



### **CONSULTA PÚBLICA DE PREÇOS Nº 88/2022**

**Consulta Pública de Preços:** aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha para o Centro Dia do Idoso, em atendimento a secretaria municipal de desenvolvimento social.

**Período para apresentação da proposta: de 01/07/2022 a 07/07/2022**

1. A proposta poderá ser entregue pessoalmente no endereço: Praça José Rodrigues do nascimento, 30 – Bairro Água Fria – Cajamar/SP (Secretaria Municipal de Planejamento, Administração e Gestão – Departamento de Compras e Licitações) entre 08:00 e 17:00 horas ou enviar com papel timbrado da empresa para o email [marcelo.vieira@cajamar.sp.gov.br](mailto:marcelo.vieira@cajamar.sp.gov.br), conforme modelo abaixo:

#### **MODELO - FORMULÁRIO - COTAÇÃO DE PREÇOS**

<b>Nome da Empresa:</b>	
<b>E-mail institucional:</b>	
<b>E-mail pessoal:</b>	
<b>Endereço:</b>	
<b>Bairro:</b>	<b>CEP:</b>
<b>Cidade:</b>	<b>Estado:</b>
<b>CNPJ Nº:</b>	<b>Inscrição Estadual:</b>
<b>Fone:</b>	<b>Fax:</b>

#### **2. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**4.1.** O proponente responderá pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase desta coleta de preços.

**4.2.** O presente procedimento não gera qualquer obrigação contratual entre a proponente e a Prefeitura do Município de Cajamar, e tem como finalidade apenas a verificação de preços no mercado em questão.

## TERMO DE REFERÊNCIA – SMDS

### 1 – OBJETO

Tem o presente a finalidade de solicitar à Vossa Senhoria os bons préstimos no sentido de providenciar aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha para o Centro Dia do Idoso, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

MODALIDADE: Pregão

TIPO DE LICITAÇÃO: Menor Preço por Item

FORMA DE CONTRATAÇÃO: Autorização de Fornecimento.

### 2 - JUSTIFICATIVA

O Centro Dia do Idoso – CDI, oferta o **Serviço de Proteção Social Especial para Pessoas Idosas e suas Famílias, que se** caracteriza como um espaço destinado a oferecer acolhimento, proteção e convivência a idosos com algum grau de dependência, cujas famílias não tenham condições de prover estes cuidados durante todo o dia ou parte dele, fortalecendo a política pública de atenção aos idosos de Cajamar.

No âmbito da Política Nacional da Assistência Social, as causas mais frequentes de vulnerabilidade social do público idoso originam-se no abandono ou isolamento social, decorrentes da fragilização ou da perda dos vínculos de pertencimento. Além disso, a discriminação negativa da velhice e a exclusão social relacionada à pobreza propiciam e agravam a violação de seus direitos.

Tal constatação evidencia ser cada vez mais necessária a ampliação da rede de Proteção Social, através da contínua oferta de serviços, projetos, programas e ações que possibilitem o fortalecimento dos vínculos familiares e comunitários, bem como a superação de situações de violação de direitos. Também permite observar a importância da atuação articulada de diversos atores para a garantia de apoio e cuidados aos idosos, a fim de que possam exercer seus direitos de cidadania.

Faz-se mister frisar que o Sistema Único de Assistência Social - SUAS, preconiza um conjunto de serviços, programas, projetos e benefícios socioassistenciais, prestados a famílias em situação de vulnerabilidade e risco social e pessoal, cujas ações poderão ser executadas diretamente por entes governamentais ou indiretamente por meio de Organização da Sociedade Civil.

Neste sentido, justificamos a necessidade de aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha para o Centro Dia do Idoso, visando a implantação do serviço socioassistencial.

### 3 - ESPECIFICAÇÃO

A aquisição ocorrerá com as seguintes especificações:

Item	Qtde	Unidade	Descrição
1.	2	Unidade	<b>ABRIDOR COMBINADO:</b> para abrir latas, garrafas, em latão, em aço inox, medidas aproximadas: 4,7 x 14,4 cm.
2.	3	Unidade	<b>ALTIENO (TÁBUA DE CARNE EM POLIPROPENO):</b> placa branca, com aproximadamente 2 cm de altura, 40cm de comprimento e 30 cm de largura. Construídas em polipropeno; atóxica com aditivo antibactericida; antiderrapante; bordas arredondadas; fácil higienização e resistente a produtos químicos.
3.	3	Unidade	<b>ASSADEIRA:</b> em alumínio, retangular, tipo hotel, confeccionada em alumínio resistente e acabamento fosco dotada de 2 (duas) alças laterais reforçadas, com aproximadamente 45 de comprimento por 32 de largura.
4.	2	Unidade	<b>BACIA PLÁSTICA 20 litros:</b> em polipropeno reforçado, cor branca, redonda, com capacidade aproximada para 20 litros.
5.	2	Unidade	<b>BACIA PLÁSTICA 32,5 litros:</b> em polipropeno reforçado, cor branca, redonda com capacidade aproximada para 32,5 litros.
6.	2	Unidade	<b>BACIA PLÁSTICA 40 litros:</b> em polipropeno reforçado, redonda, com capacidade aproximada para 42 litros.
7.	2	Unidade	<b>BALDE PLASTICO GRADUADO/MEDIDOR PADRÃO:</b> com medidas padronizadas, transparente, em polipropeno atóxico, com aro em metal galvanizado, com capacidade aproximada para 12 litros.
8.	4	Unidade	<b>BALDE PLASTICO:</b> em polipropeno, com aro em metal galvanizado, com capacidade aproximada para 12 litros.
9.	40	Unidade	<b>BANDEJA:</b> retangular, em polipropeno, 48 cm x 33 cm, cor: laranja, tipo self-service, encaixável.
10.	2	Unidade	<b>BATEDOR MANUAL:</b> tipo manual, fouet, tamanho médio, com haste em aço inoxidável ou silicone, cabo em aço inoxidável.
11.	3	Unidade	<b>CAÇAROLA TIPO HOTEL n° 34:</b> alumínio reforçado, linha hotel, com tampa em alumínio resistente, alça em alumínio, capacidade aproximada para 14,5 litros, medidas aproximadas: altura: 20 cm, diâmetro: 34 cm, espessura: 3,0 mm, alças laterais reforçadas com rebites.
12.	3	Unidade	<b>CAÇAROLA TIPO HOTEL n° 40:</b> alumínio reforçado, linha hotel, com tampa em alumínio resistente, alça em alumínio, capacidade aproximada para 23,5 litros, medidas aproximadas: altura: 20 cm, diâmetro: 40 cm, espessura: 3,0 mm, alças laterais reforçadas com rebites.
13.	4	Unidade	<b>CAIXA EM POLIPROPENO:</b> em polipropeno atóxico, com tampa, cor branca, com capacidade aproximada para 9 litros, medidas aproximadas: altura: 9 cm, comprimento: 42,6 cm,

			largura: 34,3 cm.
14.	2	Unidade	<b>CAIXA ORGANIZADORA PLÁSTICA (para talheres):</b> com 4 divisórias, de polipropeno, com tampa, medidas aproximadas: altura : 10 cm, comprimento: 54,1 cm, largura: 33,6 cm, para armazenagem e transporte de talheres.
15.	4	Unidade	<b>CAIXA ORGANIZADORA:</b> em polipropeno atóxico, reforçado incolor, medidas aproximadas: altura: 33,5 cm, largura: 28,5 cm, comprimento: 41,7 cm, com tampa e capacidade aproximada para 25 litros.
16.	3	Unidade	<b>CAIXA TÉRMICA 80 It:</b> em polietileno sem emendas e soldas, com isolamento térmico em poliuretano, capacidade aproximada para 80 litros, com 1 cuba gastronômica em aço inoxidável 2/1 até 200 mm, com tampa, 2 cubas gastronômicas em aço inoxidável 1/1 até 200 mm com tampa, dimensão externa aproximada: 84 x 63 x 51 cm; dimensão interna aproximada: 64 x 52 x 37 cm; cubas para fácil higienização com cantos arredondados própria para manter temperatura estável por até 5 horas, tampa com fechos em aço inoxidável, com fechamento hermético, em conformidade com a Norma EN-2571:1999.
17.	2	Unidade	<b>CALDEIRÃO TIPO HOTEL N° 34:</b> tipo hotel, diâmetro medidas aproximadas: 34 cm, altura: 30 cm, confeccionado em alumínio resistente e acabamento fosco, dotado de 2 alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, capacidade aproximada para 12,7 litros aproximados, com espessura de 2,0 mm no mínimo.
18.	2	Unidade	<b>CALDEIRÃO TIPO HOTEL N° 40:</b> tipo hotel, diâmetro: 40 cm, altura: 36 cm, confeccionado em alumínio resistente e acabamento fosco, dotado de 2 alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, capacidade aproximada para 19 litros aproximados, com espessura de 3,0 mm no mínimo.
19.	40	Unidade	<b>CANECA COM ALÇA E TAMPA COM BICO:</b> com duas alças para facilitar a empunhadura, tampa com bico anatômico para controle do fluxo do líquido, com base larga para prevenir tombamentos acidentais, em polipropeno, sem Bisfenol A, atóxico, capacidade aproximada entre 200 e 250 ml.
20.	50	Unidade	<b>CANECA PLÁSTICA:</b> em polipropeno atóxico, colorida, espessura de 2 mm, resistente a alta temperatura ,com cabo reforçado, capacidade aproximada de 300 ml, tipo JOLLY.
21.	2	Unidade	<b>CANECÃO TIPO HOTEL N° 2:</b> com bico, confeccionada em alumínio resistente e acabamento fosco, dotada de cabo de baquelite, capacidade aproximada para 02 litros aproximados, espessura de 02 mm no mínimo, diâmetro de 14 cm aproximados.

22.	2	Unidade	<b>CANECÃO TIPO HOTEL Nº 4:</b> tipo hotel, com bico, confeccionada em alumínio resistente e acabamento fosco, dotada de cabo de baquelite, capacidade aproximada para 04 litros aproximados, espessura de 02 mm no mínimo, diâmetro de 20 cm aproximado.
23.	3	Unidade	<b>COADOR PARA CAFÉ:</b> em flanela 100% algodão e alça de arame galvanizado, branco, medidas aproximadas: 20 cm de profundidade e 15 cm de largura: 15 cm.
24.	4	Unidade	<b>COLHER DE SERVIR:</b> para servir refeições, em aço inox, inteiriça, com dimensões aproximadas de 07 cm de largura x 30 cm de altura x 02 cm de profundidade.
25.	80	Unidade	<b>COLHER DE SOBREMESA:</b> em aço inoxidável, cabo em aço inoxidável, com acabamento arredondado, lâmina e cabo, em uma única peça sem emendas, a espessura do aço e a estampagem da lâmina garantem maior resistência ao produto, evitando deformações. Comprimento: 15,3 cm, largura: 3,3 cm, altura: 1,8 cm e espessura: 1,5 mm.
26.	80	Unidade	<b>COLHER DE SOPA:</b> em aço inoxidável, cabo em aço inoxidável, com acabamento arredondado, lâmina e cabo, em uma única peça sem emendas, a espessura do aço e a estampagem da lâmina garantem maior resistência ao produto, evitando deformações. Comprimento: 18,7cm, largura: 3,9cm, altura: 2,4cm e espessura: 1,2 mm.
27.	2	Unidade	<b>COLHER EM POLIETILENO:</b> para massa, atóxico, branca, resistente à alta temperatura, com dimensões aproximadas a: 1 cm de espessura, 5 cm de largura x 7,5 de comprimento do cabo igual ou superior 45cm aproximadamente.
28.	3	Unidade	<b>CONCHA nº 8:</b> linha hotel, alumínio, cabo grosso em alumínio, capacidade aproximada: 100 ml, diâmetro: 8 cm, comprimento do cabo: 20 cm.
29.	3	Unidade	<b>CONCHA nº9:</b> linha hotel, alumínio, cabo grosso em alumínio, capacidade aproximada: 200 ml, diâmetro de 8,5 cm, comprimento do cabo de 25,5 cm.
30.	80	Unidade	<b>COPO DE VIDRO:</b> em vidro temperado, liso, em formato de cone, capacidade aproximada para 300 ml,
31.	80	Unidade	<b>COPO PLÁSTICO:</b> em polipropeno, sem bisfenol A, atóxico, capacidade aproximada entre 200 e 250 ml.
32.	3	Unidade	<b>COPO MEDIDOR:</b> em polipropeno, sem bisfenol A, atóxico, capacidade aproximada entre 450 e 500 ml.
33.	2	Unidade	<b>CORTADOR E PICADOR DE LEGUMES MANUAL:</b> para cortar legumes, vegetais e frutas, lavável, desmontável, estrutura em formato de tripé com pé emborrachado, com aproximadamente 40 x 23 x 30 cm (A x L x C), colunas de tubo em aço 5/8, resistente, com base antiderrapante, corpo

			em alumínio fundido, cabo polipropeno de engenharia, pintura eletrostática e pés cromados, lâminas (faca de corte em grade removível) em aço inoxidável padrão de 10 mm.
34.	80	Unidade	<b>CUMBUCAS EM MELAMINA:</b> branca, empilháveis, fácil limpeza, com capacidade aproximada para 200 ml, sem frisos liso parte interna e externa.
35.	40	Unidade	<b>CUMBUCAS EM PROLIETILENO,</b> atóxico, empilháveis, fácil limpeza, dimensões externa: 14 x 14 x 06 cm; espessura: 2 mm, diâmetro: 13,9 cm, peso: 0,060 kg; capacidade aproximada: 450 ml, sem frisos liso parte interna e externa.
36.	3	Unidade	<b>DESCASCADOR DE LEGUMES:</b> lâmina inox, polipropeno atóxico, resistente.
37.	2	Unidade	<b>ESCORREDOR DE ARROZ HOTEL ALUMÍNIO 40 CM:</b> linha hotel, em alumínio, com alças para firmeza e segurança, com diâmetro de aproximadamente 40 cm.
38.	2	Unidade	<b>ESCORREDOR DE MACARRÃO HOTEL ALUMÍNIO 40 CM:</b> linha hotel, em alumínio, com alças para firmeza e segurança, com diâmetro de aproximadamente 40 cm.
39.	2	Unidade	<b>ESCORREDOR DE TALHERES:</b> rack para lavagem e armazenagem de talheres, em polipropeno, medidas: 50 cm x 50 cm x 10 cm.
40.	2	Unidade	<b>ESCUMADEIRA Nº 12:</b> tipo hotel, confeccionada em alumínio resistente e acabamento fosco, nas medidas aproximadas de 13 cm de diâmetro, comprimento do cabo: 25 cm aproximados.
41.	2	Unidade	<b>ESCUMADEIRA Nº 7:</b> tipo hotel, confeccionada em alumínio resistente e acabamento fosco, nas medidas aproximadas de 7 cm de diâmetro, comprimento do cabo: 21 cm aproximados.
42.	2	Unidade	<b>ESCUMADEIRA Nº 9:</b> tipo hotel, confeccionada em alumínio resistente e acabamento fosco, nas medidas aproximadas de 10 cm de diâmetro, comprimento do cabo: 36 cm aproximados.
43.	10	Unidade	<b>ESTRADO POLIPROPENO MODULAR:</b> isolante, de fácil colocação e encaixe adequado, antiderrapantes, na cor cinza ou azul, resistente à luz solar, que permita o escoamento de água em qualquer direção, atóxico e esterilizável, leve, resistente a agentes químicos: ácidos, sais e álcalis, na dimensão aproximada de 50 cm x 50 cm x 2,5 cm altura.
44.	80	Unidade	<b>FACA DE MESA:</b> em aço inoxidável, com cabo em aço inoxidável, com corte suave.
45.	3	Unidade	<b>FACA DE SERRA:</b> lâmina em aço inoxidável maciça, cabo anatômico branco, medidas aproximadas: comprimento da lâmina: 20,5 cm, comprimento do cabo: 12 cm.
46.	80	Unidade	<b>FACA DE SOBREMESA:</b> em aço inoxidável resistente, com cabo em aço inoxidável, serrilhado suave.

47.	2	Unidade	<b>FAÇA PARA COZINHA – TIPO CHEF:</b> cabo em polipropeno (cor branca), lamina em aço inoxidável com comprimento de aproximadamente 15cm (faca 6 polegadas).
48.	2	Unidade	<b>FAÇA PARA COZINHA – TIPO CHEF:</b> cabo em polipropeno (cor branca), lamina em aço inoxidável com comprimento de aproximadamente 20cm (faca 8 polegadas).
49.	4	Unidade	<b>FORMA REDONDA TIPO HOTEL:</b> com furo no meio, em alumínio, com diâmetro de 30 cm.
50.	2	Unidade	<b>FRIGIDEIRA TIPO HOTEL:</b> em alumínio, com revestimento interno e externo em antiaderente tipo starflon, capacidade para aproximadamente 3 lt., com aproximadamente 30 cm de diâmetro, cabo alumínio envolto em baquelite com aproximadamente 20 cm.
51.	80	Unidade	<b>GARFO DE MESA:</b> em aço inoxidável resistente, cabo em aço inoxidável, medidas aproximadas: comprimento: 187 mm x altura: 18 mm x largura: 23 mm.
52.	80	Unidade	<b>GARFO DE SOBREMESA:</b> em aço inoxidável resistente, cabo em aço inoxidável, medidas aproximadas: 15,3 x 2,0x 1,5 cm (C x L x A), espessura 1,5 mm.
53.	2	Unidade	<b>GARFO TRÊS PONTAS:</b> em aço galvanizado, cabo com 40 centímetros.
54.	4	Unidade	<b>GARRAFA TÉRMICA:</b> com acabamento externo em aço inoxidável, ampola em vidro, tampa em PVC atóxico, com alça retrátil, com acionamento por pressão, com capacidade aproximada de 3 litros.
55.	4	Unidade	<b>GARRAFA TÉRMICA:</b> com acabamento externo em aço inoxidável, ampola em vidro, tampa em PVC atóxico, com alça retrátil, com acionamento por pressão, com capacidade aproximada de 1 litro.
56.	10	Unidade	<b>JARRA PLÁSTICA:</b> em polipropeno atóxico, resistente, com cabo resistente, com tampa, com capacidade aproximada para 1 litro.
57.	10	Unidade	<b>JARRA PLÁSTICA:</b> em polipropeno, resistente, com cabo resistente, com tampa, com capacidade aproximada para 2 litros.
58.	3	Unidade	<b>LIXEIRAS COM PEDAL:</b> cesto e tampa injetados em plástico polipropileno (PP), resistente, tampa acionada por pedal, armação e pedal em aço carbono SAE 1010 galvanizado (zincado), com rodas (em plástico polipropileno) para locomoção do cesto, com capacidade aproximada de 80 litros.
59.	4	Unidade	<b>LUVA TÉRMICA:</b> luva de segurança, confeccionada em fibra, poliéster em algodão e poliéster de quatro fios, com punho longo de aproximadamente 45 cm, com temperatura de contato de -25°C até 250°C durante 15 segundos, para cozinha industrial, fornos, bandejas, panelas e outras

			atividades para proteção térmica, proteção das mãos do usuário contra agentes térmicos como pequenas chamas e calor.
60.	8	Unidade	<b>MONOBLOCO BRANCO VAZADO:</b> monobloco branco, vazado, polietileno para armazenamento de alimentos com capacidade aproximadamente de 46 litros, medindo aproximadamente 31 x 55 x 36 cm (A x C x L).
61.	8	Unidade	<b>MONOBLOCO COLORIDO:</b> monobloco colorido, vazado, em polietileno para armazenamento de alimentos com capacidade aproximadamente de 50 litros.
62.	2	Unidade	<b>PÁ PARA CALDEIRÃO BRANCA:</b> com cabo em polietileno, dimensões de aproximadamente 90x8x2 cm, cor branca, com resistência para até 100°C.
63.	3	Unidade	<b>PANELA DE ALUMÍNIO POLIDA COM CABO 1 LITRO:</b> em alumínio, com capacidade aproximadamente de 1,3 litros e com diâmetro aproximadamente de 14 cm, com cabo.
64.	3	Unidade	<b>PANELA DE ALUMÍNIO POLIDA COM CABO 2 LITROS:</b> em alumínio, com capacidade aproximadamente de 2 litros e com diâmetro aproximadamente de 16 cm, com cabo.
65.	3	Unidade	<b>PANELA DE ALUMÍNIO POLIDA COM CABO 4 LITROS:</b> em alumínio, com capacidade aproximadamente de 4 litros e com diâmetro aproximadamente de 22 cm, com cabo.
66.	1	Unidade	<b>PANELA DE PRESSÃO 12 LITROS:</b> com válvula de segurança, com pino, com cabo, com capacidade aproximada para 12 litros, aprovado pelo INMETRO.
67.	1	Unidade	<b>PANELA DE PRESSÃO 4,5 LITROS:</b> com válvula de segurança, com pino, com cabo, com capacidade aproximada para 4,5 litros, aprovado pelo INMETRO.
68.	1	Unidade	<b>PANELA DE PRESSÃO 7 LITROS:</b> com válvula de segurança, com pino, com cabo, com capacidade aproximada para 7 litros, aprovado pelo INMETRO.
69.	6	Unidade	<b>PEGADOR DE SALADA:</b> em aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento.
70.	3	Unidade	<b>PEGADOR DE MACARRÃO:</b> em aço inoxidável, <b>tipo concha</b> , com aproximadamente 20 cm de comprimento.
71.	3	Unidade	<b>PEGADOR DE SORVETE:</b> em aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento.
72.	2	Unidade	<b>PENEIRA GRANDE COM CABO:</b> em aço inoxidável, diâmetro aproximado de 16 cm, cabo com comprimento aproximadamente 19 cm.
73.	2	Unidade	<b>PENEIRA MÉDIA COM CABO:</b> em aço inoxidável, diâmetro aproximado de 12 cm, cabo com comprimento aproximadamente 15 cm.

74.	2	Unidade	<b>PENEIRA PEQUENA COM CABO:</b> em aço inoxidável, diâmetro aproximado de 8 cm, cabo com comprimento aproximadamente 11 cm.
75.	12	Unidade	<b>POTE EM POLIETILENO COM TAMPA:</b> em polietileno, com tampa, capacidade aproximada para aproximadamente 250 ml.
76.	6	Unidade	<b>POTE EM POLIETILENO COM TAMPA (PORTA MANTIMENTOS):</b> em polietileno, com tampa, capacidade aproximada para aproximadamente 2 litros.
77.	6	Unidade	<b>POTE EM POLIETILENO COM TAMPA (PORTA MANTIMENTOS):</b> em polietileno, com tampa, capacidade aproximada para aproximadamente 1 litro.
78.	80	Unidade	<b>PRATO DE VIDRO FUNDO:</b> prato de vidro temperado, tipo duralex, com aba, transparente, liso, com capacidade aproximada à 250 ml.
79.	40	Unidade	<b>PRATO DE PLÁSTICO PARA SOPA:</b> em polipropeno, isento de bisfenol A, atóxico, dimensões aproximadas entre 14 cm a 16 cm, profundidade entre 2 cm e 3 cm, material polipropeno, com ventosa na base para que o prato não escorregue (para pessoas com dificuldade de mobilidade), paredes internas e externas lisas, formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos).
80.	80	Unidade	<b>PRATO DE SOBREMESA:</b> prato de vidro temperado, tipo duralex, com aba, transparente, liso.
81.	40	Unidade	<b>PRATO EM PLÁSTICO:</b> em polipropeno resistente a alta temperatura, com capacidade aproximada para 250 ml.
82.	2	Unidade	<b>RALADOR DE LEGUMES AÇO INOX:</b> em aço inox resistente, com quatro faces diferenciadas, em alça superior.
83.	1	Unidade	<b>SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ TIPO HOTEL:</b> em alumínio, com porta filtro, com dimensões aproximadamente de 34x16x15 cm.
84.	3	Unidade	<b>TIGELA TIPO BOWL (conjunto):</b> com 6 tigelas, com tampa em polietileno, capacidade aproximada para aproximadamente: 8, 4, 3, 2 e 1 litro + 1 unidade com 500 ml.

#### 4 – CONSÓRCIO

Justifica-se a não aceitação pela participação de empresas sob a forma de consórcio.

#### 5 – CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

##### REGULARIDADE FISCAL (documentos exigidos no art.29 da lei 8.666/93).

- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

- Certidão conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União, nos termos da Portaria MF nº 358/14, de 05 de setembro de 2014.
- Certidão de regularidade de débito com a(s) Fazenda(s) Estadual e/ou Municipal, da sede ou do domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.
- A prova de regularidade perante a **Fazenda Estadual** se dará por meio da Certidão Negativa de Débitos inscritos em Dívida Ativa, cujo prazo da expedição, para efeito de validade, deverá ser de até 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data designada para a entrega dos envelopes, se outro prazo de validade não lhe constar expressamente.
- A prova de regularidade perante a **Fazenda Municipal** se dará por meio da certidão negativa de débitos referentes a tributos mobiliários municipais.
- Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, mediante a apresentação em original ou cópia autenticada do "CRF"- Certificado de Regularidade Fiscal expedido pela Caixa Econômica Federal, dentro de seu prazo de validade.
- A Prova de Regularidade com a Seguridade Social se dará por meio da certidão negativa de débitos – "CND" emitida pela Previdência Social.
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas "CNDT", obtida em "http://www.tst.jus.br/certidao", em atendimento a Lei 12.440/11, conforme o inc. V do art. 29 da Lei Federal nº 8.666/93.

## 6 – FORMA DE ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS / FORMA DE PAGAMENTO

Informamos que o pagamento será realizado conforme abaixo:

Item	Especificação	Ficha Orç.	%	Recurso	Conta
1	Utensílios e equipamentos de cozinha	586	100%	Fundo Municipal do Idoso	Ag: 0546 CC: 000.007.001-4

Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação da CONTRATANTE.

## 7 – LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Local de Entrega	Endereço
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social	Av. Antonieta Pasquarelli Pentado, nº 245 - Jordanésia

Havendo alteração no local da entrega dos produtos, a CONTRATANTE informará a CONTRATADA para o devido conhecimento ajustes.

## 8 – PRAZO DE ENTREGA / VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de entrega dos serviços deverá ocorrer de acordo com instruções, locais e horários definidos pela **CONTRATANTE**.

## 9 – VALIDADE DO PRODUTO OU GARANTIA DOS SERVIÇOS

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo (a) responsável pelo

Praça José Rodrigues do Nascimento, nº 30, Centro - Cajamar/SP Telefone: +55 (11) 4446-7699

Página 10 de 15

acompanhamento e fiscalização do contrato (Fiscal do Contrato), para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Importante destacar que 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 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Outrossim, os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

Por critério da **CONTRATANTE**, a data de validade deverá observar o período previsto para utilização dos produtos, a fim de não causar transtornos ao atendimento prestado.

Deverá conter **VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES**, a partir da data do recebimento dos produtos.

## 10 – VISITA TÉCNICA

Quando aplicável e devidamente justificado, a Secretaria Requisitante poderá solicitar visita técnica, indicando os locais que estarão sujeitos à visitação, bem como horário e responsável/telefone por seu acompanhamento.

## 11 – AMOSTRA DOS PRODUTOS

A empresa vencedora deverá apresentar amostra dos itens acima elencados para que seja realizada a conferência das características de qualidade apresentadas na proposta, bem como apresentar laudo microbiológico, laudo de irritabilidade dérmica primária, laudo de irritabilidade dérmica acumulada e laudo sensibilização dérmica.

As amostras deverão estar dentro do prazo de validade e devidamente identificadas com etiquetas autocolante constando o nome da empresa, CNPJ, e o número do item a que se refere(m).

As amostras apresentadas para análise deverão ser definitivas, sendo vedado qualquer modificação ou ajuste.

Em caso de reprovação da amostra, não haverá nova oportunidade para substituição da mesma.

Quaisquer custos de remessa de amostra para a aprovação correrão por conta da licitante vencedora.

As amostras aprovadas serão retidas pela Administração para as conferências durante o período de vigência do Contrato, ficando a critério da empresa vencedora a sua retirada após este período.

## 12 – OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

A **CONTRATADA** se compromete a cumprir as obrigações abaixo descritas, além daquelas decorrentes direta ou indiretamente do presente contrato.

**São obrigações da CONTRATADA:**

- a) A **CONTRATADA** deverá prestar os serviços objeto do presente contrato, conforme solicitação do **CONTRATANTE**, e de acordo com a proposta apresentada;
- b) Respeitar as descrições dos serviços definidas no **Termo de Referência**, assim como efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações de prazo e local supramencionados;
- c) Emitir Nota Fiscal/Fatura dos serviços realizados, que será enviada ao **CONTRATANTE** por conta própria ou por terceiro;
- d) Agilizar a imediata correção das falhas, imperfeições e irregularidades apontadas pelo **CONTRATANTE**, concernente a execução do presente contrato para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- e) Comunicar à **CONTRATANTE**, no prazo mínimo de 7 (sete) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- f) Responsabilizar-se pelos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, e comerciais resultantes da execução do contrato;
- g) Declarar estar em dia com as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fundiárias;
- h) Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus funcionários e pelos atos por eles praticados, bem como por eventuais danos pessoais e materiais causados a terceiros no período de prestação de serviços ao **CONTRATANTE**, inclusive durante a locomoção e transporte de equipamentos e pessoal aos locais de trabalho;
- i) Responder, a qualquer tempo, pela qualidade dos serviços prestados;
- j) Comparecer, sempre que solicitada, a sede da fiscalização, em horário por esta estabelecido, a fim de receber instruções ou participar de reuniões, que poderão realizar-se em outros locais;
- k) Observar, no decorrer do Contrato, todos os termos da Lei Federal no. 8.666/93 e normas complementares;
- l) Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de **habilitação, qualificação e condições de assinatura do contrato** exigidas por ocasião da licitação que precedeu este ajuste, obrigando-se, ainda, a comunicar a unidade requisitante, toda e qualquer alteração dos dados cadastrais, para atualização, podendo a Administração requerer a sua comprovação, a qualquer tempo, durante a vigência do contrato.

**São obrigações da CONTRATANTE:**

1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;
2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
3. Comunicar à **CONTRATADA**, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da **CONTRATADA**, através de comissão/servidor especialmente designado;
5. Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
7. A **CONTRATADA** é responsável por danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

## 13 – PENALIDADES

Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a **CONTRATADA** que:

1. Inexecução total ou parcial de qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
3. Fraudar na execução do contrato;
4. Comportar-se de modo inidôneo;
5. Cometer fraude fiscal;
6. Não manter a proposta.

A **CONTRATADA** que cometer qualquer das infrações discriminadas acima, ficará impedida de licitar e contratar com o Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme artigo 7º da Lei nº 10.520, de 2002, assim como, responderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções consoante artigo 87 da Lei nº 8.666, de 1993:

1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
2. Pela **inexecução parcial** do ajuste será aplicada multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor do saldo contratual à época da infração.
3. Pela **inexecução total** da obrigação objeto da licitação será aplicada multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do mesmo.
4. O atraso na execução do serviço sujeitará a empresa contratada à multa de mora de 1% (um por cento) do valor mensal do contrato, por dia de atraso, até o 15º (décimo quinto) dia de atraso, após o que, será considerada inexecução parcial ou total do ajuste;
5. Pelo descumprimento de qualquer cláusula contratual multa 2,50% (dois e meio por cento) sobre o valor mensal do contrato;
6. A execução do objeto em desacordo com as especificações constantes do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no presente edital, sujeitará a contratada à multa de 5 % (cinco por cento) do valor mensal do contrato, sem prejuízo da correção do serviço e demais sanções aplicáveis;
7. Suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
8. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

Também fica sujeito às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a **CONTRATADA** que:

1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a administração em virtude de atos ilícitos praticados.

As multas são independentes e não eximem a empresa vencedora da plena execução do objeto contratado.

A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que

assegurar o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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.

#### **14 – SECRETARIAS PARTICIPANTES E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Cumprir destacar que o Órgão requisitante do objeto supramencionado é a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, bem como o elemento de despesa do objeto do certame serão custeados através da **Ficha Orçamentária nº 586**.

#### **15 – GARANTIA CONTRATUAL**

Esta Secretaria não exige garantia contratual.

#### **16 – FISCAL DO CONTRATO**

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representante da Administração Pública devidamente designado, sendo este o servidor(a):

Devendo o servidor acima mencionado, adotar as seguintes medidas:

1. Zelar para que o objeto da contratação seja fielmente executado conforme o ajustado no contrato;
2. Anotar em documento próprio as ocorrências;
3. Determinar a correção de faltas ou defeitos;
4. Aplicar ao contratado as sanções administrativas de sua competência;
5. Encaminhar à autoridade superior as providências cuja aplicação ultrapassem o seu nível de competência.

A fiscalização será exercida pela Requisitante, e através de elementos credenciados junto à **CONTRATADA**. A existência da ação fiscalizadora não exclui e nem diminuiu a completa responsabilidade da **CONTRATADA** no que lhe compete.

Caberá a fiscalização exercer rigorosa controle na execução contratual, em especial quanto à quantidade, qualidade e prazo, fazendo cumprir todas as disposições de lei e do presente instrumento.

Verificada a ocorrência de irregularidades na execução do contrato, o responsável pela sua fiscalização adotará providências legais e contratuais cabíveis, inclusive à aplicação de penalidade, quando for o caso.

A **CONTRATADA** está também obrigada a comunicar imediatamente à Administração qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução contratual.

A **CONTRATADA** deverá sujeitar-se as instruções da Requisitante e o que mais emanar da fiscalização, além de executar, perfeita e pontualmente, com relação ao objeto contratado e refazer, sem qualquer ônus para esta repartição, a execução considerada deficiente ou em desacordo com o contrato.

#### **17 – DISPOSIÇÕES GERAIS / INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

A **CONTRATADA** é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas



expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

Cajamar, 15 de março de 2022.