

PROJETO BÁSICO
AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO Nº 0526PD
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00009.20260128/0001-40

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).

1.1. Aquisição de equipamentos e utensílios de copa e cozinha, observando as normas de segurança alimentar e acessibilidade, para estruturar a unidade de nutrição escolar da Escola de Ensino Fundamental Bom Princípio, localizada em Ipaporanga-CE, visando garantir a oferta adequada da alimentação escolar e o atendimento das necessidades operacionais e de subsistência da comunidade escolar.

1.2. A contratação será dividida em Lote(s), conforme tabela constante abaixo:

LOTE I - Permanente			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ARMÁRIO DE LIMPEZA - Armário organizador vertical em aço carbono de alta resistência (chapa #24 ou #26), com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática epóxi. Estrutura de duas portas de abrir com reforço interno, ventilação tipo veneziana e fechamento por chave ou pitão para cadeado. Interna	2.0	Unidade
Especificação: ARMÁRIO DE LIMPEZA - Armário organizador vertical em aço carbono de alta resistência (chapa #24 ou #26), com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática epóxi. Estrutura de duas portas de abrir com reforço interno, ventilação tipo veneziana e fechamento por chave ou pitão para cadeado. Internamente dotado de divisão vertical, sendo um lado com vão livre para vassouras/rodos e o outro com 03 a 04 prateleiras para produtos e baldes. Dimensões aproximadas de 1800x600x400mm (AxLxP), montado sobre pés em polipropileno ou sapatas niveladoras para proteção contra umidade, com capacidade de carga mínima de 15kg por prateleira.			
57	CONJUNTO COM 5 LIXEIRAS PARA COLETA SELETIVA COM SUPORTE - Conjunto de coletores coloridos seguindo o padrão da coleta seletiva (papel, plástico, metal, vidro e orgânico). Acompanha suporte metálico ou plástico para manter as lixeiras organizadas e elevadas do chão.	4.0	Conjunto
Especificação: CONJUNTO COM 5 LIXEIRAS PARA COLETA SELETIVA COM SUPORTE - Conjunto de coletores coloridos seguindo o padrão da coleta seletiva (papel, plástico, metal, vidro e orgânico). Acompanha suporte metálico ou plástico para manter as lixeiras organizadas e elevadas do chão.			

LOTE II - Painelas, Caçarolas e outros			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
9	CAÇAROLA 6,2 LITROS - Caçarola nº 26, caçarola hotel em alumínio, lixado com alças reforçadas e tampa em alumínio com diâmetro de 26cm. Capacidade de 6,2 litros. Apresentar certificado com número de registro do Inmetro 011825/2022.	4.0	Unidade
Especificação: CAÇAROLA 6,2 LITROS - Caçarola nº 26, caçarola hotel em alumínio, lixado com alças reforçadas e tampa em alumínio com diâmetro de 26cm. Capacidade de 6,2 litros. Apresentar certificado com número de registro do Inmetro 011825/2022.			
10	CAÇAROLA 12 LITROS - Caçarola de 12 litros, deve possuir diâmetro aproximado de 30 a 36 cm e altura entre 18 e 25 cm. Fabricada em alumínio, aço inox ou ferro fundido, podendo variar em peso conforme o material. Geralmente acompanha tampa e alças laterais.	3.0	Unidade
Especificação: CAÇAROLA 12 LITROS - Caçarola de 12 litros, deve possuir diâmetro aproximado de 30 a 36 cm e altura entre 18 e 25 cm. Fabricada em alumínio, aço inox ou ferro fundido, podendo variar em peso conforme o material. Geralmente acompanha tampa e alças laterais.			
11	CAÇAROLA DE 22 LITROS - Caçarola de 22 litros, deve possuir diâmetro aproximado de 38 a 45 cm e altura entre 22 e 30 cm. Fabricada em alumínio, aço	3.0	Unidade



	inox ou ferro fundido, com peso proporcional ao material. Geralmente acompanha tampa e alças laterais para manuseio seguro.		
Especificação: CAÇAROLA DE 22 LITROS - Caçarola de 22 litros, deve possuir diâmetro aproximado de 38 a 45 cm e altura entre 22 e 30 cm. Fabricada em alumínio, aço inox ou ferro fundido, com peso proporcional ao material. Geralmente acompanha tampa e alças laterais para manuseio seguro.			
12	CAÇAROLA DE 50 LITROS - Caçarola de 50 litros, deve possuir diâmetro aproximado de 50 a 60 cm e altura entre 35 e 40 cm, variando conforme o material. Fabricada em alumínio, aço inox ou ferro fundido, sendo o peso proporcional ao material (podendo chegar a mais de 10 kg no ferro fundido). Geralment	2.0	Unidade
Especificação: CAÇAROLA DE 50 LITROS - Caçarola de 50 litros, deve possuir diâmetro aproximado de 50 a 60 cm e altura entre 35 e 40 cm, variando conforme o material. Fabricada em alumínio, aço inox ou ferro fundido, sendo o peso proporcional ao material (podendo chegar a mais de 10 kg no ferro fundido). Geralmente acompanha tampa e alças reforçadas para manuseio seguro.			
14	CALDERÃO 22 LITROS - Calderão nº32, em alumínio, lixado com alças reforçadas e tampa em alumínio com diâmetro de 32cm. Capacidade aproximada de 22 litros.	2.0	Unidade
Especificação: CALDERÃO 22 LITROS - Calderão nº32, em alumínio, lixado com alças reforçadas e tampa em alumínio com diâmetro de 32cm. Capacidade aproximada de 22 litros.			
15	CALDERÃO 3,7 LITROS - Calderão nº 22, em alumínio, lixado com alças reforçadas e tampa em alumínio com diâmetro de 22cm. Capacidade aproximada de 3,7 litros.	2.0	Unidade
Especificação: CALDERÃO 3,7 LITROS - Calderão nº 22, em alumínio, lixado com alças reforçadas e tampa em alumínio com diâmetro de 22cm. Capacidade aproximada de 3,7 litros.			
36	FRIGIDEIRA EM ALUMINIO 22CM - Frigideira material alumínio com revestimento interno antiaderente, cabo banquelite antitérmico com medida aproximada de 22cm de diâmetro.	1.0	Unidade
Especificação: FRIGIDEIRA EM ALUMINIO 22CM - Frigideira material alumínio com revestimento interno antiaderente, cabo banquelite antitérmico com medida aproximada de 22cm de diâmetro.			
37	FRIGIDEIRA EM ALUMINIO 30CM - Frigideira material alumínio antiaderente, diâmetro 30 cm, material: cabo banquelite.	2.0	Unidade
Especificação: FRIGIDEIRA EM ALUMINIO 30CM - Frigideira material alumínio antiaderente, diâmetro 30 cm, material: cabo banquelite.			
46	PANELA DE PRESSÃO 10 LITROS - Panela de pressão de 10 litros em alumínio fundido batido. Possui fundo reforçado, tampa com travamento de segurança, válvula reguladora de pressão e alças resistentes.	2.0	Unidade
Especificação: PANELA DE PRESSÃO 10 LITROS - Panela de pressão de 10 litros em alumínio fundido batido. Possui fundo reforçado, tampa com travamento de segurança, válvula reguladora de pressão e alças resistentes.			
47	PANELA DE PRESSÃO 20 LITROS - Panela de pressão de 20 litros em alumínio fundido batido. Possui fundo reforçado, tampa com travamento de segurança, válvula reguladora de pressão e alças resistentes.	1.0	Unidade
Especificação: PANELA DE PRESSÃO 20 LITROS - Panela de pressão de 20 litros em alumínio fundido batido. Possui fundo reforçado, tampa com travamento de segurança, válvula reguladora de pressão e alças resistentes.			
49	PENEIRA 40CM - Utensílio culinário com aro reforçado e rede de malha fina. Possui cabo longo com suporte na extremidade oposta para apoio em recipientes. Indicada para peneirar ingredientes secos ou coar líquidos em volumes proporcionais ao diâmetro de 40cm.	3.0	Unidade
Especificação: PENEIRA 40CM - Utensílio culinário com aro reforçado e rede de malha fina. Possui cabo longo com suporte na extremidade oposta para apoio em recipientes. Indicada para peneirar ingredientes secos ou coar líquidos em volumes proporcionais ao diâmetro de 40cm.			
50	PENEIRA 27CM - Utensílio culinário com aro reforçado e rede de malha fina. Possui cabo longo com suporte na extremidade oposta para apoio em recipientes. Indicada para peneirar ingredientes secos ou coar líquidos em volumes proporcionais ao diâmetro de 27cm.	2.0	Unidade
Especificação: PENEIRA 27CM - Utensílio culinário com aro reforçado e rede de malha fina. Possui cabo longo com suporte na extremidade oposta para apoio em recipientes. Indicada para peneirar ingredientes secos ou coar líquidos em volumes proporcionais ao diâmetro de 27cm.			
62	CUSCUZEIRA 9,7 LITROS - CUSCUZEIRA GRANDE ALUMÍNIO LUZ DO LAR HOTEL INDUSTRIAL Nº26 LIXADO CUSCUZEIRO PARA GRANDES QUANTIDADES - 9,7 LITROS	2.0	Unidade



Especificação: CUSCUZEIRA 9,7 LITROS - CUSCUZEIRA GRANDE ALUMÍNIO LUZ DO LAR HOTEL INDUSTRIAL Nº26 LIXADO CUSCUZEIRO PARA GRANDES QUANTIDADES - 9,7 LITROS

LOTE III - Caixas Térmicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
13	CAIXA ORGANIZADORA DE PLÁSTICO 37L COM ALÇA - Caixa organizadora multiuso com capacidade volumétrica de 37 litros, fabricada em plástico resistente a impactos. Possui corpo translúcido ou opaco com travas laterais (alças) que garantem o fechamento seguro da tampa e facilitam o transporte manual. Es	10.0	Unidade
Especificação: CAIXA ORGANIZADORA DE PLÁSTICO 37L COM ALÇA - Caixa organizadora multiuso com capacidade volumétrica de 37 litros, fabricada em plástico resistente a impactos. Possui corpo translúcido ou opaco com travas laterais (alças) que garantem o fechamento seguro da tampa e facilitam o transporte manual. Estrutura empilhável e de fácil higienização, ideal para armazenamento de materiais diversos, mantendo-os protegidos contra poeira e umidade.			
27	CONJUNTO DE DEPÓSITOS DE PLÁSTICO. KIT COM 05 - Conjunto de depósito de plástico, Kit com 05 itens (02 depósitos de 580 ml, 02 depósitos de 390ml e 01 depósito de 300ml.)	4.0	Kit
Especificação: CONJUNTO DE DEPÓSITOS DE PLÁSTICO. KIT COM 05 - Conjunto de depósito de plástico, Kit com 05 itens (02 depósitos de 580 ml, 02 depósitos de 390ml e 01 depósito de 300ml.)			
28	CONJUNTO DE POTE DE MANTIMENTOS, 5 PEÇAS - Jogo de recipientes para armazenamento de mantimentos secos, composto por 5 peças de tamanhos graduais. Fabricados em material resistente com tampas de vedação por encaixe ou rosca, que preservam a integridade dos alimentos. Design empilhável para otimizaç	2.0	Jogo
Especificação: CONJUNTO DE POTE DE MANTIMENTOS, 5 PEÇAS - Jogo de recipientes para armazenamento de mantimentos secos, composto por 5 peças de tamanhos graduais. Fabricados em material resistente com tampas de vedação por encaixe ou rosca, que preservam a integridade dos alimentos. Design empilhável para otimização de espaço em armários e despensas.			
60	CAIXA TÉRMICA - CAIXA TÉRMICA- COOLER DE 50 LITROS COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO (PU), TAMPA DE ACESSO RÁPIDO, LIVRE DE BISFENOL (BPAFREE), ALÇAS LATERAIS	5.0	Unidade
Especificação: CAIXA TÉRMICA - CAIXA TÉRMICA- COOLER DE 50 LITROS COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO (PU), TAMPA DE ACESSO RÁPIDO, LIVRE DE BISFENOL (BPAFREE), ALÇAS LATERAIS			

LOTE IV - PLÁSTICOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
3	BACIA COM TAMPA TRANSPARENTE. 24 CM X 22 CM X10CM - Bacia organizadora em formato retangular ou quadrado, com capacidade compatível com as dimensões de 24 cm de comprimento, 22 cm de largura e 10 cm de altura. Acompanha tampa transparente que permite a visualização do conteúdo e garante a vedação c	6.0	Unidade
Especificação: BACIA COM TAMPA TRANSPARENTE. 24 CM X 22 CM X10CM - Bacia organizadora em formato retangular ou quadrado, com capacidade compatível com as dimensões de 24 cm de comprimento, 22 cm de largura e 10 cm de altura. Acompanha tampa transparente que permite a visualização do conteúdo e garante a vedação contra resíduos externos. Ideal para armazenamento e transporte de alimentos ou materiais diversos, empilhável e de fácil higienização.			
4	BACIA EM PLÁSTICO 50 LITROS - Bacia em plástico 50 litros, design redonda, resistente, capacidade 50 litros. Medidas aproximadas 60cm(diâmetro) 27,5cm(altura)	3.0	Unidade
Especificação: BACIA EM PLÁSTICO 50 LITROS - Bacia em plástico 50 litros, design redonda, resistente, capacidade 50 litros. Medidas aproximadas 60cm(diâmetro) 27,5cm(altura)			
5	BACIA EM PLÁSTICO 73 LITROS - Bacia em plástico 73 litros, reforçada com alças, design redonda, resistente, capacidade 73 litros.	3.0	Unidade
Especificação: BACIA EM PLÁSTICO 73 LITROS - Bacia em plástico 73 litros, reforçada com alças, design redonda, resistente, capacidade 73 litros.			



7	BANDEJA DE PLÁSTICO 45X35CM - Bandeja retangular em plástico de alta resistência (tipo polipropileno), com dimensões de 45 cm de comprimento por 35 cm de largura. Possui superfície texturizada para evitar o deslizamento de pratos e copos e bordas reforçadas para facilitar o transporte. Empilhável e	10.0	Unidade
Especificação: BANDEJA DE PLÁSTICO 45X35CM - Bandeja retangular em plástico de alta resistência (tipo polipropileno), com dimensões de 45 cm de comprimento por 35 cm de largura. Possui superfície texturizada para evitar o deslizamento de pratos e copos e bordas reforçadas para facilitar o transporte. Empilhável e leve, indicada para uso intenso em refeitórios e lanchonetes.			
8	BALDE COM TAMPA - Balde plástico multiuso com alça reforçada para transporte seguro. Acompanha tampa com encaixe de vedação que protege o conteúdo contra contaminações externas e evita o derramamento de líquidos. Estrutura resistente a impactos, ideal para armazenamento de insumos, limpeza pesada o	6.0	Unidade
Especificação: BALDE COM TAMPA - Balde plástico multiuso com alça reforçada para transporte seguro. Acompanha tampa com encaixe de vedação que protege o conteúdo contra contaminações externas e evita o derramamento de líquidos. Estrutura resistente a impactos, ideal para armazenamento de insumos, limpeza pesada ou transporte de detritos.			
41	JARRA DE PLÁSTICO 1,5L COM TAMPA E ALÇA - Jarra de plástico para água/ suco de 1,5L com tampa e alça lateral, cor translúcida, dimensões aproximadas: 17,5 x 13 x 17 cm.	2.0	Unidade
Especificação: JARRA DE PLÁSTICO 1,5L COM TAMPA E ALÇA - Jarra de plástico para água/ suco de 1,5L com tampa e alça lateral, cor translúcida, dimensões aproximadas: 17,5 x 13 x 17 cm.			
42	JARRA DE SUCO PLÁSTICO 2L COM TAMPA E ALÇA - Jarra de Suco, plástica resistente, com alça e tampa, capacidade 2L.	4.0	Unidade
Especificação: JARRA DE SUCO PLÁSTICO 2L COM TAMPA E ALÇA - Jarra de Suco, plástica resistente, com alça e tampa, capacidade 2L.			
66	POTE PARA SAL - POTE PARA SAL, COM TAMPA, CAPACIDADE 1,1 LITRO.	1.0	Unidade
Especificação: POTE PARA SAL - POTE PARA SAL, COM TAMPA, CAPACIDADE 1,1 LITRO.			
67	Copo de Plástico - Ideal para alunos, resistente, reutilizável (polipropileno), livre de BPA (atóxico) e de tamanho compacto 250ml, leves, duráveis, fáceis de higienizar de cor neutra e única.	400.0	Unidade
Especificação: Copo de Plástico - Ideal para alunos, resistente, reutilizável (polipropileno), livre de BPA (atóxico) e de tamanho compacto 250ml, leves, duráveis, fáceis de higienizar de cor neutra e única.			

LOTE V - INOX			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
6	BANDEJA DE INOX - Bandeja de serviço em aço inoxidável, com acabamento polido e bordas elevadas para maior segurança no manuseio. Resistente à corrosão e altas temperaturas, facilitando a higienização constante. Ideal para servir refeições, organizar utensílios ou apoiar materiais em ambientes de c	10.0	Unidade
Especificação: BANDEJA DE INOX - Bandeja de serviço em aço inoxidável, com acabamento polido e bordas elevadas para maior segurança no manuseio. Resistente à corrosão e altas temperaturas, facilitando a higienização constante. Ideal para servir refeições, organizar utensílios ou apoiar materiais em ambientes de cozinha e refeitório.			
16	CANECA DE INOX GRANDE - Caneca com alça fabricada em aço inox capacidade de 1,5l, com um design moderno preservando a beleza e sofisticação em sua mesa trazendo muito mais charme.	3.0	Unidade
Especificação: CANECA DE INOX GRANDE - Caneca com alça fabricada em aço inox capacidade de 1,5l, com um design moderno preservando a beleza e sofisticação em sua mesa trazendo muito mais charme.			
20	COLHER DE SOPA - Colher de mesa em aço inoxidável com acabamento polido e bojo em formato simétrico e bordas arredondadas. Possui cabo anatômico que proporciona conforto no manuseio e resistência à flexão. Item durável, resistente a altas temperaturas e processos de lavagem industrial, ideal para o	450.0	Unidade
Especificação: COLHER DE SOPA - Colher de mesa em aço inoxidável com acabamento polido e bojo em formato simétrico e bordas arredondadas. Possui cabo anatômico que proporciona conforto no manuseio e resistência à flexão. Item durável, resistente a altas temperaturas e processos de lavagem industrial, ideal para o consumo de sopas, caldos e refeições principais.			



21	COLHER PARA COZINHA DE ARROZ EM INOX 31CM - Colher de servir feita em aço inoxidável com acabamento polido, comprimento total aproximado de 31 cm, ideal para servir arroz e outros alimentos na cozinha. O material inox confere durabilidade, resistência à corrosão e fácil limpeza. Possui pá larga par	5.0	Unidade
Especificação: COLHER PARA COZINHA DE ARROZ EM INOX 31CM - Colher de servir feita em aço inoxidável com acabamento polido, comprimento total aproximado de 31 cm, ideal para servir arroz e outros alimentos na cozinha. O material inox confere durabilidade, resistência à corrosão e fácil limpeza. Possui pá larga para porções generosas e cabo longo para conforto no manuseio.			
22	COLHER PARA SERVIR MASSA EM INOX 31CM - Colher fabricada em aço inoxidável, com 31 cm de comprimento, resistente, durável e de fácil limpeza, indicada para servir massas e outros alimentos, adequada para uso doméstico ou profissional.	3.0	Unidade
Especificação: COLHER PARA SERVIR MASSA EM INOX 31CM - Colher fabricada em aço inoxidável, com 31 cm de comprimento, resistente, durável e de fácil limpeza, indicada para servir massas e outros alimentos, adequada para uso doméstico ou profissional.			
23	CONCHA DE ALUMÍNIO DE 30CM - Concha fabricada em alumínio fundido com acabamento polido. Possui comprimento total aproximado de 30 cm, bojo com diâmetro médio entre 7 e 8 cm e cabo em alumínio maciço com furo para pendurar. Leve, resistente à corrosão e de fácil limpeza, indicada para uso no prepar	5.0	Unidade
Especificação: CONCHA DE ALUMÍNIO DE 30CM - Concha fabricada em alumínio fundido com acabamento polido. Possui comprimento total aproximado de 30 cm, bojo com diâmetro médio entre 7 e 8 cm e cabo em alumínio maciço com furo para pendurar. Leve, resistente à corrosão e de fácil limpeza, indicada para uso no preparo e serviço de sopas, caldos, molhos e alimentos líquidos em geral.			
24	CONCHA ALUMÍNIO DE 50CM - Concha em alumínio polido, com 50 cm de comprimento, leve, resistente e de fácil limpeza, indicada para servir sopas, caldos e alimentos líquidos em recipientes profundos.	5.0	Unidade
Especificação: CONCHA ALUMÍNIO DE 50CM - Concha em alumínio polido, com 50 cm de comprimento, leve, resistente e de fácil limpeza, indicada para servir sopas, caldos e alimentos líquidos em recipientes profundos.			
30	ESCORREDOR DE ARROZ / MACARRÃO INOX - Utensílio culinário em aço inoxidável com furações de precisão em toda a base e laterais. Possui bordas reforçadas e, preferencialmente, alças laterais ou base de apoio para manuseio seguro durante o escoamento de água quente. Altamente durável e resistente à o	4.0	Unidade
Especificação: ESCORREDOR DE ARROZ / MACARRÃO INOX - Utensílio culinário em aço inoxidável com furações de precisão em toda a base e laterais. Possui bordas reforçadas e, preferencialmente, alças laterais ou base de apoio para manuseio seguro durante o escoamento de água quente. Altamente durável e resistente à oxidação.			
48	PEGADOR DE SALADA - Utensílio de cozinha tipo pinça ou conjunto de garfo e colher larga, fabricado em material resistente (inox ou plástico de engenharia). Design ergonômico que facilita o manuseio e a higiene no serviço de saladas e guarnições.	2.0	Unidade
Especificação: PEGADOR DE SALADA - Utensílio de cozinha tipo pinça ou conjunto de garfo e colher larga, fabricado em material resistente (inox ou plástico de engenharia). Design ergonômico que facilita o manuseio e a higiene no serviço de saladas e guarnições.			
54	RALADOR INOX - Ralador multiuso em aço inoxidável com diferentes tipos de lâminas (furos finos, médios e grossos). Possui base estável e alça superior para apoio seguro durante o uso. Altamente durável e resistente à corrosão.	4.0	Unidade
Especificação: RALADOR INOX - Ralador multiuso em aço inoxidável com diferentes tipos de lâminas (furos finos, médios e grossos). Possui base estável e alça superior para apoio seguro durante o uso. Altamente durável e resistente à corrosão.			
58	AFIADOR AMOLADOR DE FACAS PROFISSIONAL - AFIADOR AMOLADOR DE FACAS PROFISSIONAL. INDICADO PARA AFIAR FACAS COM LÂMINAS DE AÇO INOX. NÃO É INDICADO PARA FACAS SERRILHADAS. CABO ANATÔMICO, COM DETALHE EMBORRACHADO. COM BASE EMBORRACHADA. MEDIDAS: 22X5CM	2.0	Unidade
Especificação: AFIADOR AMOLADOR DE FACAS PROFISSIONAL - AFIADOR AMOLADOR DE FACAS PROFISSIONAL. INDICADO PARA AFIAR FACAS COM LÂMINAS DE AÇO INOX. NÃO É INDICADO PARA FACAS SERRILHADAS. CABO ANATÔMICO, COM DETALHE EMBORRACHADO. COM BASE EMBORRACHADA. MEDIDAS: 22X5CM			



LOTE VI - UTENSÍLIOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
18	COLHER DE PAU MADEIRA 45CM - Colher de pau madeira, modelo industrial 45cm, comprimento total da colher 45cm.	2.0	Unidade
Especificação: COLHER DE PAU MADEIRA 45CM - Colher de pau madeira, modelo industrial 45cm, comprimento total da colher 45cm.			
19	COLHER DE PAU MADEIRA 60CM - Colher de pau, madeira, modelo industrial 60cm, comprimento total de colher 60cm	2.0	Unidade
Especificação: COLHER DE PAU MADEIRA 60CM - Colher de pau, madeira, modelo industrial 60cm, comprimento total de colher 60cm			
25	CONJUNTO 6 TAÇAS - Conjunto com 06 taças para água paulista, capacidade 250ml.	6.0	Conjunto
Especificação: CONJUNTO 6 TAÇAS - Conjunto com 06 taças para água paulista, capacidade 250ml.			
26	CONJUNTO 6 XÍCARAS - Conjunto composto por 6 xícaras com capacidade individual de 90 ml, indicado para servir café, chá ou outras bebidas quentes, ideal para uso doméstico ou profissional.	7.0	Conjunto
Especificação: CONJUNTO 6 XÍCARAS - Conjunto composto por 6 xícaras com capacidade individual de 90 ml, indicado para servir café, chá ou outras bebidas quentes, ideal para uso doméstico ou profissional.			
29	ESCORREDOR DE LOUÇA GRANDE - Escorredor de pratos e utensílios com capacidade ampliada, apresentando divisórias para pratos, copos e porta-talheres acoplado. Estrutura rígida e resistente, projetada para permitir o escoamento eficiente da água e a secagem natural da louça.	2.0	Unidade
Especificação: ESCORREDOR DE LOUÇA GRANDE - Escorredor de pratos e utensílios com capacidade ampliada, apresentando divisórias para pratos, copos e porta-talheres acoplado. Estrutura rígida e resistente, projetada para permitir o escoamento eficiente da água e a secagem natural da louça.			
31	FACA - Faca de uso individual para refeições, produzida em aço inoxidável monobloco ou com cabo injetado de alta resistência. Possui lâmina com serrilha suave e ponta arredondada, garantindo corte eficiente de alimentos cozidos e segurança no manuseio à mesa. Resistente a processos de lavagem autom	450.0	Unidade
Especificação: FACA - Faca de uso individual para refeições, produzida em aço inoxidável monobloco ou com cabo injetado de alta resistência. Possui lâmina com serrilha suave e ponta arredondada, garantindo corte eficiente de alimentos cozidos e segurança no manuseio à mesa. Resistente a processos de lavagem automática.			
32	FACA 9 POLEGADAS EM INOX - Faca 9 polegadas, faca em inox, cabo 9 polegadas. Medidas aproximadas 357mm.	2.0	Unidade
Especificação: FACA 9 POLEGADAS EM INOX - Faca 9 polegadas, faca em inox, cabo 9 polegadas. Medidas aproximadas 357mm.			
33	FACA PARA CARNE PROFISSIONAL 6 - Faca para carne profissional 6, com lâmina em aço inox e cabo de polipropileno.	3.0	Unidade
Especificação: FACA PARA CARNE PROFISSIONAL 6 - Faca para carne profissional 6, com lâmina em aço inox e cabo de polipropileno.			
34	FACA PARA CORTE DE CARNES 10 POLEGADAS - Faca para corte de carnes, 10 polegadas, lâmina em aço inox e cabo de polipropileno branco.	2.0	Unidade
Especificação: FACA PARA CORTE DE CARNES 10 POLEGADAS - Faca para corte de carnes, 10 polegadas, lâmina em aço inox e cabo de polipropileno branco.			
35	FACA PARA LEGUMES - Faca para legumes 5, ultra corte com lâmina em aço e cabo de polipropileno.	3.0	Unidade
Especificação: FACA PARA LEGUMES - Faca para legumes 5, ultra corte com lâmina em aço e cabo de polipropileno.			
38	GARFO - Garfo de uso individual para refeições, produzido em aço inoxidável de alta qualidade com acabamento polido. Apresenta quatro dentes com pontas arredondadas e polimento interno, além de cabo anatômico com bordas suaves que garantem conforto e firmeza no manuseio. Item resistente à flexão e	450.0	Unidade
Especificação: GARFO - Garfo de uso individual para refeições, produzido em aço inoxidável de alta qualidade com acabamento polido. Apresenta quatro dentes com pontas arredondadas e polimento interno, além de cabo anatômico com bordas suaves que garantem conforto e firmeza no manuseio. Item resistente à flexão e a processos de lavagem industrial, ideal para uso diário em refeitórios e serviços de alimentação.			
39	GARRAFA TÉRMICA 1,8L - Garrafa térmica para café ou chá, com bomba de pressão, corpo em aço inox, capacidade 1,8 litros.	5.0	Unidade



Especificação: GARRAFA TÉRMICA 1,8L - Garrafa térmica para café ou chá, com bomba de pressão, corpo em aço inox, capacidade 1,8 litros.			
40	GARRAFA TÉRMICA 1L - Garrafa térmica para café ou chá, corpo plástico ampola de vidro com alça, rosqueável. Capacidade 1 litro.	2.0	Unidade
Especificação: GARRAFA TÉRMICA 1L - Garrafa térmica para café ou chá, corpo plástico ampola de vidro com alça, rosqueável. Capacidade 1 litro.			
43	JOGO DE PRATOS DE VIDRO FUNDO - Conjunto composto por 06 unidades de pratos fundos produzidos em vidro temperado de alta resistência a impactos e variações de temperatura. Possui design circular com bordas reforçadas e profundidade ideal para o consumo de sopas, caldos e alimentos com molho. Superf	75.0	Jogo
Especificação: JOGO DE PRATOS DE VIDRO FUNDO - Conjunto composto por 06 unidades de pratos fundos produzidos em vidro temperado de alta resistência a impactos e variações de temperatura. Possui design circular com bordas reforçadas e profundidade ideal para o consumo de sopas, caldos e alimentos com molho. Superfície lisa, não porosa, que facilita a higienização e permite o uso seguro em micro-ondas e máquinas de lavar louça.			
44	KIT 3 POTES DE VIDRO - Kit 3 potes de vidro para mantimentos com tampa capacidade de 500ml.	3.0	Kit
Especificação: KIT 3 POTES DE VIDRO - Kit 3 potes de vidro para mantimentos com tampa capacidade de 500ml.			
51	TÁBUA DE CORTE POLIETILENO 500 X 100 X 100MM - Placa para corte de alimentos em polietileno de alta densidade, com dimensões de 500x100mm e espessura de 10mm. Superfície atóxica, antibacteriana e de fácil limpeza, que não retém odores e protege o fio das facas.	6.0	Unidade
Especificação: TÁBUA DE CORTE POLIETILENO 500 X 100 X 100MM - Placa para corte de alimentos em polietileno de alta densidade, com dimensões de 500x100mm e espessura de 10mm. Superfície atóxica, antibacteriana e de fácil limpeza, que não retém odores e protege o fio das facas.			
59	CANECÃO GRANDE - CANECÃO GRANDE HOTEL Nº18 EM ALUMÍNIO 4 LITROS. DIÂMETRO: 18 CM. ALTURA: 18 CM. ESPESSURA: 2MM	3.0	Unidade
Especificação: CANECÃO GRANDE - CANECÃO GRANDE HOTEL Nº18 EM ALUMÍNIO 4 LITROS. DIÂMETRO: 18 CM. ALTURA: 18 CM. ESPESSURA: 2MM			
61	CANECA ALUMINIO PARA MERENDA ESCOLAR - CANECA ALUMINIO PARA MERENDA ESCOLAR. CAPACIDADE: 350 ML. DIÂMETRO: 8,5 CM. ALTURA: 8,7 CM.	400.0	Unidade
Especificação: CANECA ALUMINIO PARA MERENDA ESCOLAR - CANECA ALUMINIO PARA MERENDA ESCOLAR. CAPACIDADE: 350 ML. DIÂMETRO: 8,5 CM. ALTURA: 8,7 CM.			
64	JARRA DE 2L EM VIDRO - JARRA DE 2L EM VIDRO. DIMENSÕES: 22CM X 10CM; COMPOSIÇÃO: VIDRO. COR PREDOMINANTE: TRANSPARENTE	2.0	Unidade
Especificação: JARRA DE 2L EM VIDRO - JARRA DE 2L EM VIDRO. DIMENSÕES: 22CM X 10CM; COMPOSIÇÃO: VIDRO. COR PREDOMINANTE: TRANSPARENTE			
65	JARRA GRADUADA COM TAMPA 4 LITROS - JARRA GRADUADA COM TAMPA 4 LITROS. COR: TRANSPARENTE. MATERIAL: PLÁSTICO. MEDIDAS: ALTURA: 28 CM, DIÂMETRO DA BOCA: 17 CM, DIÂMETRO DA BASE: 14 CM	2.0	Unidade
Especificação: JARRA GRADUADA COM TAMPA 4 LITROS - JARRA GRADUADA COM TAMPA 4 LITROS. COR: TRANSPARENTE. MATERIAL: PLÁSTICO. MEDIDAS: ALTURA: 28 CM, DIÂMETRO DA BOCA: 17 CM, DIÂMETRO DA BASE: 14 CM			

LOTE VI - ITENS DIVERSOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
2	AVENTAL EM NAPA - Avental de corpo inteiro (modelo frente única) com alça de pescoço e tiras laterais para amarração na cintura. Possui bolso frontal centralizado para apoio de utensílios e acabamento reforçado nas bordas. Tamanho único padrão, cobrindo do peito até a altura dos joelhos, indicado p	6.0	Unidade
Especificação: AVENTAL EM NAPA - Avental de corpo inteiro (modelo frente única) com alça de pescoço e tiras laterais para amarração na cintura. Possui bolso frontal centralizado para apoio de utensílios e acabamento reforçado nas bordas. Tamanho único padrão, cobrindo do peito até a altura dos joelhos, indicado para proteção do uniforme em serviços de manipulação de alimentos e cocção.			
17	CARRINHO DE LIMPEZA (RODO E VASSOURA INDUSTRIAL) - Materiais resistentes a produtos de limpeza: corpo em polipropileno (PP) ou HDPE, ou estrutura	4.0	Conjunto



	metálica reforçada com plásticos resistentes. Rodízios/casters de boa qualidade: rodas não marcantes, preferencialmente com rolamentos vedados, diâmetro		
Especificação: CARRINHO DE LIMPEZA (RODO E VASSOURA INDUSTRIAL) - Materiais resistentes a produtos de limpeza: corpo em polipropileno (PP) ou HDPE, ou estrutura metálica reforçada com plásticos resistentes. Rodízios/casters de boa qualidade: rodas não marcantes, preferencialmente com rolamentos vedados, diâmetro adequado para transitar por pisos escolares (tiles, concreto, rampas) ~100 150 mm ou mais. Compartimentos bem organizados: prateleiras ou bandejas para produtos de limpeza, suporte para vassouras/rodos, saco de lixo ou compartimento para resíduos, área para esfregão/balde, etc. Separação de itens limpos e sujos, segurança (inclusive para evitar que crianças em uma escola acessem produtos químicos) — compartimento fechável ou bandejas superiores. Mobilidade e ergonomia: carrinho com largura adequada para passar por corredores escolares, manuseio confortável, e quando parado um freio ou roda que trave. Fácil limpeza e manutenção: superfícies lisas, cantos que não acumulem sujeira, que o próprio carrinho seja fácil de higienizar.			
45	KIT DE REGISTRO DE GÁS DE COZINHA - Kit registro regulador de gás de cozinha com mangueira flexível de 1,20m com selo do Inmetro.	2.0	Kit
Especificação: KIT DE REGISTRO DE GÁS DE COZINHA - Kit registro regulador de gás de cozinha com mangueira flexível de 1,20m com selo do Inmetro.			
52	LUVAS TÉRMICAS - Par de luvas de segurança com isolamento térmico, projetadas para proteger mãos e antebraços contra altas temperaturas em fornos e fogões. Material resistente, antiderrapante e com cano longo para maior proteção.	3.0	Par
Especificação: LUVAS TÉRMICAS - Par de luvas de segurança com isolamento térmico, projetadas para proteger mãos e antebraços contra altas temperaturas em fornos e fogões. Material resistente, antiderrapante e com cano longo para maior proteção.			
53	PALETE - Estrutura de apoio (estrado) em plástico, utilizada para a movimentação e armazenamento de cargas. Design que permite o acesso por empilhadeiras ou paleteiras, evitando o contato direto das mercadorias com o solo.	5.0	Unidade
Especificação: PALETE - Estrutura de apoio (estrado) em plástico, utilizada para a movimentação e armazenamento de cargas. Design que permite o acesso por empilhadeiras ou paleteiras, evitando o contato direto das mercadorias com o solo.			
55	LIXEIRA PEDAL E TAMPA (RESÍDUOS ORGÂNICOS) - Recipiente para descarte de resíduos com sistema de abertura por pedal, evitando o contato das mãos com a tampa. Fabricada em material de fácil higienização, com tampa de vedação adequada para conter odores de resíduos orgânicos.	6.0	Unidade
Especificação: LIXEIRA PEDAL E TAMPA (RESÍDUOS ORGÂNICOS) - Recipiente para descarte de resíduos com sistema de abertura por pedal, evitando o contato das mãos com a tampa. Fabricada em material de fácil higienização, com tampa de vedação adequada para conter odores de resíduos orgânicos.			
56	LIXEIRA COM TAMPA (USO SECO) - Recipiente para descarte de resíduos secos, com tampa de encaixe ou basculante. Estrutura leve e resistente, indicada para ambientes internos e armazenamento de materiais recicláveis não orgânicos.	68.0	Unidade
Especificação: LIXEIRA COM TAMPA (USO SECO) - Recipiente para descarte de resíduos secos, com tampa de encaixe ou basculante. Estrutura leve e resistente, indicada para ambientes internos e armazenamento de materiais recicláveis não orgânicos.			
63	GARRAFA TÉRMICA COM TORNEIRA 5L - GARRAFA TÉRMICA COM TORNEIRA 5L	2.0	Unidade
Especificação: GARRAFA TÉRMICA COM TORNEIRA 5L - GARRAFA TÉRMICA COM TORNEIRA 5L			

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme estabelecido em regulamento interno.

2. DA PESQUISA DE PREÇO

2.1. O Setor de Compras realizou ampla pesquisa de mercado levando-se em consideração todos os detalhes que envolvem o objeto a ser adquirido, e anexa-se ao processo os valores apurados compilados em relatório, que visa subsidiar o Valor de Referência no montante de R\$ R\$ 59.376,16 (cinquenta e nove mil, trezentos e setenta e seis reais e dezesseis centavos), que norteará as decisões do Agente de Contratação designado para a realização da Dispensa Eletrônica de Licitação, quanto à aceitabilidade das propostas.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente aquisição encontra respaldo na Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos). O processo licitatório, na modalidade pertinente, é o instrumento legalmente exigido para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, conforme o Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, garantindo os princípios da isonomia, legalidade, impessoalidade, moralidade, e da busca pela melhor relação custo-benefício.

A formalização desta justificativa atende ao princípio do Planejamento e à necessidade de demonstrar o interesse público na contratação, conforme exigido pela legislação.

Justificativa da Necessidade e Interesse Público. A aquisição proposta é necessária e urgente para permitir a estruturação física e operacional da unidade de nutrição e alimentação da Escola de Ensino Fundamental Bom Princípio, localizada em Ipaporanga-CE, e garantir o início adequado das atividades escolares, em conformidade com as exigências de segurança alimentar, sanitária e de acessibilidade. Justifica-se pelos seguintes imperativos:

Garantia da Segurança Alimentar e Nutricional: A ausência ou inadequação de equipamentos essenciais (fogões industriais, refrigeradores, freezers, fornos) e utensílios de preparo inviabiliza a produção das refeições escolares. Esta aquisição é condição essencial para o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo que os alunos recebam alimentação nutritiva e segura, fator determinante para o rendimento escolar e o combate à insegurança alimentar.

Atendimento às Normas Sanitárias e de Segurança: A seleção dos itens deve observar estritamente as normas técnicas de segurança e os requisitos da Vigilância Sanitária (ANVISA). Equipamentos em conformidade técnica e mobiliários adequados (mesas e bancos de refeitório) garantem a higienização correta e a prevenção de acidentes de trabalho e contaminações, assegurando um ambiente de manipulação de alimentos digno e seguro para os servidores e alunos.

Eficiência Operacional e Acessibilidade: A carência de mobiliário apropriado para o refeitório compromete a organização do tempo escolar e o conforto dos discentes durante as refeições. A aquisição de itens ergonomicamente corretos e que prevejam a acessibilidade (conforme a Lei nº 13.146/2015) permite que o momento da alimentação seja inclusivo, organizado e integrado à rotina educacional, favorecendo o bem-estar da comunidade escolar.

Adequação da Infraestrutura de Armazenamento: A aquisição de equipamentos de refrigeração e prateleiras adequadas permite o armazenamento correto de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, evitando desperdícios de recursos públicos por perda de validade ou deterioração, otimizando a logística de suprimentos da unidade escolar.

Vantagem Financeira e Oportunidade. A realização de um processo licitatório para a aquisição centralizada e padronizada de todos os itens de mobiliário, equipamentos e utensílios de copa e cozinha para a Escola Bom Princípio oferece uma vantagem econômica significativa.

Economia de Escala: A compra de um lote completo e volumoso de itens sob um único contrato permite a negociação de preços unitários mais vantajosos e a obtenção de descontos significativos que seriam inatingíveis em aquisições fracionadas.

Padronização e Durabilidade: Centralizar a compra permite que a Administração defina especificações técnicas rigorosas, priorizando materiais como aço inoxidável e componentes de alta resistência, o que maximiza a vida útil dos equipamentos industriais e reduz custos futuros com manutenção e reposição.

Otimização de Custos Administrativos: A gestão de um único processo para a estruturação do setor de alimentação reduz os custos e o tempo dedicados à cotação e fiscalização contratual, otimizando os recursos humanos e garantindo que a escola inicie suas operações com o suporte logístico completo.

A presente aquisição é, portanto, necessária, urgente e financeiramente vantajosa para garantir a adequada estruturação e o pleno funcionamento da Escola de Ensino Fundamental Bom Princípio. Ela visa diretamente o interesse público ao assegurar o direito constitucional à alimentação escolar em um ambiente seguro e digno, em estrita observância aos ditames da Lei nº 14.133/2021 e aos princípios da eficiência administrativa.

4. JUSTIFICATIVA DE CONTRATAÇÃO POR DISPENSA DE LICITAÇÃO

4.1. O valor apresentado na pesquisa de mercado enquadra-se no disposto no Art. 75, inciso II, da Lei nº. 14.133/2021, referindo-se à dispensa de licitação para contratação do objeto demandado neste termo, com pequena relevância econômica, diante da onerosidade de uma licitação. O Art. 75, inciso II, da Lei nº. 14.133, de 1 de abril de 2021, dispõe que é DISPENSÁVEL a licitação. O art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021 permite a contratação direta, por dispensa de licitação, para outros serviços e compras cujo valor seja inferior ao limite estabelecido em regulamento. Com a publicação do Decreto nº 12.807, de 29 de dezembro de 2025, os valores da Nova Lei de Licitações foram atualizados, passando o limite do art. 75, inciso II, a ser de R\$ 65.492,11, (sessenta e cinco mil, quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos), que envolva valores inferiores a R\$ R\$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil, quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos).

4.2. As aquisições e contratações públicas seguem, em regra, o princípio do dever de licitar, previsto no artigo 37, inciso XXI da Constituição. Porém, o comando constitucional já enuncia que a lei poderá estabelecer exceções à regra geral, com a expressão "ressalvados os casos especificados na legislação".

O fundamento principal que reza por esta iniciativa é o artigo 37 inciso XXI da Constituição Federal de 1988, no qual determina que as obras, os serviços, compras e alienações devem ocorrer por meio de licitações.

A licitação foi o meio trazido para a Administração Pública, via aprovação e sanção de lei na esfera federal, para tornar isonômica a participação de interessados em procedimentos que visam suprir as necessidades dos órgãos públicos acerca dos serviços disponibilizados por pessoas físicas e/ou pessoas jurídicas nos campos mercadológicos distritais, municipais, estaduais e nacionais, e ainda procurar conseguir a proposta mais vantajosa às contratações.

Para melhor entendimento, vejamos o que dispõe o inciso XXI do Artigo 37 da CF/1988:

(...)

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.

Portanto, a lei poderá criar hipóteses em que a contratação será feita de forma direta. O novo regulamento geral das licitações, a Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, a exemplo da Lei nº 8.666/93, também prevê os casos em que se admite a contratação direta, podendo a licitação ser dispensável ou inexigível.

A nova Lei de Licitações, sancionada no dia 01 de Abril de 2021, trouxe inovações diversas, inclusive adequou os limites de dispensa de licitação em seu Art. 75, inciso II, que assim preconizou:

Da Dispensa de Licitação - Art. 75, inciso II

O art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021 permite a contratação direta, por dispensa de licitação, para outros serviços e compras cujo valor seja inferior ao limite estabelecido em regulamento. Com a publicação do Decreto nº 12.807, de 29 de dezembro de 2025, os valores da Nova Lei de Licitações foram atualizados, passando o limite do art. 75, inciso II, a ser de R\$ 65.492,11, (sessenta e cinco mil, quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos).

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. O prazo de entrega dos bens é de até 05 (cinco) dias, contados do recebimento da ordem de compra, em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço Rua Franklin José Vieira, nº 02, Centro, Ipaporanga - Ceará

5.4. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. Nomear Gestor e Fiscais do Contrato para acompanhar e fiscalizar sua execução;

6.1.2. Encaminhar formalmente as demandas de serviços, de acordo com os critérios estabelecidos neste Projeto Básico;

6.1.3. Receber o objeto prestado pela CONTRATADA que esteja em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas;

6.1.4. Supervisionar a execução do objeto do Contrato, exigindo presteza na execução e correção das falhas eventualmente detectadas;

6.1.5. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis;

6.1.6. Liquidar o empenho e efetuar o pagamento à CONTRATADA, dentro dos prazos preestabelecidos em Contrato;

6.1.7. Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a prestação dos serviços;

6.1.8. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da CONTRATADA;

6.1.9. Disponibilizar para a equipe técnica da CONTRATADA os recursos necessários para cumprimento do objeto do Contrato;

6.1.10. Assistir a equipe técnica da CONTRATADA na indicação dos locais de entrega dos bens, como forma de prevenir a ocorrência de danos de qualquer natureza;

6.1.11. Registrar as ocorrências que estejam em desacordo com as condições estabelecidas neste Projeto Básico, solicitando a CONTRATADA a pronta regularização;

6.1.12. Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências para a execução da avença;

6.1.13. Proceder com a avaliação dos serviços e ateste das respectivas faturas decorrentes.

6.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Projeto Básico, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Projeto Básico e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução do contrato;

7.1.2. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências do fiscal do contrato, inerentes à execução do objeto contratual;

7.1.3. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às reclamações formuladas;

7.1.4. Tomar todas as providências necessárias à fiel execução do objeto do Contrato;

7.1.5. Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução do contrato pela CONTRATANTE;

7.1.6. Propiciar todos os meios e facilidades necessárias à fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE, cujo representante terá poderes para sustar o fornecimento, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que considerar a medida necessária;

7.1.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no aviso de dispensa eletrônica de licitação;

7.1.8. Providenciar que seus contratados portem documento de identificação quando da execução do objeto à CONTRATANTE;

7.1.9. Promover a execução dos serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica;

7.1.10. Ceder os direitos de propriedade intelectual e direitos autorais sobre os diversos artefatos e produtos produzidos ao longo do contrato, incluindo relatórios e documentação técnica à Administração;

7.1.11. Prestar todas as informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE, julgados necessários à boa gestão do contrato;

7.1.12. Cumprir com os prazos, disposições e especificações estabelecidas neste Projeto Básico;

7.1.13. Repassar aos fiscais do Contrato, em tempo hábil, quaisquer justificativas de situações específicas que envolvam impedimento do cumprimento dos termos do Contrato, por razões alheias ao controle da CONTRATADA;

7.1.14. Comunicar a contratante quaisquer ocorrências que impeçam, mesmo que temporariamente, a execução da avença;

7.1.15. Manter identificados todos os materiais e equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

7.1.16. Apresentar a CONTRATANTE, sempre que exigido pela equipe de fiscalização do contrato, relatórios e outros documentos inerentes à execução do contrato;

7.1.17. Manter sigilo de todos os dados ou informações da CONTRATANTE obtidas em função da execução dos serviços;

7.1.18. Submeter seus empregados, durante o tempo de permanência nas dependências da CONTRATANTE, aos regulamentos de segurança e disciplina por este instituído, mantendo-os devidamente identificados;

7.1.19. Orientar-se pelo sigilo do teor de todos os documentos produzidos e abster-se de transferir responsabilidade a outrem;

7.1.20. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;

7.1.21. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto ou em conexão com ele, ainda que acontecido nas dependências da CONTRATANTE, inclusive por danos causados a terceiros;

7.1.22. Abster-se de remanejar ou desativar equipamentos ou recursos sem prévia autorização da CONTRATANTE;

7.1.23. Fornecer à sua equipe técnica todos os materiais necessários para a prestação dos serviços;

7.1.24. Responder por quaisquer acidentes de que possam sofrer os seus empregados, quando em serviço nas dependências da CONTRATANTE;

7.1.25. Adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, quando couber, nos termos das legislações em vigor;

7.1.26. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo mediante prévia autorização da CONTRATANTE.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

10. CONTROLE DA EXECUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a execução do(s) serviço(s) contratado(s), anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o § 2º do art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.4. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento dos serviços será efetuado em moeda corrente nacional, por meio de emissão de Ordem Bancária, para crédito em conta corrente da CONTRATADA em até 30 (trinta) dias após apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(is) atestada(s) pela Administração, na forma e prazo estabelecido neste Projeto Básico.

11.2. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados.

11.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o

pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

11.5. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao Cadastro de Fornecedores para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no aviso de dispensa eletrônica de licitação.

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

11.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

11.8. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

11.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao Cadastro de Fornecedores.

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

11.11. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula: $EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

$I = \text{Índice de compensação financeira} = 0,00016438$, assim apurado:

$I = (TX) (6 / 100) \quad I = 0,00016438$

$365 \text{ TX} = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

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

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

12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da dispensa eletrônica de licitação sem motivo justificado;

12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica de licitação ou a execução do contrato;

12.1.9. fraudar a dispensa eletrônica de licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

12.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da dispensa eletrônica de licitação;

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

12.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

12.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a Contratante;

12.2.2. Multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na execução dos serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento), que corresponde até 30 (trinta) dias de atraso;

12.2.3. Multa de 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na execução dos serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;

12.2.4. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo de demais sanções;

12.2.5. Multa de 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente e/ou entrega da garantia contratual, dentro do prazo estabelecido pela administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e

12.2.6. 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato/nota de empenho, pela inexecução total do contrato.

12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156, III e IV da Lei nº 14.133, de 2021, as empresas e os profissionais que:

12.3.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.3.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.3.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

12.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

12.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores.

13. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

13.1. A empresa CONTRATADA deverá garantir, no que couber, o descarte correto e seguro de todos os insumos/itens que forem removidos em manutenções, adotando práticas de sustentabilidade ambiental na execução do objeto.

13.2. A CONTRATADA deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental de acordo com o art. 225 da Constituição Federal de 1988.

13.3. A empresa contratada deverá adotar medidas a orientar seus empregados para adotarem condutas e técnicas para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas e respeitadas as normas ambientais vigentes.

13.4. É dever da contratada, observar entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos serviços.

14. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas correrão a conta de dotações específica do orçamento do(a) Fundo de Desenv. da Educação Básica - FUNDEB, na classificação econômica 0903.12.361.0221.2.057 - Gestão Administrativa da Educação Básica - Fundamental 30%, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903021 - Material de Consumo, R\$ 56.812,16 (cinquenta e seis mil, oitocentos e doze reais e dezesseis centavos) 44905200 - Equipamentos e Material Permanente, R\$ 2.564,00 (dois mil, quinhentos e sessenta e quatro reais).

Ipaporanga/CE, 09 de fevereiro de 2026

assinado eletronicamente
Acleriana Mota Ferreira Araújo
Ordenadora de Despesas
Secretaria de Educação