mediante obtenção de orçamentos junto a fornecedores especializados no ramo de utensílios industriais e escolares, ampliando o conhecimento sobre a realidade de oferta, disponibilidade de produtos e práticas comerciais vigentes.

Essa abordagem ampla e comparativa visa assegurar a adequada definição dos padrões mínimos de qualidade, a compatibilidade entre preços estimados e o mercado fornecedor, bem como a eficiência e economicidade na contratação, além de atender aos princípios da isonomia, do planejamento e da legalidade que regem as contratações públicas.

Comparação entre as Soluções

Solução 1 – Pregão Eletrônico para Registro de Preços por Lote ou Grupo por Semelhança

- Vantagens:

    - Possibilita economia de escala com melhores preços por agrupamento

de itens semelhantes.
- Reduz a quantidade de fornecedores, otimizando a gestão dos contratos e entregas.
- Promove padronização dos produtos adquiridos.

- Desvantagens:
  - Pode restringir a competitividade em determinados lotes caso haja concentração de muitos itens.

Solução 2 – Pregão Eletrônico por Item

- Vantagens:

  - Ampla competitividade, permitindo a participação de mais fornecedores especializados por item.
  - Potencial para melhores preços unitários em alguns casos específicos.

- Desvantagens:

  - Maior complexidade na gestão contratual devido ao elevado número de fornecedores.
  - Risco de disparidade na qualidade e entrega entre diferentes fornecedores.

Solução 3 – Adesão a Ata de Registro de Preços

- Vantagens:

  - Agilidade no processo de contratação.
  - Dispensa da realização de novo procedimento licitatório.

- Desvantagens:

  - Risco de desatendimento das especificidades locais.

- Preços e condições podem não ser os mais vantajosos para a realidade da Administração.

Escolha da Solução Mais Adequada: Solução 1

A Solução 1 – Pregão Eletrônico por Lote ou Grupo por Semelhança com Registro de Preços se apresenta como a mais adequada, pois equilibra economicidade, eficiência e controle administrativo. Agrupar itens por semelhança favorece a logística de entrega, facilita o acompanhamento da execução contratual e possibilita a contratação de fornecedores com maior capacidade técnica para atender demandas em escala. Além disso, permite melhor padronização dos utensílios utilizados nas escolas, promovendo mais organização e uniformidade na operação das cozinhas escolares.

VII. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso VI, da Lei 14.133/2021)

A responsabilidade pela estimativa dos preços referenciais para a contratação de utensílios de cozinha cabe à Secretaria Municipal de Educação, não se caracterizando como atividade técnica regulamentada pelas Leis nº 8.234/1991, nº 11.947/2009, pela Resolução FNDE nº 06/2020 ou pela Resolução CFN nº 465/2010.

A presente estimativa foi realizada conforme os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, com base no levantamento de preços unitários e aplicação dos critérios estabelecidos no art. 29 do Decreto nº 45/2025.

Análise Comparativa da Viabilidade Econômica

Foram utilizados os seguintes critérios para a composição da estimativa:

- Critério I – Composição de custos unitários: considerou-se a estrutura de custos dos itens, incluindo identificação dos insumos, materiais e especificações técnicas que influenciam o valor final dos utensílios de cozinha, garantindo a aderência à realidade de mercado e às exigências de qualidade.

- Critério II – Contratações similares anteriores: foram analisados dados de aquisições passadas com objetos equivalentes em termos de quantidade,

especificações e logística, o que possibilitou a aferição da razoabilidade dos preços praticados.

Essa abordagem integrada permitiu consolidar valores de referência confiáveis, promovendo maior segurança na definição do custo estimado, além de assegurar a transparência, a eficiência e a economicidade do processo de aquisição.

O valor estimado preliminar da contratação é de R$ 487.316,44 (quatrocentos e oitenta e sete mil, trezentos e dezesseis reais e quarenta e quatro centavos).

*Havendo qualquer discordância entre a descrição e a unidade de medida do CATMAT e a do Edital, prevalecerá a descrição e a unidade de medida constante no Edital.

QUANTIDADE E VALOR ESTIMADO

LOTE 1

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
01	**Abridor de latas** e garrafas em aço inoxidável 9 cm.	UN	40	R$ 10,79	R$ 431,68
02	**Afiador de facas** com 3 fases de afiação. Comprimento mínimo de 21 cm.	UN	40	R$ 66,96	R$ 2.678,40
03	**Amassador de batatas** com lâmina fabricada em aço inoxidável. Comprimento mínimo de 24 cm.	UN	40	R$ 51,92	R$ 2.076,72
04	**Assadeira de alumínio retangular** com bordas, medindo 30x45x4,5 cm, alumínio polido resistente.	UN	20	R$ 60,43	R$ 1.208,52

05	**Assadeira retangular de alumínio** possui as seguintes dimensões: 30cm de comprimento; 20 cm de largura e 5 cm de altura.	UN	20	R$ 42,21	R$ 844,16
06	**Batedor de clara (fuê)**, em aço inox dimensões aprox. 30 cm de comprimento e altura/diâmetro de 6 cm.	UN	40	R$ 25,43	R$ 1.017,12
07	**Caneca Leiteira** 14 Teflon de 1,7L, Dimensões: 10,3 cm de altura, 13 cm de largura, e 18,5 cm de profundidade; peso aproximado: 0,300 Kg.	UN	40	R$ 44,88	R$ 1.795,12
08	**Colher para servir arroz**, totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 30cm, largura 62mm.	UN	40	R$ 14,49	R$ 579,76
09	**Colher de sopa** totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 20,5 cm, largura 48mm.	UN	4.250	R$ 15,01	R$ 63,801,00
10	**Concha grande** totalmente em aço inox, comprimento aproximado de 55 cm. largura mínima de 13 cm e capacidade de até 0,48 lts	UN	40	R$ 32,27	R$ 1.290,72
11	**Copinho/caneca** antivazamento para bebês,fabricado em polipropileno resistente e silicone, com bico, capacidade mínima de 200ml.	UN	60	R$ 24,70	R$ 1.481,88
12	**Cumbuca para merenda escolar**, com capacidade mínima de 350 ml. Resistente a temperatura de 100ºC. Fabricada	UN	8.500	R$ 7,11	R$ 60.469,00

	em polipropileno (PP) livre de BPA. Medidas externas: 111 x 111 x 51 mm (C x L x A). Medida da Base: 70 mm. Espessura: 2,5 mm. Peso: 47 gr. Cores diversas.				
13	**Descascador de legumes** manual, fabricado com plástico atóxico e resistente ou polietileno, lâmina em aço inox, dimensões aproximadas (CxLxA): 14,5 x 6,5 x 2 cm.	UN	40	R$ 29,79	R$ 1.191,52
14	**Escorredor de macarrão** N°40, em alumínio, com duas alças e base. Largura mínima de 40cm e altura mínima de 25 cm. Capacidade de 18 litros.	UN	20	R$ 85,40	R$ 1.708,04
15	**Escorredor de macarrão** N°20, em alumínio, com duas alças e base. Largura mínima de 20cm e altura mínima de 15 cm. Capacidade de 6 litros.	UN	20	R$ 37,97	R$ 759,36
16	**Escumadeira grande**, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 56 cm, largura 16,2 cm.	UN	20	R$ 45,44	R$ 908,76
17	**Escumadeira**, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 33,5cm, largura 10,3cm.	UN	20	R$ 36,14	R$ 722,72
18	**Faca de serra** para cortar pão com lâmina em aço inox com fio serrilhado, cabo de polipropileno comprimento aproximado 30cm, largura 2cm.	UN	80	R$ 27,87	R$ 2.229,76
19	**Faca para carne**, com lâmina em aço inox 8 polegadas com tratamento térmico, com fio liso,	UN	80	R$ 75,80	R$ 6.063,84

	com cabo de polipropileno. Comprimento aproximado 45cm, largura 85mm.				
20	**Forma de alumínio redonda com furo central** (tipo forma de pudim),aproximadamente 24 cm de diâmetro x 10 cm de altura. Capacidade para 3 litros.	UN	120	R$ 40,49	R$ 4.858,80
21	**Forma de pão em alumínio**. Dimensões aproximadas: 30L x 12,5P x 7A cm.	UN	120	R$ 51,97	R$ 6.236,88
22	**Forma de silicone para cupcake**. Material:silicone.Medidas aproximadas: 3 cm de altura, 6 cm de comprimento, 6 cm de diâmetro, 6 cm de largura. Capacidade da forma: 50 ml. Temperatura: resistente a 230ºC. Cores diversas. Kit com 12 unidades.	PCT	80	R$ 21,89	R$ 1.751,20
23	**Frigideira** fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro mínimo de 20 cm e máximo de 22 cm. Cabo fabricado em baquelite ou revestimento térmico equivalente.	UN	80	R$ 51,39	R$ 4.111,04
24	**Frigideira funda**, fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro de 28 cm.Altura mínima de 6,5 litros. Capacidade mínima de 3,3 litros. Cabo fabricado em baquelite ou revestimento térmico equivalente.	UN	80	R$ 75,31	R$ 6.024,80

25	**Garfo de mesa** totalmente em inox, cabo liso, 4 dentes, comprimento aproximado 18,5 cm, por 22 mm.	UN	4.250	R$ 6,44	R$ 27.387,00
26	**Jarra de plástico** polipropileno com tampa. Capacidade 3 litros.	UN	120	R$ 20,21	R$ 2.425,68
27	**Kit composto por 5 placas ou tábuas de corte coloridas**, com padrão internacional de cores, para corte de alimentos crus e cozidos,sendo: 1 (uma) placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua; 1 (uma) placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras; 1 (uma) placa na cor azul para corte de peixes; 1 (uma) placa na cor amarela para corte de aves; 1 (uma) placa na cor branca para corte de laticínios. Todas cores 50cm de altura x 30 cm de largura x 1,5cm de espessura. Construídas em polipropileno;Atóxica com aditivo antibactericida; Antiderrapante; Bordas arredondadas; Fácil higienização e resistente a produtos químicos; Furo para pendurar.	PCT	40	R$ 255,21	R$ 10.208,24
28	**Pegador de massa** em aço inox, dimensões do item CxLxA 20,5x4.8x4.9.	UN	40	R$ 16,44	R$ 657,44
29	**Peneira fina em inox** para coar alimentos. Diâmetro de 20 cm.	UN	40	R$ 14,79	R$ 591,68

30	**Ralador fabricado em Inox**, possui 4 faces; Lâmina com quatro diferentes opções de corte; Lâmina com dentes em escala maior, para melhor eficácia no manuseio. Possui cabo; dimensões aproximadas: 23 x 10,5 x 8 cm.	UN	40	R$ 21,80	R$ 871,84
31	**Saco para amostra de alimentos**, transparente, feito de polietileno de baixa densidade, material esterilizado, com tarja branca para descrição do alimento, o saco para amostra deve ser totalmente lacrado. Embalagem com 500 unidades. Medidas aproximadas de 12x30.	PCT	50	R$ 41,49	R$ 2.074,70

LOTE 2

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
32	**Bacia de plástico com tampa** capacidade para 2,2 litros com dimensões: 25x20x11 cm.	UN	40	R$ 11,05	R$ 442,00
33	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente, medindo aproximadamente, diâmetro 46,3 cm e altura 17,4 cm. Capacidade mínima 19,5 litros.	UN	40	R$ 24,94	R$ 997,52
34	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente medindo aproximadamente, diâmetro 54,6 cm e altura 22,8 cm. Capacidade mínima 34 litros.	UN	40	R$ 45,45	R$ 1.817,84

35	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente, medindo aproximadamente, diâmetro externo 47,5 cm e altura 15 cm. Capacidade mínima 11 litros.	UN	40	R$ 19,34	R$ 773,52
36	**Bacia/bandeja retangular** em polipropileno branco, resistente, capacidade para 3 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 22,1 cm x comp. 30,3 cm.	UN	20	R$ 15,90	R$ 318,00
37	**Bacia/bandeja retangular** em polipropileno branco, resistente, capacidade para 3 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 22,1 cm x comp. 30,3 cm.	UN	20	R$ 20,36	R$ 407,16
38	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 32,5x39,5x57,5cm (AxLxC). Capacidade mínima 50 litros.	UN	40	R$ 60,85	R$ 2.434,00
39	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 41,5x45x64 cm (AxLxC). Capacidade mínima 78 litros.	UN	20	R$ 117,98	R$ 2.359,64

40	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 41,7 x 28,5 x 33,5 cm (CxLxA). Capacidade mínima 25 litros.	UN	40	R$ 52,52	R$ 2.100,64
41	**Caneca plástica para merenda escolar**, com capacidade mínima de 300 ml. Dimensões aproximadas: 8,5 cm de diâmetro e 8,7 cm de altura. Fabricada em polipropileno (PP) livre de BPA, podendo ser usada para líquidos quentes e frios. Cores diversas.	UN	8.500	R$ 5,40	R$ 45.900,00
42	**Cesto expositor/organizador,** empilhável, vazado. Capacidade de carga de 15 kg. Dimensões Externas de aproximadamente: 27 cm x 57 cm x 41 cm. Material: plástico. Cor preta.	UN	300	R$ 33,47	R$ 10.039,80
43	**Pote retangular com tampa** 1,2 litros fabricado em plástico possui as seguintes dimensões: 19 x 13 x 9 cm.	UN	40	R$ 25,35	R$ 1.013,84
44	**Pote plástico com tampa** capacidade para 6,5 litros dimensões aproximadas: 28,5 x 21,4 x 15,4 cm.	UN	40	R$ 42,20	R$ 1.687,84
45	**Pote retangular com tampa** 3,5 litros em plástico possui as seguintes dimensões 27,5 x 17 x 9,5cm.	UN	40	R$ 18,26	R$ 730,48

46	**Prato fundo** fabricado em polipropileno; virgem de 1º uso; Com abas; Paredes internas e externas lisas; Sem reentrâncias ou ressaltos; Empilhável; Formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos);Atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto a metais pesados; livre de BPA; Acabamento fosco; Á fabricação dos produtos deve atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	UN	8.500	R$ 13,56	R$ 115.226,00

LOTE 3

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
46	**Balança digital de balcão.** Capacidade mínima de 30 kg. Divisão 5 g. Precisão 1/3000 F.S, display LCD fundo transparente ou verde com letras na cor preta. Peso: 05 dígitos. Dimensões da	UN	10	R$ 611,61	R$ 6.116,14

	balança: 35 x 33 x 12 cm. Medidas da bandeja: 34 x 23 cm. Peso líquido: 3 kg. Fabricada em plástico industrial alto impacto. Bateria: recarregável 4V 4.0 de lítio (aproximadamente 24 h de autonomia), função auto desligamento para economia de energia, tampa com 4 pinos. Voltagem bivolt. Possuir a função TARA.				
48	**Mini processador, triturador e mixer** de alimento manual, com 3 lâminas. Funcionamento manual acionado por meio de uma manivela. Capacidade de 500 ml. Equipado com uma lâmina em aço inoxidável afiada. Dimensões aproximadas: 11 cm de diâmetro por 6 cm de altura. Deve possuir tampa com manivela (cordão retrátil), uma base com encaixe para 3 lâminas e o pote de acrílico com capacidade de 500ml. Cores diversas.	UN	40	R$ 18,68	R$ 747,28
49	**Panela de alumínio fundido**, nº50, tipo caçarola. Capacidade de 41 litros. Dimensões aproximadas: 50 cm de largura, 22 cm de altura, 50 cm de diâmetro, 5 mm de espessura com cabo de alumínio fundido. Tampa em alumínio e com formato ideal para encaixe.	UN	40	R$ 353,64	R$ 14.145,76
50	**Panela de alumínio nº50**, tipo caldeirão SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR 52 industrial. Capacidade de 80 litros. Dimensões aproximadas: 42 cm	UN	40	R$ 393,52	R$ 15.740,80

	de altura, 50 cm de diâmetro e 3 mm de espessura. Possuir tampa em alumínio e alça super resistente.				
51	**Panela de alumínio polido nº 28**, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 8 litros, medindo aproximadamente 28cm de diâmetro e 15cm de altura.	UN	80	R$ 137,45	R$ 10.995,84
52	**Panela de alumínio polido nº 40**, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 23 litros, medindo aproximadamente 40cm de diâmetro e 18cm de altura. E no mínimo 1,80mm de espessura.	UN	80	R$ 220,74	R$ 17.659,52
53	**Panela de pressão com alça**. Material alumínio polido. Capacidade para **20 litros**. Características adicionais: tampa com sistema de fechamento externo, medidas aproximadas: Diâmetro: 30,4 cm, altura: 36,5 cm.	UN	20	R$ 479,26	R$ 9.585,24
54	**Panela de pressão polida fabricada em alumínio**, equipada com duas alças, capacidade para **10 litros**, possui válvula de segurança, diâmetro de 24cm.	UN	40	R$ 156,31	R$ 6.252,32

55	**Panela de Pressão polida** fabricada em alumínio, equipada com duas alças, capacidade para **4,5 litros**, possui válvula de segurança.	UN	20	R$ 68,39	R$ 1.367,88

VIII. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, §1º, inciso VII, da Lei 14.133/2021)

A presente contratação visa atender à provável e futura aquisição de utensílios de cozinha, destinados ao apoio logístico e operacional na preparação e distribuição de alimentos em escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Valença, no âmbito da execução da alimentação escolar e de outras atividades pedagógicas e administrativas ao longo do ano letivo de 2025.

A aquisição será realizada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, no sistema de Registro de Preços, permitindo à Administração contratar os itens conforme a demanda, observando os limites quantitativos e orçamentários previamente estabelecidos.

Os utensílios a serem adquiridos, tais como colheres, conchas, panelas, assadeiras, bandejas, entre outros itens essenciais, têm como objetivo garantir melhores condições de trabalho para as equipes de merenda escolar, bem como promover a melhoria no preparo, manipulação e oferta dos alimentos, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e os padrões de segurança alimentar e nutricional.

Os quantitativos estimados, especificações técnicas mínimas, condições de fornecimento, prazos de entrega, obrigações da contratada, entre outros requisitos, estão detalhados no Termo de Referência, parte integrante deste processo, elaborado de acordo com as normas legais e os princípios da administração pública.

A contratação busca assegurar a padronização, qualidade, durabilidade e adequação técnica dos utensílios de cozinha utilizados nas unidades escolares, promovendo maior

eficiência na gestão da alimentação escolar e contribuindo para o bom funcionamento das atividades educacionais no Município de Valença durante o exercício de 2025.

Justificativa da Escolha da Solução

A definição da solução ocorreu com base em análise comparativa entre alternativas disponíveis no mercado, considerando o histórico de aquisições anteriores, os preços praticados, a qualidade dos materiais e a durabilidade dos produtos ofertados. Também foram consideradas as recomendações das equipes técnicas envolvidas na operação das cozinhas escolares.

Concluiu-se que a solução ora apresentada demonstra maior vantajosidade para a Administração, pois reúne melhor relação custo-benefício, atende plenamente aos requisitos técnicos exigidos para uso contínuo nas escolas e contribui para a eficiência operacional e segurança alimentar no preparo das refeições.

A escolha pela modalidade de Registro de Preços se justifica pela natureza contínua e variável da demanda, permitindo contratações conforme a real necessidade, sem comprometer o orçamento público, e garantindo flexibilidade, economicidade e agilidade no atendimento às unidades escolares.

IX. JUSTIFICATIVAS PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei 14.133/2021)

A aquisição dos utensílios de cozinha será realizada em lotes, com a finalidade de assegurar maior eficiência, economicidade, competitividade e organização logística no processo de contratação.

A divisão em lotes se justifica pelos seguintes fatores:

- **Natureza e especificidade dos itens**: Os utensílios de cozinha possuem diferentes características de uso, composição e aplicação (ex: itens de corte, utensílios de preparo, recipientes para armazenamento, instrumentos de medição, entre outros), o que exige a participação de fornecedores

especializados por categoria. A separação por lotes garante maior adequação técnica e precisão na aquisição de cada grupo de utensílios.

- **Ampliação da competitividade**: A divisão em lotes permite a participação de microempresas e empresas de pequeno porte que, muitas vezes, não têm estrutura para fornecer o conjunto completo de utensílios, mas podem disputar itens específicos. Isso amplia a concorrência e aumenta a possibilidade de obtenção de propostas com melhor custo-benefício para a Administração.
- **Facilidade logística e de entrega**: A estruturação por lotes possibilita entregas mais organizadas e alinhadas com as necessidades operacionais das unidades escolares. Essa separação favorece o planejamento de recebimento e distribuição por tipo de utensílio, otimizando o armazenamento e o uso imediato dos materiais.
- **Aderência ao princípio da economicidade**: Com a separação dos itens em lotes, evita-se a contratação de fornecedores com pouca expertise em determinados tipos de utensílios, o que poderia gerar custos adicionais para adaptação logística ou repasse de custos operacionais. A medida também favorece propostas mais competitivas, alinhadas com os preços praticados no mercado.
- **Flexibilidade na contratação**: A adoção do Sistema de Registro de Preços por lotes possibilita que a Administração realize as aquisições conforme a demanda real de cada escola, sem a obrigatoriedade de compra imediata de todos os itens, o que permite uma gestão mais racional e econômica dos recursos públicos.

Dessa forma, a estruturação da licitação por lotes observa os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, competitividade e interesse público, assegurando a viabilidade técnica e financeira da contratação, bem como a adequação da solução às necessidades operacionais da Secretaria Municipal de Educação.

Constatou-se ainda a viabilidade técnica e a vantajosidade econômica do parcelamento, que contribui para:

- A otimização logística e a padronização da qualidade dos utensílios adquiridos;
- A redução de custos operacionais;

- O atendimento eficiente às diferentes unidades escolares da Rede Municipal.

Além disso, a Administração prioriza, sempre que possível, o aproveitamento do mercado local, desde que observadas todas as exigências técnicas e de qualidade. Tal medida fortalece a economia regional, reduz custos com frete e logística e permite entregas mais rápidas e com menor risco de avarias.

Por fim, destaca-se que a licitação em lotes está alinhada com o dever da Administração Pública de ampliar a competição nas contratações, promovendo a igualdade entre os fornecedores, evitando concentração de mercado e estimulando a participação de diversos agentes econômicos. Esses fatores garantem maior transparência, eficiência e vantajosidade no processo licitatório.

Assim, a opção pela licitação parcelada em lotes atende plenamente ao interesse público e às melhores práticas de gestão pública.

X. RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, inciso IX, da Lei 14.133/2021)

Com a futura aquisição de utensílios de cozinha destinados às unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- **Apoio logístico e estrutural à execução da alimentação escolar**, promovendo melhores condições para o preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos, assegurando o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

- **Melhoria na qualidade e na eficiência do serviço de merenda escolar**, por meio da utilização de utensílios adequados, seguros e duráveis, garantindo a higienização correta dos alimentos e a integridade das refeições servidas aos estudantes.
- **Padronização dos equipamentos utilizados nas cozinhas escolares**, contribuindo para a organização do ambiente de trabalho, a redução de riscos operacionais e o fortalecimento das boas práticas de manipulação de alimentos.
- **Valorização das equipes de apoio escolar**, especialmente merendeiras e

auxiliares, por meio do fornecimento de ferramentas adequadas às suas atividades, promovendo maior conforto, segurança e produtividade no desempenho de suas funções.

- **Atendimento eficaz às demandas operacionais das unidades escolares**, inclusive em períodos de alta demanda, como início do ano letivo, avaliações externas, eventos pedagógicos e atividades extracurriculares que exijam apoio alimentar.
- **Racionalização e controle dos recursos públicos**, mediante planejamento da aquisição, com preços registrados e entrega conforme necessidade, garantindo economicidade, menor desperdício e melhor aplicação dos recursos disponíveis.
- **Conformidade com os princípios da administração pública**, especialmente os da legalidade, eficiência, economicidade, competitividade e interesse público, assegurando que a contratação atenda efetivamente às necessidades da Rede Municipal de Ensino.

XI. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS (Art. 18, §1º, inciso X, da Lei 14.133/2021)

Antes da celebração do contrato para aquisição de utensílios de cozinha destinados às unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença, a Administração adotará as seguintes providências, com o objetivo de assegurar a efetividade da contratação e o bom andamento da execução contratual:

- **Planejamento e definição de responsabilidades**: Será realizada a designação formal dos responsáveis pela fiscalização e pela gestão contratual, com a elaboração de um plano que estabeleça as etapas, metas, prazos e critérios de monitoramento da execução contratual.
- **Elaboração de instrumentos de fiscalização**: Serão desenvolvidos mecanismos de controle, como relatórios periódicos de acompanhamento, checklists de recebimento, fichas de avaliação de conformidade e cronogramas de entrega, que permitam aferir a qualidade, quantidade, integridade e compatibilidade técnica dos utensílios fornecidos, conforme especificações do Termo de Referência.

- **Definição de procedimentos para gestão contratual**: A Administração estabelecerá um fluxo claro de comunicação entre os setores envolvidos na gestão do contrato, definindo canais formais para registro de ocorrências, acompanhamento das entregas e resolução de eventuais não conformidades, de modo a garantir a celeridade e segurança jurídica no trato com a contratada.
- **Formalização da Ata de Registro de Preços**: Será providenciada a formalização da Ata, com definição da vigência, quantitativos estimados e regras para contratação sob demanda, possibilitando à Secretaria Municipal de Educação requisitar os utensílios conforme a real necessidade de cada unidade escolar.
- **Acompanhamento contínuo da demanda**: A Secretaria manterá controle sistemático das requisições, com planejamento prévio das necessidades de fornecimento, de modo a evitar aquisições desnecessárias, atrasos ou desabastecimento nas escolas.
- **Elaboração de relatórios de consumo e avaliação dos fornecedores**: Serão elaborados relatórios periódicos que apontem o desempenho das empresas contratadas, visando à melhoria contínua dos processos de aquisição e à retroalimentação do planejamento estratégico da Secretaria.

Avaliação das hipóteses previstas no Art. 7º, parágrafo único, do Decreto nº 45/2025:

Em consonância com o disposto no art. 7º, parágrafo único, do Decreto nº 45/2025, foi realizada análise quanto à possibilidade de adesão a Intenções de Registro de Preços (IRPs) em andamento. A única hipótese aplicável ao objeto desta contratação é a do inciso IV, referente à existência de IRPs compatíveis.

A análise considerou os seguintes critérios:

- Compatibilidade técnica dos utensílios registrados com as necessidades locais;
- Condições de preços, prazos e entrega estabelecidos nas IRPs;
- Conveniência e oportunidade de adesão, como alternativa à deflagração de novo procedimento licitatório.

Com base nos resultados dessa avaliação, a Administração deliberará sobre a viabilidade de adesão a eventuais IRPs, sempre que tal medida demonstrar vantajosidade, legalidade, economicidade e aderência às demandas da Secretaria Municipal de Educação.

XII. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, §1º, inciso XI, da Lei 14.133/2021)

Não foram identificadas contratações correlatas e/ou interdependentes no âmbito da Secretaria Municipal de Educação que possam contribuir para a otimização dos recursos ou para a execução integrada da presente aquisição de utensílios de cozinha.

A contratação em questão atende de forma autônoma às necessidades das unidades escolares, sem depender de outros contratos ou aquisições simultâneas para alcançar sua finalidade. Dessa forma, não se verifica, neste caso, a existência de vínculos com outras contratações que requeiram planejamento conjunto ou execução coordenada.

XIII. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E SUSTENTABILIDADE (Art. 18, §1º, inciso XII, da Lei 14.133/2021

A aquisição de utensílios de cozinha pela Secretaria Municipal de Educação, destinados ao preparo e ao serviço de alimentos nas unidades escolares, deve observar os princípios da responsabilidade socioambiental previstos na legislação vigente, de forma a minimizar impactos negativos ao meio ambiente e promover a sustentabilidade na administração pública.

Principais impactos ambientais potenciais:

- **Geração de resíduos sólidos**, especialmente relacionados à substituição periódica de itens de menor durabilidade (ex.: utensílios plásticos, colheres e espátulas com desgaste, recipientes com vedação danificada).
- **Consumo de recursos naturais** envolvidos na fabricação, transporte e armazenamento dos utensílios, como aço, alumínio, plásticos, madeira, energia elétrica e combustíveis fósseis.
- **Descarte inadequado de utensílios obsoletos ou danificados**, que, se não

descartados corretamente, podem contribuir para o acúmulo de resíduos não recicláveis ou contaminantes no meio ambiente.

Medidas sustentáveis e mitigadoras recomendadas:

- **Priorizar materiais duráveis e recicláveis**, como aço inoxidável, vidro temperado, bambu tratado ou plástico de alta resistência com reaproveitamento possível, conforme compatibilidade técnica e orçamentária.
- **Selecionar fornecedores que adotem práticas sustentáveis**, incluindo uso de embalagens recicláveis, logística reversa ou processos de produção com menor pegada de carbono.
- **Planejar a aquisição de forma racional**, com base em levantamento prévio das necessidades reais de cada unidade escolar, evitando compras excessivas e obsolescência desnecessária.
- **Incentivar o reuso e manutenção dos utensílios**, mediante orientação técnica às escolas sobre conservação, limpeza adequada e armazenamento correto, prolongando a vida útil dos itens adquiridos.
- **Realizar o descarte ambientalmente correto dos utensílios inutilizados**, buscando, sempre que viável, parcerias com cooperativas, catadores ou pontos de coleta seletiva.
- **Inserir critérios de sustentabilidade no edital**, quando juridicamente possível, incentivando o mercado a ofertar produtos que atendam simultaneamente à qualidade técnica e à responsabilidade ambiental.

Estas ações estão alinhadas à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), aos princípios constitucionais da função socioambiental da Administração Pública e à própria Lei nº 14.133/2021, promovendo um uso racional dos recursos públicos e reduzindo os impactos ambientais decorrentes das contratações.

XIV. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso XIII, da Lei 14.133/2021)

Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar — especialmente a necessidade devidamente identificada pelo setor demandante, as condições técnicas

dos produtos, o levantamento de mercado, a análise de impactos ambientais, os critérios de sustentabilidade e a vantajosidade econômica da proposta — esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** a contratação para aquisição de utensílios de cozinha destinados ao atendimento das demandas da Rede Municipal de Ensino do Município de Valença.

Ratifica-se a manifestação do setor técnico quanto à compatibilidade entre a solução apresentada e a necessidade real das unidades escolares, destacando-se que os itens solicitados são essenciais ao preparo, manuseio e serviço adequado da alimentação escolar e de demais ações institucionais que envolvem manipulação de gêneros alimentícios.

A análise realizada demonstra que a contratação:

- é tecnicamente viável, diante das especificações e condições operacionais previstas;
- é economicamente compatível com os preços praticados no mercado, conforme estimativas colhidas;
- está alinhada aos princípios legais da Administração Pública, especialmente a eficiência, a economicidade, a isonomia e a sustentabilidade;
- está fundamentada em parâmetros atualizados e aderentes à legislação vigente.

A proposta apresenta também soluções que contemplam durabilidade, padronização de modelos, facilidade de higienização e melhor custo-benefício, resultando em maior racionalização dos recursos públicos e efetividade na execução dos serviços prestados pelas unidades escolares.

Dessa forma, conclui-se que o presente Estudo Técnico Preliminar atende plenamente às exigências do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, sendo considerado tecnicamente e economicamente adequado para subsidiar a instrução do processo de contratação e o prosseguimento dos trâmites licitatórios.

XV. MAPA DE RISCOS

Objeto: Aquisição futura de utensílios de cozinha, no sistema de registro de preços, destinados ao atendimento das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Valença durante o ano letivo de 2025.

1. Identificação dos principais riscos (inciso I):

Durante a análise da contratação, foram identificados os seguintes riscos que podem comprometer o sucesso da licitação e a adequada execução contratual:

- **Risco 1:** Licitação deserta ou fracassada, por ausência de propostas ou inadequação às exigências técnicas.
- **Risco 2:** Participação de fornecedores inabilitados tecnicamente ou com histórico negativo de fornecimento.
- **Risco 3:** Fornecimento de utensílios fora das especificações técnicas (dimensão, material, durabilidade).
- **Risco 4:** Atrasos na entrega, comprometendo a operacionalização das cozinhas escolares.
- **Risco 5:** Distribuição inadequada dos itens às unidades, gerando excesso em algumas e escassez em outras.
- **Risco 6:** Baixa durabilidade dos produtos adquiridos, com necessidade de substituição antes do previsto.
- **Risco 7:** Descarte incorreto de utensílios obsoletos, com impacto ambiental negativo.

2. Avaliação dos riscos (inciso II):

Considerando a natureza do objeto aquisição futura de utensílios de cozinha no sistema de registro de preços os riscos identificados foram avaliados quanto à probabilidade de ocorrência e ao impacto potencial na execução contratual, conforme detalhamento a seguir:

- **Risco 1 – Licitação deserta ou fracassada:**
    - **Probabilidade:** Média
    - **Impacto:** Alto
    - A ausência de propostas válidas ou o não atendimento às especificações

mínimas pode inviabilizar a reposição de utensílios essenciais às rotinas das cozinhas escolares, comprometendo o preparo e o serviço da alimentação nas unidades.

- **Risco 2 – Fornecedores inabilitados tecnicamente ou com histórico de má execução:**

  - **Probabilidade:** Média
  - **Impacto:** Alto
  - A participação de empresas sem qualificação comprovada pode resultar em fornecimento inadequado, descumprimento de prazos e necessidade de substituições contratuais, com prejuízo à continuidade dos serviços.

- **Risco 3 – Produtos fora das especificações técnicas:**

  - **Probabilidade:** Média
  - **Impacto:** Alto
  - A entrega de utensílios com materiais de baixa qualidade, tamanhos inadequados ou que não atendam às normas de segurança e durabilidade pode comprometer o uso nas cozinhas e gerar custos adicionais com substituições.

- **Risco 4 – Atraso nas entregas:**

  - **Probabilidade:** Alta
  - **Impacto:** Médio
  - O não cumprimento dos prazos de entrega pode afetar a operacionalidade das escolas, especialmente aquelas com demanda imediata por substituição de utensílios danificados ou extraviados.

- **Risco 5 – Distribuição inadequada ou falha no planejamento de consumo:**

  - **Probabilidade:** Média

- **Impacto:** Médio
- A má alocação dos itens pode gerar excesso em determinadas unidades e falta em outras, prejudicando o equilíbrio do atendimento às escolas da rede.

- **Risco 6 – Baixa durabilidade dos utensílios adquiridos:**

  - **Probabilidade:** Alta
  - **Impacto:** Médio
  - A aquisição de produtos com vida útil reduzida pode exigir reposições antes do previsto, onerando a Administração e comprometendo a economicidade da contratação.

- **Risco 7 – Descarte inadequado de utensílios obsoletos ou danificados:**

  - **Probabilidade:** Baixa
  - **Impacto:** Médio
  - A ausência de orientação quanto ao descarte responsável pode contribuir para impactos ambientais negativos, especialmente se os materiais forem plásticos ou não recicláveis.

3. Tratamento dos riscos inaceitáveis (inciso III):

Para mitigar os riscos avaliados como inaceitáveis, serão adotadas as seguintes providências:

- **Risco 1 – Licitação deserta ou fracassada:** Será realizado levantamento prévio de mercado para aferir a existência de fornecedores potenciais e ampla divulgação do aviso de licitação nos meios oficiais, assegurando a atratividade do certame.
- **Risco 2 – Fornecedores inabilitados ou com histórico negativo:** Serão exigidos documentos de comprovação de capacidade técnica mínima, tais como atestados de fornecimentos anteriores, além da verificação de regularidade jurídica e fiscal do proponente.
- **Risco 3 – Fornecimento de utensílios fora das especificações:**

O contrato conterá cláusulas específicas sobre a obrigatoriedade de conformidade técnica dos produtos, com previsão de rejeição imediata, substituição dos itens e aplicação de penalidades administrativas.

- **Risco 4 – Atraso na entrega:**
  Os prazos contratuais de entrega serão expressamente definidos e monitorados pela equipe de fiscalização. O instrumento contratual preverá multas e sanções em caso de descumprimento.
- **Risco 6 – Baixa durabilidade ou qualidade dos utensílios:**
  Serão incluídos no Termo de Referência critérios técnicos mínimos para os materiais (ex: aço inoxidável, resistência térmica), exigindo-se garantia do fabricante e apresentação de catálogos ou fichas técnicas como condição de aceitação.

4. Ações de Contingência para Riscos que Persistirem Inaceitáveis (Art. 18, §1º, inciso IV)

Caso os riscos se concretizem mesmo após as medidas de prevenção, serão adotadas ações corretivas emergenciais:

- **Risco 1 – Licitação deserta ou fracassada:**
  Será reaberto novo processo licitatório com ajustes nas exigências técnicas, prazos ou condições de fornecimento, com nova pesquisa de mercado para correção de eventuais inconsistências.
- **Risco 3 – Reincidência de fornecimento inadequado:**
  Será promovido distrato contratual e convocado o próximo fornecedor habilitado constante da ata de registro de preços, nos termos da legislação vigente.
- **Risco 4 – Atrasos reiterados na entrega:**
  Caso o fornecedor descumpra os prazos mais de uma vez, poderá ser substituído por outro registrado na ata, conforme ordem de classificação e aceite das condições previamente pactuadas.
- **Risco 6 – Produto com desgaste prematuro ou defeitos recorrentes:**
  Será acionado o prazo de garantia e, em caso de não resolução, o contrato será rescindido com aplicação das penalidades cabíveis. Será feita nova requisição com fornecedor alternativo ou novo certame.

5. Responsáveis pelas ações (inciso V):

- A **Comissão de Licitação** e o **Setor de Compras** serão responsáveis pelas ações de prevenção na fase de seleção de fornecedores.
- A **Equipe de Fiscalização Contratual**, vinculada à Secretaria Municipal de Educação, será responsável pela verificação de qualidade, entrega e conformidade.
- A **Coordenação de Eventos e Projetos Educacionais** ficará encarregada do planejamento logístico, controle de consumo e gestão ambiental dos resíduos.

6. Indicadores a serem acompanhados (inciso VI):

Indicador 1: Taxa de entregas dentro do prazo (mínimo aceitável: 95%).
Indicador 2: Porcentagem de produtos recusados por não conformidade (máximo tolerado: 3%).
Indicador 3: Ocorrência de eventos com ausência de fornecimento (tolerância zero).
Indicador 4: Volume de resíduos recicláveis separados corretamente (meta: 80%).
Indicador 5: Nível de satisfação dos participantes com a qualidade dos itens ofertados (meta: ≥ 80% de avaliação positiva).

Esse mapa de riscos levou em consideração o histórico de licitações, inclusive as desertas ou frustradas, e contratações anteriores com objeto semelhante, a fim de aferir e sanar, de antemão, eventuais questões controversas, erros ou incongruências do procedimento.

O acompanhamento sistemático desses indicadores permitirá o acionamento das ações de contingência previstas, caso os limites de tolerância sejam ultrapassados.

XVI. RATIFICAÇÃO DO ETP E RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO

O setor técnico, após análise criteriosa, ratifica o Estudo Técnico Preliminar (ETP) elaborado para a contratação em questão, atestando sua conformidade com os requisitos técnicos da demanda, bem como sua aderência às normas vigentes.

A solução apresentada no ETP revela-se tecnicamente viável, considerando os aspectos operacionais, a compatibilidade com a estrutura da Administração e a capacidade de atendimento às necessidades identificadas. O estudo contempla alternativas de execução, análise de riscos, estimativas de custos e justificativas detalhadas que fundamentam a escolha da solução mais adequada.

Além disso, verifica-se a atualidade econômica do ETP, uma vez que os dados de mercado utilizados para a estimativa de preços foram coletados recentemente, por meio de fontes válidas e confiáveis, incluindo contratos similares, publicações especializadas e consultas a fornecedores. Essa abordagem garante que a contratação será pautada em valores compatíveis com a realidade do mercado, promovendo a economicidade e a adequada aplicação dos recursos públicos.

Diante disso, o setor técnico manifesta-se favoravelmente à continuidade do processo, com base no ETP ratificado, por entender que ele atende aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

_____

Marianne Elena da Silva - Matrícula 140.180 - Gestora do Contrato

_____

Maria Eduarda Damasceno Maia - Matrícula 211.761 - Gestora do Contrato Suplente

_____

Maraci da Silva Corrêa do Natal - Matrícula: 126.276- Fiscal Técnico

_____

Silvia Souza Maria - Matrícula: 138.630 - Fiscal Setorial

Ana Laura Damasceno Maia - Matrícula: 211.741- Fiscal Administrativo

Priscila Neubaner Duque Fernandes - Matrícula: 130.917 - Responsável pela elaboração do Termo de Referência.

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Valença, 8 de julho de 2025.

Renata Andrade Leite

Secretária Municipal de Educação

Matrícula: 211.688

ANEXO I - MEMÓRIA DE CÁLCULO

A presente memória de cálculo tem como objetivo demonstrar a estimativa de necessidade de utensílios de cozinha, considerando a demanda atual das escolas, reposição por desgaste, ampliação da rede e padronização dos equipamentos utilizados no preparo e serviço da alimentação escolar.

Foram consideradas as seguintes premissas:

- **Número de unidades escolares atendidas:** 40
- **Média de refeições servidas por dia por escola:** 200
- **Turnos atendidos:** 1 a 3 por escola

- **Estimativa de desgaste/reposição anual por tipo de utensílio:** conforme histórico de consumo e relatórios da equipe de nutrição e direção escolar
- **Critério de dimensionamento:** 1 conjunto por 100 refeições/dia, com margem de segurança de 10%

LOTE 1

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE
01	**Abridor de latas** e garrafas em aço inoxidável 9 cm.	UN	40	Item essencial para a abertura segura de embalagens metálicas utilizadas no preparo das refeições escolares. A quantidade considera ao menos uma unidade por escola.
02	**Afiador de facas** com 3 fases de afiação. Comprimento mínimo de 21 cm.	UN	40	Essencial para manter o fio das facas, garantindo segurança e agilidade no preparo dos alimentos. Quantidade prevista para uso e reposição nas escolas.
03	**Amassador de batatas** com lâmina fabricada em aço inoxidável. Comprimento mínimo de 24 cm.	UN	40	Utilizado no preparo de purês e alimentos pastosos, essenciais na alimentação infantil. Quantidade baseada na demanda das unidades escolares.
04	**Assadeira de alumínio retangular** com bordas, medindo 30x45x4,5 cm, alumínio polido resistente.	UN	20	Empregada no preparo e assamento de alimentos em grande escala. Quantidade definida conforme número de cozinhas ativas e rotatividade de uso.
05	**Assadeira retangular de alumínio** possui as seguintes dimensões: 30cm de comprimento;	UN	20	Utilizada no preparo diário de refeições assadas. Quantidade estimada para atender à demanda simultânea das unidades escolares.

	20 cm de largura e 5 cm de altura.			
06	**Batedor de clara (fuê)**, em aço inox dimensões aprox. 30 cm de comprimento e altura/diâmetro de 6 cm.	UN	40	Item essencial no preparo de massas leves e sobremesas.
07	**Caneca Leiteira** 14 Teflon de 1,7L, Dimensões: 10,3 cm de altura, 13 cm de largura, e 18,5 cm de profundidade; peso aproximado: 0,300 Kg.	UN	40	Utilizada para aquecimento e serviço de líquidos, como leite e caldos.
08	**Colher para servir arroz**, totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 30cm, largura 62mm.	UN	40	Essencial para o serviço de refeições, com uso intensivo nas distribuições diárias.
09	**Colher de sopa** totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 20,5 cm, largura 48mm.	UN	4.250	Utilizada diariamente no serviço de refeições, garantindo a distribuição adequada e higiene no atendimento.
10	**Concha grande** totalmente em aço inox, comprimento aproximado de 55 cm. largura mínima de 13 cm e capacidade de até 0,48 lts	UN	40	É indispensável nas rotinas de preparo e distribuição de alimentos em cozinhas institucionais. Esse utensílio é essencial para o manuseio seguro e higiênico de alimentos líquidos

11	**Copinho/caneca** antivazamento para bebês,fabricado em polipropileno resistente e silicone, com bico, capacidade mínima de 200ml.	UN	60	É necessária para o consumo de líquidos durante as refeições. São utensílios essenciais para o atendimento diário, especialmente em ambientes escolares.
12	**Cumbuca para merenda escolar**, com capacidade mínima de 350 ml. Resistente a temperatura de 100ºC. Fabricada em polipropileno (PP) livre de BPA. Medidas externas: 111 x 111 x 51 mm (C x L x A). Medida da Base: 70 mm. Espessura: 2,5 mm. Peso: 47 gr. Cores diversas.	UN	8.500	É necessária para o adequado serviço de porções individuais de alimentos. Sua utilização contribui para o porcionamento das refeições, sendo especialmente útil em ambientes coletivos como escolas e creches.
13	**Descascador de legumes** manual, fabricado com plástico atóxico e resistente ou polietileno, lâmina em aço inox, dimensões aproximadas (CxLxA): 14,5 x 6,5 x 2 cm.	UN	40	Agilizao preparo dos alimentos, garantindo maior segurança, precisão e economia no processo de descasque. Reduz o desperdício, melhora a produtividade na cozinha.
14	**Escorredor de macarrão** N°40, em alumínio, com duas alças e base. Largura mínima de 40cm e altura mínima de 25 cm. Capacidade de 18 litros.	UN	20	Essencial para o escoamento rápido e seguro da água do cozimento, garantindo praticidade e higiene no preparo de massas em grande escala.

15	**Escorredor de macarrão** N°20, em alumínio, com duas alças e base. Largura mínima de 20cm e altura mínima de 15 cm. Capacidade de 6 litros.	UN	20	Necessário para o preparo eficiente de massas em maior volume, permitindo o escoamento adequado da água com segurança e agilidade nas cozinhas institucionais.
16	**Escumadeira grande**, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 56 cm, largura 16,2 cm.	UN	20	Indispensável para retirar alimentos de líquidos quentes, como frituras e caldos, com segurança e eficiência, garantindo higiene e praticidade no preparo das refeições.
17	**Escumadeira**, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 33,5cm, largura 10,3cm.	UN	20	Utilizada para retirar e escorrer alimentos líquidos, como óleos ou caldos, com segurança e higiene, sendo essencial no preparo diário das refeições.
18	**Faca de serra** para cortar pão com lâmina em aço inox com fio serrilhado, cabo de polipropileno comprimento aproximado 30cm, largura 2cm	UN	80	Indicada para o corte de alimentos com casca ou crosta, proporcionando precisão, segurança e eficiência no preparo das refeições.
19	**Faca para carne**, com lâmina em aço inox 8 polegadas com tratamento térmico, com fio liso, com cabo de polipropileno. Comprimento aproximado 45cm, largura 85mm.	UN	80	Fundamental para o corte preciso e seguro de carnes, facilitando o preparo e porcionamento adequado dos alimentos em cozinhas institucionais.

20	**Forma de alumínio redonda com furo central** (tipo forma de pudim),aproximadamente 24 cm de diâmetro x 10 cm de altura. Capacidade para 3 litros.	UN	120	Essencial para assar bolos, pudins e preparações que requerem cozimento uniforme, garantindo qualidade e praticidade no preparo.
21	**Forma de pão em alumínio**. Dimensões aproximadas: 30L x 12,5P x 7A cm.	UN	120	Necessária para o preparo e assamento adequado de pães, proporcionando formato uniforme, facilidade de manuseio e boa condução de calor, garantindo qualidade no produto final.
22	**Forma de silicone para cupcake**. Material:silicone.Medidas aproximadas: 3 cm de altura, 6 cm de comprimento, 6 cm de diâmetro, 6 cm de largura. Capacidade da forma: 50 ml. Temperatura: resistente a 230ºC. Cores diversas. Kit com 12 unidades.	PCT	80	Fundamental para assar cupcakes com facilidade de desenformar, resistência ao calor e durabilidade, proporcionando praticidade e melhor acabamento nas preparações.
23	**Frigideira** fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro mínimo de 20 cm e máximo de 22 cm. Cabo fabricado em baquelite ou revestimento térmico equivalente.	UN	80	Essencial para o preparo rápido e versátil de alimentos, como frituras e refogados, garantindo eficiência e qualidade no dia a dia da cozinha.

24	**Frigideira funda**, fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro de 28 cm.Altura mínima de 6,5 litros. Capacidade mínima de 3,3 litros. Cabo fabricado em baquelite ou revestimento térmico equivalente.	UN	80	Necessária para preparos que exigem maior volume e controle, como refogados e frituras com molho, proporcionando versatilidade e segurança no manuseio.
25	**Garfo de mesa** totalmente em inox, cabo liso, 4 dentes, comprimento aproximado 18,5 cm, por 22 mm.	UN	4.250	Indispensável para o consumo dos alimentos, garantindo higiene, conforto e praticidade durante as refeições diárias.
26	**Jarra de plástico** polipropileno com tampa. Capacidade 3 litros.	UN	120	Necessária para armazenar e servir líquidos com praticidade, leveza e resistência, facilitando o atendimento em ambientes coletivos como escolas e refeitórios.
27	**Kit composto por 5 placas ou tábuas de corte coloridas**, com padrão internacional de cores, para corte de alimentos crus e cozidos,sendo: 1 (uma) placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua; 1 (uma) placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras; 1 (uma) placa na cor azul para corte de peixes; 1 (uma)	PCT	40	Essencial para o preparo seguro e higiênico dos alimentos, evitando contaminação cruzada ao separar diferentes tipos de alimentos

	placa na cor amarela para corte de aves; 1 (uma) placa na cor branca para corte de laticínios. Todas cores 50cm de altura x 30 cm de largura x 1,5cm de espessura. Construídas em polipropileno;Atóxica com aditivo antibactericida; Antiderrapante; Bordas arredondadas; Fácil higienização e resistente a produtos químicos; Furo para pendurar.			
28	**Pegador de massa** em aço inox, dimensões do item CxLxA 20,5x4.8x4.9.	UN	40	Necessário para manusear massas de forma prática e segura, facilitando o preparo e servindo com higiene e eficiência.
29	**Peneira fina em inox** para coar alimentos. Diâmetro de 20 cm.	UN	40	Essencial para filtrar líquidos e peneirar ingredientes secos, garantindo textura uniforme e qualidade nas preparações culinárias.
30	**Ralador fabricado em Inox**, possui 4 faces; Lâmina com quatro diferentes opções de corte; Lâmina com dentes em escala maior, para melhor eficácia no manuseio. Possui cabo; dimensões aproximadas: 23 x 10,5 x 8 cm.	UN	40	Indispensável para ralar ingredientes com eficiência e higiene, oferecendo durabilidade e facilidade de limpeza no preparo dos alimentos.

31	**Saco para amostra de alimentos**, transparente, feito de polietileno de baixa densidade, material esterilizado, com tarja branca para descrição do alimento, o saco para amostra deve ser totalmente lacrado. Embalagem com 500 unidades. Medidas aproximadas de 12x30.	PCT	50	Necessário para acondicionar amostras de alimentos de forma segura e higiênica, facilitando análises e controle de qualidade em processos alimentares.

LOTE 2

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT	JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE
32	**Bacia de plástico com tampa** capacidade para 2,2 litros com dimensões: 25x20x11 cm.	UN	40	Essencial para armazenar, transportar e conservar alimentos com higiene, protegendo-os contra contaminação e facilitando o manuseio na cozinha.
33	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente, medindo aproximadamente, diâmetro 46,3 cm e altura 17,4 cm. Capacidade mínima 19,5 litros.	UN	40	Utensílio básico e versátil para misturar, armazenar e preparar alimentos, atendendo às necessidades diárias da cozinha com praticidade e resistência.

34	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente medindo aproximadamente, diâmetro 54,6 cm e altura 22,8 cm. Capacidade mínima 34 litros.	UN	40	Indispensável para o preparo e manuseio de alimentos diversos, oferecendo praticidade e versatilidade nas atividades da cozinha.
35	**Bacia redonda** em plástico polipropileno resistente, medindo aproximadamente, diâmetro externo 47,5 cm e altura 15 cm. Capacidade mínima 11 litros.	UN	40	Utilizada para lavar, misturar e preparar alimentos, sendo um item versátil e indispensável nas rotinas da cozinha.
36	**Bacia/bandeja retangular** em polipropileno branco, resistente, capacidade para 3 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 22,1 cm x comp. 30,3 cm.	UN	20	Necessária para organizar, preparar ou servir alimentos, facilitando o manuseio e a higienização.
37	**Bacia/bandeja retangular** em polipropileno branco, resistente, capacidade para 3 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 22,1 cm x comp. 30,3 cm.	UN	20	Utilizada para o preparo, organização e transporte de alimentos, oferecendo praticidade e eficiência nas rotinas da cozinha institucional.

38	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 32,5x39,5x57,5cm (AxLxC). Capacidade mínima 50 litros.	UN	40	Utilizada para o preparo, organização e transporte de alimentos, oferecendo praticidade e eficiência nas rotinas da cozinha institucional.
39	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 41,5x45x64 cm (AxLxC). Capacidade mínima 78 litros.	UN	20	Essencial para armazenar e organizar utensílios ou gêneros alimentícios de forma segura, protegendo contra contaminações e facilitando a logística interna na cozinha.
40	**Baú/caixa** organizadora retangular de plástico polipropileno resistente, transparente, com tampa com trava. Dimensões aproximadas: 41,7 x 28,5 x 33,5 cm (CxLxA). Capacidade mínima 25 litros.	UN	40	Utilizado para o armazenamento e transporte seguro de utensílios ou alimentos, contribuindo para a organização e higiene no ambiente da cozinha.

41	**Caneca plástica para merenda escolar**, com capacidade mínima de 300 ml. Dimensões aproximadas: 8,5 cm de diâmetro e 8,7 cm de altura. Fabricada em polipropileno (PP) livre de BPA, podendo ser usada para líquidos quentes e frios. Cores diversas.	UN	8.500	Indispensável para o consumo de bebidas, oferecendo praticidade, leveza e segurança no uso diário, especialmente em ambientes coletivos.
42	**Cesto expositor/organizador,** empilhável, vazado. Capacidade de carga de 15 kg. Dimensões Externas de aproximadamente: 27 cm x 57 cm x 41 cm. Material: plástico. Cor preta.	UN	300	Necessário para organizar e expor alimentos ou utensílios de forma prática e acessível, facilitando a visualização, o controle e a higiene no ambiente da cozinha.
43	**Pote retangular com tampa** 1,2 litros fabricado em plástico possui as seguintes dimensões: 19 x 13 x 9 cm.	UN	40	Essencial para armazenar alimentos de forma segura e higiênica, facilitando a conservação, organização e o transporte no ambiente da cozinha.
44	**Pote plástico com tampa** capacidade para 6,5 litros dimensões aproximadas: 28,5 x 21,4 x 15,4 cm	UN	40	Utilizado para armazenar e conservar alimentos com segurança, protegendo contra contaminações e facilitando a organização na cozinha.

45	**Pote retangular com tampa** 3,5 litros em plástico possui as seguintes dimensões 27,5 x 17 x 9,5cm.	UN	40	Fundamental para armazenar alimentos de forma organizada e segura, preservando a qualidade e facilitando o transporte e a conservação.
46	**Prato fundo** fabricado em polipropileno; virgem de 1º uso; Com abas; Paredes internas e externas lisas; Sem reentrâncias ou ressaltos; Empilhável; Formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos);Atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto a metais pesados; livre de BPA; Acabamento fosco; Á fabricação dos produtos deve atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.	UN	8.500	Essencial para servir alimentos líquidos ou com molho, garantindo praticidade e conforto durante as refeições.

LOTE 3

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE
47	**Balança digital de balcão.** Capacidade mínima de 30 kg. Divisão 5 g. Precisão 1/3000 F.S, display LCD fundo transparente ou verde com letras na cor preta. Peso: 05 dígitos. Dimensões da balança: 35 x 33 x 12 cm. Medidas da bandeja: 34 x 23 cm. Peso líquido: 3 kg. Fabricada em plástico industrial alto impacto. Bateria: recarregável 4V 4.0 de lítio (aproximadamente 24 h de autonomia), função auto desligamento para economia de energia, tampa com 4 pinos. Voltagem bivolt. Possuir a função TARA.	UN	10	Necessária para a pesagem precisa de alimentos e ingredientes, garantindo controle de porções, qualidade e padronização nas preparações culinárias.
48	**Mini processador, triturador e mixer** de alimento manual, com 3 lâminas. Funcionamento manual acionado por meio de uma manivela. Capacidade de 500 ml. Equipado com uma lâmina em aço inoxidável afiada. Dimensões	UN	40	Equipamento multifuncional essencial para agilizar o preparo de alimentos, como picar, triturar e misturar, aumentando a eficiência e a qualidade nas produções culinárias.

	aproximadas: 11 cm de diâmetro por 6 cm de altura. Deve possuir tampa com manivela (cordão retrátil), uma base com encaixe para 3 lâminas e o pote de acrílico com capacidade de 500ml. Cores diversas.			
49	**Panela de alumínio fundido**, nº50, tipo caçarola. Capacidade de 41 litros. Dimensões aproximadas: 50 cm de largura, 22 cm de altura, 50 cm de diâmetro, 5 mm de espessura com cabo de alumínio fundido. Tampa em alumínio e com formato ideal para encaixe.	UN	40	Fundamental para o preparo de alimentos em grande volume, oferece excelente condução de calor, resistência e durabilidade, otimizando o desempenho nas cozinhas institucionais.
50	**Panela de alumínio nº50**, tipo caldeirão SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR 52 industrial. Capacidade de 80 litros. Dimensões aproximadas: 42 cm de altura, 50 cm de diâmetro e 3 mm de espessura. Possuir tampa em alumínio e alça super resistente.	UN	40	Indispensável para o preparo de grandes quantidades de alimentos, proporcionando resistência, boa condução de calor e eficiência no atendimento das demandas de cozinhas coletivas.
51	**Panela de alumínio polido nº 28**, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores	UN	80	Indicada para o preparo de porções médias de alimentos, oferece boa distribuição de calor, durabilidade e praticidade no uso diário em cozinhas institucionais.

	laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 8 litros, medindo aproximadamente 28cm de diâmetro e 15cm de altura.			
52	**Panela de alumínio polido nº 40**, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 23 litros, medindo aproximadamente 40cm de diâmetro e 18cm de altura. E no mínimo 1,80mm de espessura.	UN	80	Ideal para o preparo de alimentos em maior volume, garantindo resistência, boa condução térmica e praticidade nas rotinas de cozinhas coletivas.
53	**Panela de pressão com alça**. Material alumínio polido. Capacidade para **20 litros**. Características adicionais: tampa com sistema de fechamento externo, medidas aproximadas: Diâmetro: 30,4 cm, altura: 36,5 cm.	UN	20	Essencial para o cozimento rápido de alimentos mais rígidos, como carnes e legumes, economizando tempo e energia, com segurança e eficiência no preparo das refeições.
54	**Panela de pressão polida fabricada em alumínio**, equipada com duas alças, capacidade para **10 litros**, possui	UN	40	Necessária para agilizar o cozimento de alimentos, especialmente os que demandam maior tempo de preparo, oferecendo eficiência térmica, economia e durabilidade.

	válvula de segurança, diâmetro de 24cm.			
55	**Panela de Pressão polida** fabricada em alumínio, equipada com duas alças, capacidade para **4,5 litros**, possui válvula de segurança.	UN	20	Ideal para o cozimento rápido e eficiente de pequenas a médias quantidades de alimentos, garantindo economia de tempo e energia no preparo das refeições diárias.

1. Metodologia de Cálculo

Para estimar as quantidades e valores dos utensílios de cozinha constantes neste Estudo Técnico Preliminar, foram consideradas:

- As demandas operacionais das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, especialmente no preparo e distribuição da alimentação escolar;
- A necessidade de reposição e complementação do acervo de utensílios, considerando desgaste natural, extravios e aumento de matrículas;
- A ampliação do número de atendimentos prevista para o ano de 2025, conforme projeções da Secretaria Municipal de Educação (SME);
- A padronização mínima dos utensílios em todas as escolas, a fim de garantir eficiência no preparo dos alimentos e segurança alimentar.

Para subsidiar as estimativas, foi realizada a análise dos registros de consumo, inventários anteriores e solicitações das unidades escolares ao longo dos últimos 12 meses. Aplicou-se uma projeção de crescimento de 10% na demanda para o exercício de 2025.

2. Dados Considerados

- Nº de unidades escolares atendidas: 40

- Quantidade média de utensílios essenciais por unidade (conforme tipo e porte da escola);
- Vida útil média estimada dos utensílios: entre 12 e 36 meses, variando conforme o material e uso intensivo;
- Necessidade de uniformização de itens de uso diário, com foco em durabilidade, funcionalidade e fácil higienização.

As quantidades foram calculadas com base em categorias específicas de utensílios, considerando o uso por turno, número de alunos atendidos e a rotina de preparo e distribuição das refeições.

3. Observações Complementares

- As quantidades estimadas não representam obrigatoriedade de aquisição integral por parte da Administração Pública, sendo utilizadas apenas como referência para dimensionamento do certame;
- Os itens deverão atender às exigências da legislação vigente quanto a segurança sanitária, ergonomia e resistência;
- A aquisição visa garantir condições adequadas de trabalho aos profissionais da alimentação escolar e a manutenção da qualidade do serviço prestado aos alunos da rede.
- Os cálculos aqui demonstrados seguem os princípios da economicidade, razoabilidade e eficiência, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e orientações do TCU.

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA			**Pregão Eletrônico RP N° _____/____**			**CNPJ:**	
Razão Social:				**E-mail:**			
Endereço:					**Tel.:**		
Banco:			**Agência:**		**Conta Corrente:**		
LOTE/ ITEM	***Código de Material / Código BR***	***Nome Padronizado***	**U/C**	**Marca**	**Qtd**	**Preço Unitário**	**Preço Total**
		Preço Unitário: Por extenso					
		Preço Unitário: Por extenso					
Preço total lote/item: Por extenso							
Preço total: Por extenso							
Declaramos inteira submissão aos termos desta proposta, do Edital e à Legislação em vigor. ***Valença, _____ de _____ de _____.*** _____ ***Representante legal (nome por extenso)*** ***Cargo:*** ***CPF:***							

Deverão ser atendidas as especificações constantes no Termo de Referência.
Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
Local de Entrega dos materiais: Conforme Termo de Referência.
Obs.1: A empresa adjudicatária deverá fornecer os materiais de acordo com estabelecido na Legislação específica vigente e no Código de Defesa do Consumidor.
Obs. 2: A entrega dos materiais será aceita provisoriamente no local de entrega e após conferência de sua conformidade será o mesmo aceito definitivamente.
Obs. 3: A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa, com todos os dados da mesma.

ANEXO IV – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

1.1 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.

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

1.3 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

1.4 Sociedade Limitada Unipessoal - SLU: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório do administrador, sendo assim enquadrada a sociedade identificada como Empresas Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, na forma do art. 41, da Lei nº 14.195, de 26 de agosto de 2021.

1.5 Sociedade Empresária Estrangeira em funcionamento no País: 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 ou norma posterior que regule a matéria.

1.6 Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

1.7 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 se encontra estabelecida a matriz.

1.8 Sociedade Cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, demonstrando que a sua constituição

e funcionamento observam as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764/1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009.

1.9 Quando cabível, os documentos apresentados devem estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

2.1 Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

2.2 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.

2.3 Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

2.4 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 art. 7°, XXXIII, da Constituição.

2.5 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.

2.6 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual/distrital, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

2.6.1 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, eis que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre tais requisitos.

2.7 Prova de regularidade com a Fazenda do Estado do Rio de Janeiro, mediante a apresentação de:

2.7.1 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda; e

2.7.2 Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, para fins de participação em licitação, expedida pela Procuradoria Geral do Estado.

2.8 Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, com a apresentação de Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, perante o Fisco estadual, pertinente ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, bem como de Certidão perante a Dívida Ativa estadual, podendo ser apresentada Certidão Conjunta em que constem ambas as informações.

2.9 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais 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.

2.10 Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2006, a documentação somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, caso se sagre vencedora no certame.

2.10.1 Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais e trabalhistas, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, na forma do art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

2.10.2 O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, a critério exclusivo da Administração Pública.

2.10.3 A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, na forma do § 2º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Edital.

3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

3.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de pessoa jurídica, ou certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física ou de sociedade simples.

3.1.1 Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial.

3.2 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

3.2.1 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício social no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

3.2.2 Os fornecedores criados no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficam autorizados a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

3.2.2.1 Poderá ser apresentado o balanço intermediário, caso autorizado por lei ou pelo contrato/estatuto social.

3.2.3 Para fins de habilitação econômico-financeira de sociedade empresária em recuperação judicial deverão ser considerados os valores constantes no Plano de Recuperação Judicial, homologado pelo Juízo competente, para fins de apuração dos índices contábeis previstos no edital.

3.3 Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

3.3.1 Caso seja apresentado resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverá ser comprovado capital ou patrimônio líquido mínimo de ... (....) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

NOTA EXPLICATIVA:
A fixação do percentual referente ao patrimônio líquido se insere na esfera de atuação discricionária da Administração, podendo ser exigido até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação (art. 69, § 4º, da Lei nº 14.133/2021), exceto na hipótese de orçamento sigiloso, para evitar que o parâmetro do preço estimado seja revelado por outros meios.

3.3.2 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

4. HABILITAÇÃO TÉCNICA

4.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens, de acordo com as características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, na seguinte forma:

4.2._ Os atestados deverão referir-se a fornecimento no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

4.3._ Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do fornecimento, a apresentação de diferentes atestados de objetos executados de forma

concomitante, resultando na comprovação de capacidade técnico-operacional de uma única contratação.

4.4._ Em caso de dúvida fundada suscitada pelo pregoeiro, a Administração poderá solicitar ao licitante, em diligência complementar, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram executados os objetos.

ANEXO V
PLANILHA DE CUSTO

Item	Descrição	Unid	Quant	CATMAT	Amplo domínio	Real Forte	Bazar Barateiro	ACR	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL
01	Abridor de latas e garrafas	Unid	40	R$ 11,53	R$ 9,99	R$ 14,99	R$ 8,45	R$ 9,00	R$ 10,79	**R$ 431,68**
02	Afiador de facas com 3 fases	Unid	40	R$ 70,90	R$ 62,90	R$ 67,00	R$ 65,00	R$ 69,00	R$ 66,96	**R$ 2.678,40**
03	Amassador de batatas	Unid	40	R$ 41,62	R$ 37,97	R$ 58,00	R$ 62,00	R$ 60,00	R$ 51,92	**R$ 2.076,72**
04	Assadeira de alumínio 30x45x4,5 cm	Unid	20	R$ 50,32	R$ 54,81	R$ 65,00	R$ 68,00	R$ 64,00	R$ 60,43	**R$ 1.208,52**
05	Assadeira retangular 30 x 20 x 5 cm	Unid	20	R$ 42,06	R$ 29,99	R$ 39,99	R$ 47,00	R$ 52,00	R$ 42,21	**R$ 844,16**

06	Batedor de clara (fuê)	Unid	40	R$ 21,44	R$ 24,90	R$ 29,90	R$ 24,90	R$ 26,00	R$ 25,43	**R$ 1.017,12**
07	Caneca leteira 17 - 1,7L	Unid	40	R$ 54,00	R$ 69,90	R$ 49,99	R$ 26,50	R$ 24,00	R$ 44,88	**R$ 1.795,12**
08	Colher para servir arroz	Unid	40	R$ 13,04	R$ 13,99	R$ 9,99	R$ 18,00	R$ 17,45	R$ 14,49	**R$ 579,76**
09	Colher de sopa	Unid	4.250	R$ 13,66	R$ 11,90	R$ 18,00	R$ 16,00	R$ 15,50	R$ 15,01	**R$ 63.801,00**
10	Concha grande	Unid	40	R$ 39,94	R$ 36,90	R$ 29,00	R$ 27,00	R$ 28,50	R$ 32,27	**R$ 1.290,72**
11	Copinho /caneca	Unid	60	R$ 24,20	R$ 24,49	R$ 23,90	R$ 24,90	R$ 26,00	R$ 24,70	**R$ 1.481,88**
12	Cumbuca para merenda escolar	Unid	8.500	R$ 6,35	R$ 4,47	R$ 15,00	R$ 4,50	R$ 5,25	R$ 7,11	**R$ 60.469,00**
13	Descascador de legumes	Unid	40	R$ 45,64	R$ 34,90	R$ 21,00	R$ 22,90	R$ 24,50	R$ 29,79	**R$ 1.191,52**
14	Escorredor de macarrão nº 40	Unid	20	R$ 96,58	R$ 95,43	R$ 82,00	R$ 79,00	R$ 74,00	R$ 85,40	**R$ 1.708,04**
15	Escorredor de macarrão nº 20	Unid	20	R$ 46,05	R$ 39,99	R$ 36,00	R$ 34,90	R$ 32,90	R$ 37,97	**R$ 759,36**
16	Escumadeira grande 56 cm	Unid	20	R$ 55,36	R$ 51,83	R$ 39,00	R$ 39,00	R$ 42,00	R$ 45,44	**R$ 908,76**

17	Escumadeira 33,5 cm	Unid	20	R$ 36,70	R$ 34,99	R$ 36,70	R$ 33,29	R$ 39,00	R$ 36,14	**R$ 722,72**
18	Faca de serra	Unid	80	R$ 33,97	R$ 32,99	R$ 25,00	R$ 22,40	R$ 25,00	R$ 27,87	**R$ 2.229,76**
19	Faca para carne	Unid	80	R$ 80,00	R$ 79,00	R$ 79,99	R$ 68,00	R$ 72,00	R$ 75,80	**R$ 6.063,84**
20	Forma de alumínio redonda com furo central	Unid	120	R$ 36,47	R$ 29,99	R$ 35,99	R$ 48,00	R$ 52,00	R$ 40,49	**R$ 4.858,80**
21	Forma de pão em alumínio	Unid	120	R$ 59,63	R$ 55,34	R$ 42,90	R$ 49,00	R$ 53,00	R$ 51,97	**R$ 6.236,88**
22	Forma de silicone para cupcake	Unid	80	R$ 29,56	R$ 24,90	R$ 18,99	R$ 18,00	R$ 18,00	R$ 21,89	**R$ 1.751,20**
23	Frigideira	Unid	80	R$ 53,05	R$ 43,90	R$ 59,99	R$ 48,00	R$ 52,00	R$ 51,39	**R$ 4.111,04**
24	Frigideira funda	Unid	80	R$ 82,36	R$ 77,21	R$ 74,99	R$ 69,99	R$ 72,00	R$ 75,31	**R$ 6.024,80**
25	Garfo de mesa	Unid	4.250	R$ 10,39	R$ 9,83	R$ 4,50	R$ 4,00	R$ 3,50	R$ 6,44	**R$ 27.387,00**
26	Jarra de plástico	Unid	120	R$ 25,40	R$ 23,68	R$ 14,99	R$ 18,00	R$ 19,00	R$ 20,21	**R$ 2.425,68**
27	Kit composto por 5 placas ou	Pcte	40	R$ 278,76	R$ 243,27	R$254,00	R$ 248,00	R$ 252,00	R$ 255,21	**R$ 10.208,24**

	tábuas de corte coloridas									
28	Pegador de massa em aço inox	Unid	40	R$ 19,40	R$ 13,99	R$ 14,99	R$ 14,90	R$ 18,90	R$ 16,44	**R$ 657,44**
29	Peneira fina em inox	Unid	40	R$ 27,68	R$ 12,38	R$ 10,90	R$ 11,00	R$ 12,00	R$14,79	**R$ 591,68**
30	Ralador fabricado em inox	Unid	40	R$ 29,50	R$ 29,99	R$ 16,99	R$ 15,00	R$ 17,50	R$ 21,80	**R$ 871,84**
31	Saco para amostra de alimentos	Pcte	50	R$ 43,00	R$ 40,65	R$ 42,90	R$ 38,42	R$ 42,50	R$ 41,49	**R$ 2.074,70**
32	Bacia de plástico com tampa	Unid	40	R$ 18,40	R$ 13,50	R$ 7,85	R$ 7,00	R$ 8,50	R$ 11,05	**R$ 442,00**
33	Bacia redonda 19,5 litros	Unid	40	R$ 34,30	R$ 33,50	R$ 19,99	R$ 18,00	R$ 18,90	R$ 24,94	**R$ 997,52**
34	Bacia redonda 34 litros	Unid	40	R$ 47,83	R$ 40,50	R$ 49,90	R$ 45,00	R$ 44,00	R$ 45,45	**R$ 1.817,84**
35	Bacia redonda 11 litros	Unid	40	R$ 24,20	R$ 20,50	R$ 14,99	R$ 18,00	R$ 19,00	R$ 19,34	**R$ 773,52**
36	Bacia/bandeja	Unid	20	R$ 18,76	R$ 14,45	R$ 16,99	R$ 14,50	R$ 14,80	R$ 15,90	**R$ 318,00**

	retangular 3 litros									
37	Bacia/bandeja retangular 7,5 litros	Unid	20	R$ 26,92	R$ 22,88	R$ 14,99	R$ 18,00	R$ 19,00	R$ 20,36	**R$ 407,16**
38	Baú/caixa 50 litros	Unid	40	R$ 59,65	R$ 56,90	R$ 59,90	R$ 62,90	R$ 64,90	R$ 60,85	**R$ 2.434,00**
39	Baú/caixa 78 litros	Unid	20	R$ 149,93	R$ 148,99	R$ 109,99	R$ 89,00	R$ 92,00	R$ 117,98	**R$ 2.359,64**
40	Baú/caixa 25 litros	Unid	40	R$ 54,69	R$ 55,90	R$ 59,99	R$ 45,00	R$ 47,00	R$ 52,52	**R$ 2.100,64**
41	Caneca plástica para merenda escolar	Unid	8.500	R$ 3,03	R$ 2,99	R$ 6,99	R$ 7,00	R$ 6,99	R$ 5,40	**R$ 45.900,00**
42	Cesto expositor/organizador	Unid	300	R$ 34,43	R$ 29,90	R$ 35,00	R$ 33,00	R$ 35,00	R$ 33,47	**R$ 10.039,80**
43	Pote retangular com tampa 1,2 litros	Unid	40	R$ 24,15	R$ 22,90	R$ 27,88	R$ 24,90	R$ 26,90	R$ 25,35	**R$ 1.013,84**
44	Pote plástico com tampa 6,5 litros	Unid	40	R$ 49,22	R$ 48,62	R$ 38,99	R$ 36,15	R$ 38,00	R$ 42,20	**R$ 1.687,84**
45	Pote retangul	Unid	40	R$ 17,22	R$ 16,39	R$ 13,99	R$ 20,16	R$ 23,55	R$ 18,26	**R$ 730,48**

	ar com tampa 3,5 litros									
46	Prato fundo	Unid	8.500	R$ 16,75	R$ 14,99	R$ 11,55	R$ 12,99	R$ 11,50	R$ 13,56	**R$ 115.226,00**
47	Balança digital de balcão	Unid	10	R$ 686,67	R$ 639,00	R$ 597,90	R$ 586,00	R$ 548,50	R$ 611,61	**R$ 6.116,14**
48	Mini processador, triturador e mixer	Unid	40	R$ 22,52	R$ 19,90	R$ 14,99	R$ 17,00	R$ 19,00	R$ 18,68	**R$ 747,28**
49	Panela de alumínio fundido n° 50 - Tipo Caçarola	Unid	40	R$ 435,59	R$ 426,55	R$ 328,99	R$ 284,65	R$ 292,44	R$ 353,64	**R$ 14.145,76**
50	Panela de alumínio fundido n° 50 - Tipo Caldeirão	Unid	40	R$ 432,35	R$ 404,44	R$ 455,00	R$ 342,81	R$ 333,00	R$ 393,52	**R$ 15.740,80**
51	Panela de alumínio polido nº 28	Unid	80	R$ 96,99	R$ 90,25	R$ 179,00	R$ 159,00	R$ 162,00	R$ 137,45	**R$ 10.995,84**
52	Panela de alumínio polido nº 40	Unid	80	R$ 163,77	R$ 159,96	R$ 359,99	R$ 205,00	R$ 215,00	R$ 220,74	**R$ 17.659,52**

53	Panela de pressão com alça - 20 litros	Unid	20	R$ 525,55	R$ 498,76	R$ 399,00	R$ 480,00	R$ 493,00	R$ 479,26	**R$ 9.585,24**
54	Panela de pressão polida fabricada em alumínio - 10 litros	Unid	40	R$ 175,86	R$ 174,99	R$ 109,99	R$ 165,00	R$ 155,70	R$ 156,31	**R$ 6.252,32**
55	Panela de pressão polida 4,5 litros	Unid	20	R$ 68,73	R$ 56,90	R$ 79,99	R$ 69,00	R$ 67,35	R$ 68,39	**R$ 1.367,88**

ANEXO VI
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/XXX
MUNICÍPIO DE VALENÇA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

O MUNICÍPIO DE VALENÇA, pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, com sede na xxx , na cidade de Valença, no Estado do Rio de Janeiro, inscrita no CNPJ sob o nº ....., neste ato representada por Renata Andrade Leite, Matrícula: 211.688, portadora do CPF nº 074.315.257-37, considerando o resultado do Pregão Eletrônico nº xxx/2025, publicada no ..... de ...../...../202... para REGISTRO DE PREÇOS, processo administrativo nº xxxx/2025, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no Edital de licitação nº xxx/2025 Termo de Referência, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 46, de 25 de fevereiro de 2025 e nos demais normativos municipais aplicáveis, todos disponíveis no endereço eletrônico xxx, e em conformidade com as

disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO

1.1 Aquisição futura de **UTENSÍLIOS DE COZINHA**, destinados ao uso nas Creches e Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Valença, com a finalidade de apoiar o preparo e o fornecimento de lanches e refeições durante o desenvolvimento das atividades escolares.

CLÁUSULA SEGUNDA: DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 Aquisição futura de **UTENSÍLIOS DE COZINHA**, destinados ao uso nas Creches e Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Valença, com a finalidade de apoiar o preparo e o fornecimento de lanches e refeições durante o desenvolvimento das atividades escolares.

2.2 A contratação com o fornecedor registrado não é obrigatória e será realizada de acordo com a necessidade do gerenciador e dos participantes, quando houver, e de acordo com o quantitativo indicado na cláusula quinta**.**

2.3 A Administração poderá realizar licitação ou contratação direta para a aquisição de mesmo objeto da presente Ata, desde que devidamente motivada, observado o disposto no art. 26, parágrafo único, do Decreto nº 46/2025.

2.4 Esta Ata de Registro de Preços, com a indicação do preço registrado e dos fornecedores, será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Site da Prefeitura de Valença.

CLÁUSULA TERCEIRA: DO FORNECEDOR, DO GERENCIADOR, DOS PARTICIPANTES E DAS ATRIBUIÇÕES

3.1 O fornecedor desta Ata de Registro de Preços é ......, na forma do Anexo I – Consolidação das Informações da Ata de Registro de Preços.

3.1.1 O fornecedor registrado deverá manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços a compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições

exigidas no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, inclusive as referentes à habilitação e às condições de participação.

3.2 O gerenciador desta Ata de Registro de Preços é a Secretaria Municipal de Educação.

3.2.1 São atribuições do gerenciador:

a) aferir, semestralmente, a compatibilidade dos preços registrados com os efetivamente praticados;

b) divulgar os preços registrados e suas atualizações no Portal da Prefeitura Municipal de Valença;

c) praticar todos os atos de controle e gerenciamento dos quantitativos das Atas de Registro de Preços e de seus saldos, das solicitações de adesão e do remanejamento das quantidades;

d) gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores registrados para atendimento às necessidades do órgão ou entidade, obedecendo à ordem de classificação do certame e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da respectiva ata;

e) deliberar quanto à adesão posterior de órgãos e entidades que não manifestaram interesse em participar do registro de preços durante o período de divulgação da Intenção de Registro de Preços;

f) convocar os proponentes remanescentes, nas hipóteses autorizadas por esta Ata e pelo Decreto nº 46/2025, observada a ordem de classificação;

g) conduzir as alterações ou as atualizações dos preços registrados; e

h) promover a correta gestão, fiscalização e execução contratual, nos termos do Capítulo VI do Título III da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do disposto no Decreto nº 40, de 25 de fevereiro de 2025, no Termo de Referência e no contrato, com relação às suas próprias contratações.

3.3 3.3 Não há órgãos/entidades participantes nesta Ata.

CLÁUSULA QUARTA: DOS NÃO-PARTICIPANTES

4.1 A Ata de Registro de Preços poderá ser aderida por qualquer órgão ou entidade do Município, que não tenha participado do certame, ora denominados não-participantes.

4.2 Podem também ser considerados não-participantes os órgãos ou entidades municipais, distritais, de outros estados e federais, resguardadas as disposições de cada ente.

4.3 Os não-participantes poderão aderir a esta Ata de Registro de Preços, desde que observados os seguintes requisitos, cumulativamente:

4.3.1 apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.3.2 apresentação de estudo que demonstre eficiência, viabilidade e economicidade para a Administração contratante;

4.3.3 demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado, na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021; e

4.3.4 prévia consulta e aceitação do gerenciador e do fornecedor.

4.4 O fornecedor poderá optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras derivadas da Ata, assumidas com o gerenciador e os participantes, quando houver.

4.5 Após a autorização do gerenciador, o não-participante deverá efetivar a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da Ata.

4.5.1 O prazo acima poderá ser prorrogado, excepcionalmente, mediante justificativa e autorização pelo gerenciador, e requerimento do não-participante, respeitado o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

4.6 São atribuições dos não-participantes:

a) aceitar todas as condições fixadas na Ata de Registro de Preços;

b) tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

c) prestar informações, quando solicitadas, ao gerenciador quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou entidade;

d) informar ao gerenciador a eventual recusa do contratado em atender às condições estabelecidas no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, firmadas na Ata de Registro de Preços, bem como as divergências relativas à entrega, características e origem dos bens adjudicados; e

e) promover a correta gestão, fiscalização e execução contratual, nos termos do Capítulo VI do Título III da Lei nº 14.133/2021, e o disposto no Decreto nº 40/2025, no Termo de Referência e no contrato, com relação às suas próprias contratações.

CLÁUSULA QUINTA: DO QUANTITATIVO

5.1 As quantidades estimadas para a contratação, conforme descrição no Termo de Referência e reunidas no Anexo I – Consolidação das Informações da Ata de Registro de Preços, são as seguintes:

a) previsão de contratação pelo gerenciador e pelos participantes, em conformidade com disposto na lei nº 14133/2021.

b) previsão de contratação pelos não-participantes, em conformidade com disposto na lei nº 14133/2021.

5.2 As quantidades dos itens indicadas nas alíneas a e b do item 5.1 são meramente estimativas e não implicam obrigatoriedade de contratação pelo gerenciador e pelos participantes, quando houver, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

5.3 As contratações adicionais de que trata o item 4 não poderão exceder, por órgão ou entidade aderente, conforme estipulado no decreto Municipal n° 46/2025, art.33, dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços para o gerenciador e para os participantes, quando houver.

5.3.1 O quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao limite estipulado no decreto Municipal n° 46/2025, art.33 do quantitativo de cada item registrado nesta Ata para o gerenciador e pelos participantes, quando houver, independentemente do número de órgãos ou entidades não-participantes que aderirem.

5.4 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

5.5 As quantidades previstas na Ata de Registro de Preços para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas, pelo gerenciador, entre os participantes do procedimento para registro de preços, quando houver.

5.5.1 Caberá ao gerenciador autorizar o remanejamento, com a transferência dos quantitativos entre os participantes, desde que haja anuência daquele que vier a sofrer a redução dos quantitativos informados.

CLÁUSULA SEXTA: DO PREÇO REGISTRADO

6.1 O preço unitário de cada item registrado é o constante da(s) proposta(s) final(is), cujos valores estão reunidos no Anexo I – Consolidação das Informações da Ata de Registro de Preços.

6.2 Os preços registrados poderão ser revistos e alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, obras ou serviços registrados, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuado, nos termos da alínea d do inciso II do *caput* do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

6.3 Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador convocará o(s) fornecedor(es) para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, na ordem de classificação.

6.3.1 Caso o(s) fornecedor(es) cadastrado(s) para o item ou lote não aceite(m) reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado deverá(ão) ser liberado(s) do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.3.2 Havendo a liberação do(s) fornecedor(es), nos termos do item 6.3.1, o órgão gerenciador deverá convocar os proponentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto no art. 19, § 3º, do Decreto nº 46/2025.

6.3.3 A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.3.4 Não havendo êxito nas negociações, o gerenciador deverá proceder ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 32 do Decreto nº 46/2025 e da cláusula décima desta Ata, com a adoção das medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.3.5 Caso haja a redução do preço registrado, o gerenciador deverá comunicar aos órgãos e as entidades que tiverem formalizado contratos, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

6.4 Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente fundamentado, não puder cumprir as obrigações contidas na Ata de Registro de Preços, ser-lhe-á facultado requerer ao gerenciador a alteração dos preços registrados, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.4.1 O fornecedor deverá encaminhar, juntamente com o pedido de alteração, documentação comprobatória ou planilha de custos que demonstre que o preço registrado se tornou inviável frente às condições inicialmente pactuadas, cabendo ao gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido.

6.4.2 Na hipótese de deferimento do pedido, o gerenciador procederá à atualização do preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.4.3 O fornecedor do compromisso assumido poderá ser liberado pelo gerenciador, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação de penalidades administrativas, se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.

6.4.4 Caso não demonstrada a existência de fato superveniente que torne insubsistente o preço registrado, o pedido será indeferido pelo gerenciador, ficando o fornecedor obrigado a cumprir as obrigações contidas na Ata de Registro de Preços, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do art. 31 do Decreto nº 46/2025, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, e em outras legislações aplicáveis.

6.4.4.1 Havendo cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item 6.4.4, o gerenciador deverá convocar os proponentes do Cadastro de Reserva, observada a ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no art. 19, § 3º, do Decreto nº 56/2025.

6.4.4.2 Não havendo êxito nas negociações, o gerenciador deverá proceder ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.5 Os novos valores a serem registrados, conforme itens 6.3.5 e 6.4.2, deverão ser formalizados mediante termo aditivo à Ata de Registro de Preços.

6.6 Os preços registrados poderão, ainda, ser reajustados ou repactuados, conforme estabelecido no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, nos termos da Lei nº 14.133/ 2021.

6.6.1 O reajustamento ou repactuação poderá ser efetuado mediante apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA: DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 Os locais de entrega dos bens objeto do registro de preços estão listados no Termo de Referência.

CLÁUSULA OITAVA: DO PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de 1 (um) ano, contado a partir do 1º (primeiro) dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

8.2 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado, por igual período, mediante termo aditivo, desde que as condições e os preços permaneçam vantajosos, observados os seguintes requisitos:

8.2.1 somente o saldo remanescente será mantido;

8.2.2 deverá ser indicado expressamente o prazo de prorrogação; e

8.2.3 deverá ser confirmado se os preços registrados permanecem atualizados, por meio de pesquisa de preços realizada na forma do Decreto nº 46/2025.

CLÁUSULA NONA: DO CADASTRO DE RESERVA

9.1 Fazem parte do Cadastro de Reserva os proponentes que aceitaram cotar os bens ou serviços em preços iguais aos do proponente vencedor do certame, observada a ordem de classificação, e os proponentes que mantiveram sua proposta original, conforme informações reunidas no Anexo II – Cadastro de Reserva.

9.2 A ordem de classificação dos registrados na ata deverá ser respeitada para as contratações, cabendo ao gerenciador realizar os devidos registros na Ata de Registro de Preços, para a sua atualização.

9.3 A habilitação dos proponentes que irão compor o Cadastro de Reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos proponentes remanescentes, na forma do parágrafo 3º do art. 19 do Decreto nº 46/2025.

9.4 É facultado à Administração, quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência, convocar os proponentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

9.5 O Cadastro de Reserva poderá ser empregado no caso de exclusão do fornecedor da Ata de Registro de Preços, nas seguintes ocorrências:

a) cancelamento do registro do fornecedor, nas hipóteses previstas na cláusula décima; ou

b) cancelamento do registro de preços, nas hipóteses previstas nos arts. 28, § 4º, 29 e 31, do Decreto nº 46/2025, e itens 6.3.4 e 6.4 da cláusula sexta.

CLÁUSULA DÉCIMA: DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

10.1 O registro do fornecedor será cancelado quando:

a) forem descumpridas as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

b) não assinar o contrato ou não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, observado os parágrafos 4º e 5º do referido dispositivo.

10.2 Na hipótese de que trata a alínea d do item 10.1, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata, poderá o gerenciador, desde que não seja o responsável pela aplicação da sanção, mediante decisão fundamentada, garantido o contraditório e a ampla defesa, decidir pela manutenção do registro de preços.

10.3 O cancelamento do registro nas hipóteses previstas das alíneas a, b e d do item 10.1 será formalizado por decisão do gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:

11.1 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados:

a) por razão de interesse público;

b) pelo cancelamento de todos os preços registrados; ou

c) a pedido do fornecedor, decorrente de fato superveniente, de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DOS CONTRATOS DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, inclusive, o prazo de vigência dos contratos a serem celebrados,

a garantia, o pagamento, o reajuste ou repactuação, encontram-se definidos no instrumento convocatório, quando houver, no Termo de Referência e no contrato.

12.1.1 Os contratos decorrentes de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

12.2 A contratação realizada pelo gerenciador e pelos participantes será formalizada, dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, por intermédio de instrumento contratual Anexo IX do Edital – Minuta de Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará a aplicação das penalidades estabelecidas no instrumento convocatório, quando houver, e no Termo de Referência.

13.2 Compete ao gerenciador aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, e promover as publicações, encaminhamentos e registros cabíveis.

13.3 Compete aos participantes e aos não-participantes aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, e promover as publicações, encaminhamentos e registros cabíveis.

13.5 A aplicação das penalidades deverá observar o procedimento estabelecido no instrumento convocatório e contrato, quando houver, e no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1 Os recursos necessários para as contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços correrão por conta da Natureza da Despesa e do Programa de Trabalho próprios do gerenciador, dos participantes e dos não-participantes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO FORO DE ELEIÇÃO

15.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Valença RJ para dirimir qualquer litígio decorrente da presente Ata de Registro de Preços que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Valença, xxx de xxx de 2025

_____
Renata Andrade Leite
Secretária Municipal de Educação
MUNICÍPIO DE VALENÇA

_____
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:
1-
2-

Anexos:

Anexo I – Consolidação das Informações da Ata de Registro de Preços

Anexo II – Cadastro de Reserva

Anexo III – Relação de órgãos/entidades participantes

Anexo I – Consolidação das Informações da Ata de Registro de Preços

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº ___/___
ÓRGÃO GERENCIADOR:
OBJETO:
FORNECEDOR:

	ITEM	CÓD. ID SIGA	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE TOTAL REGISTRADA	UNIDADE DE MEDIDA (ex.: m², item, litros, kg, pacote etc.)	PREÇO UNITÁRIO

Anexo II – Cadastro de Reserva

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº ___/202...___
ÓRGÃO GERENCIADOR:
OBJETO:

FORNECEDOR nº1 DO CADASTRO DE RESERVA: empresa ....., situada na Rua ....., Bairro ....., Cidade ..... e inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., representada neste ato por ....., cédula de identidade nº ....., domiciliada na Rua ....., Cidade .....;

FORNECEDOR nº2 DO CADASTRO DE RESERVA: empresa ....., situada na Rua ....., Bairro ....., Cidade ..... e inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., representada neste ato por ....., cédula de identidade nº ....., domiciliada na Rua ....., Cidade .....;

FORNECEDOR nº3 DO CADASTRO DE RESERVA: empresa ....., situada na Rua ....., Bairro ....., Cidade ..... e inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., representada neste ato por ....., cédula de identidade nº ....., domiciliada na Rua ....., Cidade .....;

FORNECEDOR	ITEM

ANEXO VII

MINUTA - CONTRATO

CONTRATO Nº xxx/xxxx, DE AQUISIÇÃO futura de **UTENSÍLIOS DE COZINHA,** destinados ao uso nas Creches e Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Valença **- QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE VALENÇA, PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.**

O MUNICÍPIO DE VALENÇA, pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, com sede na Rua Dr. Figueiredo, 320, Centro na cidade de Valença, no Estado do Rio de Janeiro, inscrita no CNPJ sob o nº 29.076.130/0001-90, neste ato representada por sua Secretária Municipal de Educação, Sra. Renata Andrade Leite, portadora do CPF nº 074.315.257-37, doravante denominado **CONTRATANTE**, e ....., com sede na ....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., neste ato representada por ..... (nome e função), conforme atos constitutivos da empresa <OU> procuração apresentada nos autos, doravante denominado **CONTRATADO**, com fundamento no Processo SEI nº ....., que se regerá pelas disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e pelos normativos municipais aplicáveis, todos disponíveis no endereço eletrônico ....., resolvem celebrar o presente instrumento de Contrato, decorrente do instrumento convocatório nº ..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 Aquisição futura de **UTENSÍLIOS DE COZINHA**, destinados ao uso nas Creches e Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Valença, com a finalidade de apoiar

o preparo e o fornecimento de lanches e refeições durante o desenvolvimento das atividades escolares.

1.2 Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3 São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.3.2 O instrumento convocatório, assim considerado o Edital de Licitação ou o Aviso de Contratação Direta, conforme o caso;

1.3.3 A Proposta do **CONTRATADO**, que, em caso de divergência com as condições estabelecidas neste Contrato e nos demais instrumentos anexos, cederá àquelas;

1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4 Havendo qualquer divergência entre as disposições deste instrumento e dos seus Anexos, como o Termo de Referência, prevalecerá o disposto no presente Contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência do Contrato é de 05 (cinco) meses, contado da expedição da Autorização de Fornecimento, desde que previamente divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas.

2.2 O prazo de vigência do Contrato poderá ser prorrogado, sucessivamente, até o máximo de 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

2.2.1 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o **CONTRATADO**, desde que observados, ainda, os seguintes requisitos:
a) demonstração formal, no processo, de que a forma do fornecimento tem natureza continuada;
b) juntada de relatório sobre a execução do Contrato, com informações de que o fornecimento tenha sido realizado regularmente;
c) juntada de justificativa de que a Administração mantém interesse na continuidade do fornecimento;
d) manifestação expressa do **CONTRATADO** informando o interesse na prorrogação;
e) comprovação de que o **CONTRATADO** mantém as condições de habilitação; e
f) informação quanto à existência de disponibilidade orçamentário-financeira para as despesas vindouras.
2.3 O **CONTRATADO** não tem direito subjetivo à prorrogação do prazo de vigência contratual.
2.4 A prorrogação do Contrato deverá ser promovida mediante a celebração de termo aditivo.
2.5 O Contrato não poderá ser prorrogado quando o **CONTRATADO** tiver sido penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o Poder Público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAIS

3.1 O regime de execução contratual, o modelo de gestão e a fiscalização, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento se submetem ao disposto no Termo de Referência anexo a este Contrato e no Decreto nº 40, 25 de fevereiro de 2025.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1 O valor total máximo do Contrato é de R$ ..... (.....).

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

5.3 Os pagamentos devidos ao **CONTRATADO** dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1 O **CONTRATANTE** deverá pagar ao **CONTRATADO** o valor total de R$ xxx (xx), em ..... (.....) parcelas, no valor de R$ ..... (.....), cada uma delas, conforme cronograma de pagamento em anexo, diretamente na conta corrente nº ..... da agência ....., de titularidade do **CONTRATADO**, junto à instituição indicada pelo mesmo, observando-se o disposto no item 5.3. deste Contrato.

6.2 A emissão da Nota Fiscal ou Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto ou de cada parcela, mediante atestação, que não poderá ser realizada pelo ordenador de despesas, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência, bem ainda no artigo 140, II, alínea b, da Lei nº 14.133/2021 e nos arts. 20 e 22, XXIII, do Decreto nº 40/2025.

6.3 Os pagamentos relativos à aquisição de bens e à contratação de serviços de qualquer natureza realizados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal Direta, Autárquica e Fundacional do Poder Executivo serão efetuados exclusivamente, por meio da Instituição financeira contratada pelo município atualmente **Banco Itaú S.A**, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário.

6.4 Quando houver glosa parcial do objeto, o **CONTRATANTE** deverá comunicar ao **CONTRATADO** para que emita Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado.

6.5 O **CONTRATADO** deverá encaminhar a Nota Fiscal ou Fatura para pagamento à ....., situada na ....., na cidade do ....., no Estado do Rio de Janeiro ou para o endereço eletrônico .....

6.6 Recebida a Nota Fiscal ou Fatura, o órgão competente deverá realizar consulta ao SICAF para verificar:
a) a manutenção das condições de habilitação exigidas pelo instrumento convocatório;
b) se o **CONTRATADO** foi penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o Poder Público, observadas as abrangências de aplicação; e
c) eventuais ocorrências impeditivas indiretas, hipótese na qual o gestor deverá verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;

6.6.1 Constatando-se a situação de irregularidade do **CONTRATADO**, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa e especifique as provas que pretende produzir. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do **CONTRATANTE**.

6.6.2 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.

6.6.3 Persistindo a irregularidade, o **CONTRATANTE** deverá adotar as medidas necessárias à rescisão do Contrato nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao **CONTRATADO** a ampla defesa.

6.6.4 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.

6.7 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contado do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura.

6.7.1 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o **CONTRATADO** providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o **CONTRATANTE**.

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

6.8.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.8.2 O **CONTRATADO** regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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 nº 123/2006.

6.9 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao **CONTRATADO**, sofrerão a incidência de atualização monetária e juros de mora pelo IPCA-E, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido no instrumento convocatório serão feitos mediante desconto de 0,5% (um meio por cento) ao mês, calculado *pro rata die*.

6.10 O **CONTRATADO** deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS nº 42/2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS nº 85/2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas a, b, c, d e e do parágrafo 1º do artigo 2º da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

6.11 Caso o Edital admita a subcontratação, os pagamentos aos subcontratados serão realizados diretamente pelo **CONTRATADO**, ficando vedada a emissão de nota de empenho do **CONTRATANTE** diretamente aos subcontratados.

6.11.1 A subcontratação porventura realizada será integralmente custeada pelo **CONTRATADO**.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1 Os preços contratados serão reajustados após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do **CONTRATADO**.

7.2 O interregno mínimo de 1 (um) ano para o primeiro reajuste será contado da data do orçamento estimado.

7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

7.4 Os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo **CONTRATANTE**, do índice IPCA-E, exclusivamente para as obrigações que se iniciem após a anualidade.

7.5 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).

7.5.1 Fica o **CONTRATADO** obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer, sendo adotado na aferição final o índice definitivo.

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 pedido de reajuste deverá ser formulado durante a vigência do Contrato e antes de eventual prorrogação contratual, sob pena de preclusão.

7.8.1 Os efeitos financeiros do pedido de reajuste serão contados:
a) da data-base prevista no Contrato, desde que requerido o reajuste no prazo de 60 (sessenta) dias da data de publicação do índice ajustado contratualmente;
b) a partir da data do requerimento do **CONTRATADO**, caso o pedido seja formulado após o prazo fixado na alínea a, acima, o que não acarretará a alteração do marco para cômputo da anualidade do reajustamento, já adotado no Edital e no Contrato.

7.9 Caso, na data de eventual prorrogação contratual, ainda não tenha sido divulgado o índice de reajuste, deverá, a requerimento do **CONTRATADO**, ser inserida cláusula no

termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro do **CONTRATADO**, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

7.10 A extinção do Contrato não configurará óbice para o deferimento do reajuste solicitado tempestivamente, hipótese em que será concedido por meio de termo indenizatório.

7.11 O reajuste será realizado por apostilamento, se esta for a única alteração contratual a ser realizada.

7.12 O reajuste de preços não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea d, da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 São obrigações do **CONTRATANTE**:

8.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo **CONTRATADO**, de acordo com o Contrato e seus Anexos.

8.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

8.1.3 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.

8.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato e o cumprimento das obrigações pelo **CONTRATADO**.

8.1.5 Comunicar ao **CONTRATADO** para que emita Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, com vistas à liquidação e pagamento, no caso de divergência acerca do cumprimento das obrigações assumidas, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

8.1.6 Efetuar o pagamento ao **CONTRATADO** do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

8.1.7 Aplicar ao **CONTRATADO** sanções motivadas pela inexecução total ou parcial das obrigações contratuais, na forma prevista na lei e neste Contrato.

8.1.8 Dar ciência à Assessoria Jurídica do órgão ou entidade para as providências junto à Procuradoria Geral do Município, com vistas à adoção de eventuais medidas judiciais, em caso de descumprimento de obrigações pelo **CONTRATADO**.

8.1.9 Emitir decisão fundamentada 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.

8.1.9.1 O **CONTRATANTE** terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10 Responder aos eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo **CONTRATADO** no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, admitida a prorrogação motivada, por uma única vez, por igual período.

8.1.11 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, na forma do art. 137, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.

8.1.12 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo **CONTRATADO** perante 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.

8.1.13 O presente Contrato não configura vínculo empregatício entre os trabalhadores ou sócios do **CONTRATADO** e o **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1 O **CONTRATADO** deverá 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:

9.1.1 Entregar o objeto acompanhado, se for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

9.1.2 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.

9.1.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do Contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

9.1.4 Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste Contrato, 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.

9.1.5 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.

9.1.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), 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 o valor correspondente aos danos sofridos.

9.1.7 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 de agente público que atue na fiscalização ou na gestão do Contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

9.1.8 Manter a regularidade junto ao SICAF.

9.1.8.1 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o **CONTRATADO** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do Contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:
a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
c) certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas do domicílio ou sede do **CONTRATADO**, na mesma forma exigida no Edital ou Aviso de Contratação Direta;
d) Certificado de Regularidade do FGTS; e
e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.1.9 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.

9.1.10 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.

9.1.11 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.

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

9.1.13 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.

9.1.14 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, na forma do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

9.1.15 Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

9.1.16 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 nº 14.133/2021).

9.1.16.1 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 nº 14.133/2021).

9.1.16.2 No caso de aprendiz, a comprovação do cumprimento do art. 429 e seguintes da Consolidação das Leis do Trabalho se dará pela apresentação da certidão, expedida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, sem prejuízo do item 9.1.16.1.

9.1.17 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato.

9.1.18 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 do Contrato, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no artigo 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

9.1.19 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do **CONTRATANTE**.

9.1.20 Prestar esclarecimentos ou informações solicitadas 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.

9.1.21 Caso o valor do Contrato se enquadre no limite previsto na legislação vigente, manter Programa de Integridade, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e

na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.

9.1.21.1 Caso o **CONTRATADO** ainda não tenha Programa de Integridade instituído, compromete-se a implantar o Programa de Integridade no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias corridos, a partir da data de celebração do presente Contrato, na forma da legislação vigente.

9.1.22 Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 O Contrato conta com garantia de execução, nos moldes do artigo 96 da Lei nº 14.133/2021, correspondente a 5 % (cinco) de seu valor inicial/anual.

10.1.1 Na forma do art. 101 da Lei nº 14.133/2021, nos casos de contratos que impliquem a entrega de bens pela Administração, dos quais o **CONTRATADO** ficará depositário, o valor desses bens deverá ser acrescido ao valor da garantia.

10.2 O **CONTRATADO** poderá optar pelas seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
II - seguro-garantia;
III - fiança bancária; e
IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

10.3 Qualquer que seja a modalidade escolhida pelo **CONTRATADO**, a garantia assegurará o pagamento de:

10.3.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações neste previstas;

10.3.2 multas moratórias, compensatórias e administrativas aplicadas pela Administração ao **CONTRATADO**; e

10.3.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, assim como as obrigações de regularidade perante o FGTS, não adimplidas pelo **CONTRATADO**, quando couber.

10.4 A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, terá validade durante a vigência do Contrato e por mais 90 (noventa) dias após o término deste prazo de vigência.

10.5 Na hipótese de suspensão do Contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o **CONTRATADO** ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

10.6 Ressalvada a hipótese de seguro-garantia, cuja apresentação deve ser anterior à assinatura do Contrato, o **CONTRATADO** apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do **CONTRATANTE**, contado da assinatura do Contrato, o comprovante de prestação de garantia, na forma do item 10.2.

10.7 Caso oferecida a modalidade de seguro-garantia, observar-se-ão as seguintes condições:

10.7.1 a apólice permanecerá em vigor mesmo que o **CONTRATADO** não pague o prêmio nas datas convencionadas;

10.7.2 a apólice deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do Contrato principal, mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

10.7.3 será permitida a substituição da apólice na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 10.5 deste Contrato; e

10.7.4 a apólice somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 10.3, observada a legislação que rege a matéria.

10.8 Em caso de oferecimento de títulos da dívida pública, estes devem ser emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de

liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

10.9 Caso a opção seja por fiança bancária, esta deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

10.10 Caso a opção seja por garantia em dinheiro, deverá ser efetuada em favor do **CONTRATANTE**, na conta corrente e agência da instituição financeira contratada pelo Município a ser informada, cujo valor será corrigido monetariamente e restituído ao **CONTRATADO**, na forma do item 10.16 deste Contrato.

10.11 O **CONTRATADO** obriga-se a fazer a reposição, a suplementação ou a renovação da garantia, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificado, no caso desta ser executada, total ou parcialmente, ou o Contrato for prorrogado ou tiver o seu valor alterado, assim como em qualquer outra situação que exija a manutenção da condição disposta no item 10.1 desta cláusula.

10.12 A inobservância do prazo fixado para apresentação, reposição, suplementação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa e/ou outras penalidades, na forma disposta na cláusula décima segunda.

10.12.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza o **CONTRATANTE** a promover a rescisão do Contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, com a aplicação das sanções cabíveis.

10.13 O **CONTRATANTE** executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

10.14 O emitente da garantia ofertada pelo **CONTRATADO** deverá ser notificado pelo **CONTRATANTE** quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

10.14.1 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo **CONTRATANTE** com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao **CONTRATADO**.

10.15 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

10.16 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança, título da dívida pública ou autorização para a liberação da caução em dinheiro, atualizada monetariamente, acompanhada de declaração do **CONTRATANTE**, mediante termo circunstanciado, de que o **CONTRATADO** cumpriu todas as cláusulas do Contrato.

10.16.1 A garantia somente será liberada ou restituída, após a fiel execução do Contrato ou pela sua extinção, por culpa exclusiva da Administração, ou quando assim convencionado, em se tratando de extinção consensual da contratação.

10.17 O **CONTRATADO** autoriza o **CONTRATANTE** a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1 Constitui infração administrativa, a prática, pelo **CONTRATADO**, das seguintes condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021:

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 ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

11.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:

11.1.5.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.5.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.5.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.5.4 deixar de apresentar amostra;

11.1.5.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do instrumento convocatório;

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;

11.1.6.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

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

11.1.9 fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.10.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.10.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.10.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.10.4 apresentar declaração falsa quanto às condições de participação ou quanto ao enquadramento como ME/EPP;

11.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do 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 **CONTRATADO** que cometer qualquer das condutas discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

11.2.1 Advertência, prevista no art. 156, I, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração descrita no item 11.1.1, de menor potencial ofensivo, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

11.2.2 Multa administrativa, prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração dos subitens 11.1.1 a 11.1.12, que não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato, devendo ser observados os seguintes parâmetros:
a) multa de 0,5% a 1,5%, nos casos da infração prevista no subitem 11.1.1, incidente sobre o valor anual do Contrato;
b) multa de 0,5% a 15%, nos casos das infrações previstas nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, incidente sobre o valor anual do Contrato;
c) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, incidente sobre o valor anual do Contrato;

11.2.2.1 Na hipótese de a infração ser cometida antes da celebração do contrato, a base de cálculo da multa do item 11.2.2 será o valor anual estimado da contratação.

11.2.2.2 Em caso de reincidência, o valor total das multas administrativas aplicadas não poderá exceder o limite de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato.

11.2.2.3 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, na forma do art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133/2021, e conforme o procedimento previsto no item 11.13.

11.2.2.4 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

11.2.3 Impedimento de licitar e contratar, prevista no art. 156, III, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados os subitens 11.1.2 a 11.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

11.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, prevista no art. 156, IV, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave, 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.

11.3 Sem prejuízo da multa administrativa prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, o atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o **CONTRATADO**, independente de notificação, na forma do art. 408 do Código Civil, à multa de mora no percentual de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

11.3.1 Em caso de atraso injustificado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, a multa de mora será de 0,07% (sete centésimos por cento) sobre o valor total do Contrato por dia útil que exceder o prazo estipulado até o máximo de 2 % (dois por cento).

11.3.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias no cumprimento da obrigação prevista no item 11.3.1 autoriza a Administração a promover a rescisão contratual por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

11.3.3 A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste Contrato.

11.4 No caso de inexecução total ou parcial do objeto, que acarrete a rescisão do Contrato, será automaticamente devida multa compensatória no valor de 5 % (cinco por cento) do valor do Contrato.

11.4.1 A multa compensatória, isoladamente aplicada ou quando somada ao valor da multa moratória convertida, não poderá exceder o limite previsto no art. 412 do Código Civil, ou seja, o valor da obrigação principal.

11.5 Na aplicação das sanções serão considerados os seguintes requisitos, previstos no art. 156, § 1º, incisos I a V, da Lei nº 14.133/2021:

11.5.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.5.2 as peculiaridades do caso concreto;

11.5.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.5.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

11.6 A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão ou entidade contratante, sendo competentes para sua aplicação:
a) as sanções previstas nos itens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3 serão impostas pelo Ordenador de Despesa;
b) a aplicação da sanção prevista no item 11.2.4, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, é de competência exclusiva:
b.1) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública direta, do Secretário de Município;
b.2) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública Indireta (fundação e autarquia), da autoridade máxima da entidade.

11.7 A aplicação de quaisquer das penalidades realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao **CONTRATADO**, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, devendo ser observado o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

11.7.1 A aplicação de sanção será antecedida de intimação do **CONTRATADO**, que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do Contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo

e/ou valor, se for o caso, assim como o prazo e o local para a apresentação da defesa, com a possibilidade de produção de provas.

11.7.2 A defesa prévia do **CONTRATADO** será exercida no prazo de:
a) 15 (quinze) dias úteis, no caso da aplicação das sanções previstas nos itens 11.2.1 e 11.2.2, contado da data da intimação;
b) 15 (quinze) dias úteis, no caso de aplicação das sanções previstas nos itens 11.2.3 e 11.2.4, contado da data da intimação, observado o procedimento estabelecido no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

11.7.3 Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

11.8 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma:
a) a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, na forma do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 416, parágrafo único, do Código Civil; e
b) a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, na forma dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021, garantido o contraditório e a ampla defesa.

11.8.1 Aplica-se o disposto na alínea a do item 11.8 à multa compensatória, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

11.9 As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, observados os requisitos estabelecidos no art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

11.10 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional, 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.

11.10.1 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional nos termos da Lei nº 12.846/2013 seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

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

11.10.2.1 Caso seja possível, a apuração deverá ser promovida em conjunto no PAR.

11.11 Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções ao **CONTRATADO**, em decorrência de conduta vedada no contrato, as comunicações serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado pela empresa junto ao Comprasnet.

11.11.1 O **CONTRATADO** deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado junto ao sistema eletrônico Comprasnet e confirmar o recebimento das mensagens encaminhadas pelo órgão ou entidade contratante, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

11.12 O **CONTRATANTE** deverá remeter para os órgãos competentes o extrato de publicação no Boletim Oficial do Município, do ato de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Município de Valença.

11.12.1 A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar deverá ser comunicada à Secretaria Municipal de Controle Interno, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da sua aplicação, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), na forma do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

11.13 Caso o valor da multa aplicada seja superior ao do pagamento eventualmente devido pela Administração ao **CONTRATADO** e da garantia prestada, deverá ser emitida nota de débito no valor do saldo, no prazo de 30 (trinta) dias após a decisão final quanto à penalidade.

11.13.1 A nota de débito deverá ser encaminhada Departamento de Cadastro Controle e Arrecadação para inscrição do débito em dívida ativa e propositura de execução fiscal, na forma do art. 39 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.

11.13.2 O procedimento para inscrição do débito em dívida ativa deverá observar o que dispõe a Lei Complementar nº: 279/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1 O Contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes, sem prejuízo da aplicação das penalidades eventualmente cabíveis, observados os preceitos da Lei nº 14.133/2021 e neste Contrato.

12.2 O Contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o **CONTRATANTE**, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o Contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.2.1 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do Contrato, desde que haja a notificação do **CONTRATADO** pelo **CONTRATANTE** nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.2.2 Caso a notificação da não-continuidade do Contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses de antecedência da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.3 O presente Contrato poderá ser extinto, antes de cumpridas as obrigações estipuladas, ou antes do prazo neste fixado:
a) por ato unilateral do **CONTRATANTE**, em razão da inexecução total ou parcial do objeto e/ou das obrigações previstas no presente instrumento e/ou por algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa, devendo, ainda, ser observado o disposto nos arts. 138 e 139 da referida Lei;
b) consensualmente, na forma do art. 138, II, da Lei nº 14.133/2021; e
c) na hipótese de contratação direta fundamentada no art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021, a qualquer tempo, sem indenização, e independentemente de aviso ou prazo, pelo **CONTRATANTE**, tão logo esteja(m) concluído(s) o(s) procedimento(s) licitatório(s) implementado(s) para a contratação do objeto em questão.

12.3.1 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o Contrato.

12.3.2 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4 A extinção prematura do Contrato deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzida a termo no respectivo processo.

12.4.1 A justificativa da rescisão por ato unilateral do **CONTRATANTE**, sempre que possível, contemplará:
a) as obrigações contratuais já cumpridas ou parcialmente cumpridas;
b) os pagamentos já efetuados e ainda devidos;
c) as indenizações e multas.

12.5 A extinção do Contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório, na forma do art. 131, *caput,* da Lei nº 14.133/2021, desde que o pedido seja formulado durante a vigência do Contrato e antes de eventual prorrogação.

12.6. Extinto o Contrato, o **CONTRATANTE** poderá ainda:

12.6.1 nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo **CONTRATADO**, reter e executar a garantia prestada; e

12.6.2 nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133/2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do **CONTRATADO** decorrentes do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

13.2 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, na forma do art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

13.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da assessoria jurídica do **CONTRATANTE**.

13.4 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 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 As despesas com a execução do presente Contrato contratação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de ....., assim classificadas:
Natureza da Despesa:
Fonte de Recurso:
Programa de Trabalho:
Nota de Empenho:

14.2 As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

14.3 No início da contratação e de cada exercício deverá ser atestada a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e, no caso de fornecimento contínuo, a vantagem em sua manutenção, na forma dos arts. 105 e 106 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

16.1 Incumbirá ao **CONTRATANTE** divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527/2011, e publicar extrato da contratação no Boletim Oficial do Município.

16.1.1 A divulgação do Contrato e de seus aditamentos no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, condição indispensável para sua eficácia, deverá ocorrer nos prazos estipulados pelo art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

16.2 O **CONTRATANTE** deverá adotar as providências necessárias para dar conhecimento da contratação, junto ao Tribunal de Contas do Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1 Fica eleito o Foro da Cidade de Valença RJ, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente Contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste Contrato, firmam as partes o presente instrumento, depois de achado conforme, em presença das testemunhas abaixo firmadas.

Valença, xx de xxxxxxxxx de 2025.

_____
Renata Andrade Leite
Secretária Municipal de Educação
MUNICÍPIO DE VALENÇA

_____
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:
1-
2-

ANEXO VIII
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIZAÇÃO CIVIL E ADMINISTRATIVA

Para a execução deste instrumento jurídico, as partes declaram conhecer a Lei Federal nº 12.846/2013, se comprometem a atuar de forma ética, íntegra, legal e transparente, e estão cientes de que não poderão oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por

intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta, indireta ou por meio de subcontratados ou terceiros, quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada.

Parágrafo primeiro – A responsabilização da pessoa jurídica subsiste nas hipóteses de alteração contratual, transformação, incorporação, fusão ou cisão societária, ressalvados os atos lesivos ocorridos antes da data da fusão ou incorporação, quando a responsabilidade da sucessora será restrita à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado, até o limite do patrimônio transferido.

Parágrafo segundo – As sociedades controladoras, controladas, coligadas ou, no âmbito do respectivo contrato, as consorciadas serão solidariamente responsáveis pela prática dos atos previstos nesta Lei, restringindo–se tal responsabilidade à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado.

Valença, _____ de _____ de _____.

_____

AGENTE PÚBLICO
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

_____

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO

Para a execução deste instrumento jurídico, a CONTRATADA, por meio de seu representante, declara não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente

em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como os ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente aos órgãos na linha hierárquica da área encarregada da contratação.

Valença, _____ de _____ de _____.

_____

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

DECLARAÇÃO REF. ARTIGO 9º, § 1º, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

(em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial]
Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ n°_____.
[endereço da sociedade empresarial]

DECLARAMOS, sob as penalidades cabíveis, que não participam dos nossos quadros funcionais, profissional que tenha ocupado cargo integrante dos 1º e 2º escalões da Administração Direta ou Indireta do Município, nos últimos 12 (doze) meses.

DECLARAMOS, de igual turno, sob as penalidades cabíveis, que não dispomos em nosso quadro societário de nenhum familiar de agente público vinculado direta ou indiretamente a unidades administrativas na linha hierárquica daquela encarregada da contratação, independentemente da modalidade adotada.

DECLARAMOS, ainda, que não participam de nossos quadros funcionais agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, observadas as situações que possam configurar

conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

Valença, _____ de _____de _____.

_____

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

DECLARAÇÃO REF. AO ARTIGO 68, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

(em papel timbrado da empresa)

_____ [*órgão ou entidade licitante*] Ref. Licitação n° ___/____ _____ [*denominação/razão social da sociedade empresarial*], inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o n° _____, por intermédio do seu(sua) representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da carteira de identidade n° _____ e inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF sob o n° _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso VI, do art. 68, da Lei Federal n° 14.133/2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: ( ) Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

Valença, _____de _____de _____.

_____

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

DECLARAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO ECONÔMICO–FINANCEIRA – ART. 63, § 1º, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

(em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial]
Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ n°_____.
[endereço da sociedade empresarial]

Considerando o disposto no § 1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS, sob pena de desclassificação, que nossa proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Valença, _____ de _____de _____.

_____
CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE RESERVA DE CARGOS DO ART. 63, IV, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

(em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial]
Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ n°_____.

[endereço da sociedade empresarial]

Considerando o disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Valença, _____ de _____de _____.

_____
CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)