BASE AEREA DE FORTALEZA/MAER - CE

Termo de Referência 131/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
131/2026	120014-BASE AEREA DE FORTALEZA/MAER - CE	JOSE LEVY DOS SANTOS	17/11/2026 20:24 (v 0.11)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	173/2026	67221.016468/2026-30

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° *67221.016468/2026-30*

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de materiais de copa e cozinha, compreendendo utensílios, recipientes, acessórios, equipamentos e demais bens necessários ao funcionamento da Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza – BAFZ, destinados às atividades de preparo, acondicionamento, distribuição, consumo e higienização de alimentos, para atendimento dos quatro refeitórios e demais demandas institucionais, conforme especificações, quantitativos, condições e exigências estabelecidos neste Termo de Referência.

1.1.1. A contratação compreende bens que deverão ser classificados individualmente como materiais de consumo ou materiais permanentes, conforme suas características e os critérios estabelecidos no Manual de Contabilidade Aplicada ao Setor Público – MCASP e nas normas patrimoniais aplicáveis, observada a correspondente natureza de despesa e o subelemento de cada item.

ITENS	DESCRIÇÃO DOS ITENS	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MIN.	QUANT. MAX.	VALOR	VALOR TOTAL	IMAGEM
	Funil tipo chinoy deve ser de grande porte, próprio para cozinha industrial, confeccionado em aço inoxidável 304 de alta resistência, com acabamento polido e sem porosidade, garantindo higiene e durabilidade. Deve possuir diâmetro superior mínimo de 30 cm e capacidade compatível com operações de preparo em larga escala, permitindo o escoamento rápido e seguro de líquidos e massas. A estrutura deve incluir alça ergonômica em aço inoxidável para manuseio firme e seguro, além de bico de saída com diâmetro mínimo de 2,5 cm, projetado para evitar entupimentos e facilitar o fluxo contínuo. O equipamento deve ser resistente à corrosão, fácil de higienizar e atender às					R$	R$	

1	normas da ANVISA e ABNT aplicáveis a utensílios de contato com alimentos. O fornecedor deve garantir que o produto seja novo, sem uso anterior, acompanhado de nota fiscal e garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	450510	UN	2	2	78,70	157,40	
2	Escumadeira em aço inox, em peça única (monobloco), sem parafusos ou encaixes no cabo, com tamanho total de no mínimo 40cm de comprimento, e concha furada com 12 cm de diâmetro. Deve ser resistente ao calor e possuir acabamento polido e cabo ergonômico. A parte furada deve possuir furos uniformes. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	464881	UN	3	6	R$ 119,80	R$ 718,80	
3	Faca para corte de carne 8 polegadas, de lâmina inteiriça, alma de aço com tratamento termico em toda a extensão do cabo, cabo em polietileno, anatomico texturizado, modelo chef premium. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	455573	UN	4	24	R$ 60,75	R$ 1.458,00	
4	Faca para corte de carne 10 polegadas, de lâmina inteiriça, alma de aço com tratamento termico em toda a extensão do cabo, cabo em polietileno, anatomico texturizado, modelo chef premium. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	334673	UN	4	24	R$ 84,00	R$ 2.016,00	
	Faca inox para pão, cabo em polietileno 12, Lâmina de aço inox especial tratado termicamente com processo sub-zero, garantindo níveis de dureza média de 56 HRc, ESPIGA INTEIRIÇA, comprimento 44,5 cm							

5	(lâmina 30,5 cm; cabo 14 cm) largura: 2,5 cm altura: 3 cm peso: 133 g. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	465743	UN	4	24	R$ 70,61	R$ 1.694,64	
6	Cutelo em aço inox 8 polegadas, de lâmina inteiriça, aço inox especial tratado termicamente com processo sub-zero, garantindo níveis de dureza média de 56 HRc. com a alma de aço em toda a extensão do cabo, e cabo em polietileno linha profissional. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	331212	UN	3	6	R$ 248,00	R$ 1.488,00	
7	Assadeira refratária oval funda de vidro transparente branco em borossilicato resistente ao calor de 300ºC e frio de -20ºC, capacidade para 3l. Vidro de primeira qualidade, transparente, homogêneo e sem bolhas, trincas, lascas ou deformações, com bordas bem acabadas e resistência compatível com uso profissional e lavagens frequentes. Referências de qualidade: Nadir, Ruvolo e Marinex, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	454441	UN	2	12	R$ 65,90	R$ 790,80	
8	Assadeira refratária oval funda de vidro transparente branco em borossilicato resistente ao calor de 300ºC e frio de -20ºC, capacidade para 2,2l. Vidro de primeira qualidade, transparente, homogêneo e sem bolhas, trincas, lascas ou deformações, com bordas bem acabadas e resistência compatível com uso profissional e lavagens frequentes. Referências de qualidade: Nadir, Ruvolo e Marinex, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	247687	UN	2	12	R$ 92,05	R$ 1.104,60	
9	Assadeira refratária retangular funda de vidro transparente branco em borossilicato resistente ao calor de 300ºC e frio de -20ºC, capacidade para 5l. Vidro de primeira qualidade, transparente, homogêneo e sem bolhas, trincas, lascas ou deformações, com bordas bem acabadas e resistência compatível com uso profissional e lavagens frequentes. Referências de qualidade: Nadir, Ruvolo e Marinex, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	260723	UN	2	12	R$ 66,47	R$ 797,64	
	Caçarola em alumínio reforçado com tampa e							

Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (1).DOCX - Página 3 de 70 - Hash: 3b5a2d2dd4a

10	alças de alumínio fundido, capacidade mínima de 17,5l Número 36, linha hotel, no mínimo com dimensões de 36cm de diâmetro, 18 cm de profundidade e 0,5 cm de espessura. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	471266	UN	2	6	R$ 97,89	R$ 587,34	
11	Caçarola em alumínio reforçado com tampa e alças de alumínio fundido, capacidade mínima de 20l. Número 38, linha hotel, no mínimo com dimensões de 38cm de diâmetro, 18 cm de profundidade e 0,5 cm de espessura. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	319836	UN	2	6	R$ 194,00	R$ 1.164,00	
12	Caçarola em alumínio reforçado com tampa e alças de alumínio fundido, capacidade mínima de 30l. Número 48, linha hotel, no mínimo com dimensões de 48 cm de diâmetro, 17 cm de profundidade e 0,5 cm de espessura. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	295923	UN	2	6	R$ 291,95	R$ 1.751,70	
13	Caçarola em alumínio reforçado com tampa e alças de alumínio fundido, capacidade mínima de 40l. Número 54, linha hotel, no mínimo com dimensões de 54 cm de diâmetro, 18 cm de profundidade e 0,5 cm de espessura. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	339863	UN	2	6	R$ 325,61	R$ 1.953,66	
	Caçarola em alumínio reforçado com tampa e alças de alumínio fundido, capacidade mínima de 60l. Número 68, linha hotel, no mínimo com dimensões de 68cm de diâmetro, 17 cm de profundidade e 0,5 cm de espessura. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível							

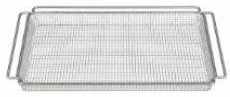
Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (1).DOCX Página 4 de 70 Página 4 de 70 - 1468f0628365738657287587240eb5a2d2dd4a

14	com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	319838	UN	2	6	R$ 609,75	R$ 3.658,50	
15	Caçarola em alumínio reforçado com tampa e alças de alumínio fundido, capacidade mínima de 80l. Número 78, linha hotel, no mínimo com dimensões de 78cm de diâmetro, 17 cm de profundidade e 0,5 cm de espessura. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	319838	UN	2	6	R$ 746,00	R$ 4.476,00	
16	Caldeirão em alumínio reforçado com tampa e alças de alumínio fundido, capacidade mínima de 27l. Número 34, linha hotel, no mínimo com dimensões de 34 cm de diâmetro, 30 cm de profundidade e 0,5 cm de espessura. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	312499	UN	2	6	R$ 171,50	R$ 1.029,00	
17	Caldeirão em alumínio reforçado com tampa e alças de alumínio fundido, capacidade mínima de 40l. Número 36, linha hotel, dimensões de 36 cm de diâmetro, 40 cm de profundidade e 0,5 cm de espessura. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	312506	UN	2	6	R$ 249,99	R$ 1.499,94	
18	Frigideira em alumínio fundido com alça fixa de alumínio, no mínimo com 35 cm de diâmetro e 0,5cm espessura. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	286379	UN	2	6	R$ 133,50	R$ 801,00	

Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (1).DOCX e Página 5/70 Pasta 5/70 - 1468f0628365738f8572d8f8f2402eb5a2d2dd4a

19	Frigideira em alumínio fundido com alça fixa de alumínio, no mínimo com 45 cm de diâmetro e 0,5cm espessura. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	286379	UN	2	6	R$ 302,16	R$ 1.812,96	
20	Cuba gastronômica gn 1/1 x 65mm, produzida totalmente em aço inoxidável de alta qualidade. para utilização em buffets self service, carrinhos térmicos e refeitórios em geral. Estampagem monobloco (sem solda), Material resistente, 100% em aço inoxidável que não solta resíduos nos alimentos, com cantos arredondados e paredes lisas padrão gn, compatível com rechauds e buffets, com dimensões de (32,5 x 53 x 6,5) cm capacidade 8,5l. Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	444173	UN	5	100	R$ 57,15	R$ 5.715,00	
21	Cuba gastronômica gn 1/1 x 100mm, produzida totalmente em aço inoxidável de alta qualidade. para utilização em buffets self service, carrinhos térmicos e refeitórios em geral. Estampagem monobloco (sem solda), Material resistente, 100% em aço inoxidável que não solta resíduos nos alimentos, com cantos arredondados e paredes lisas padrão gn, compatível com rechauds e buffets, com dimensões de (32,5 x 53 x 10) cm capacidade 15l. Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	444168	UN	5	100	R$ 170,04	R$ 17.004,00	
22	Cuba gastronômica gn 1/1 x 150mm, produzida totalmente em aço inoxidável de alta qualidade. para utilização em buffets self service, carrinhos térmicos e refeitórios em geral. Estampagem monobloco (sem solda), Material resistente, 100% em aço inoxidável que não solta resíduos nos alimentos, com cantos arredondados e paredes lisas padrão gn, compatível com rechauds e buffets, com dimensões de (32,5 x 53 x 15) cm capacidade 25l. Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de	323452	UN	4	20	R$ 244,28	R$ 4.885,60	

	qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.							
23	Cuba gastronômica gn 1/1 x 200mm, produzida totalmente em aço inoxidável de alta qualidade. para utilização em buffets self service, carrinhos térmicos e refeitórios em geral. Estampagem monobloco (sem solda), Material resistente, 100% em aço inoxidável que não solta resíduos nos alimentos, com cantos arredondados e paredes lisas padrão gn, compatível com rechauds e buffets, com dimensões de (32,5 x 53 x 20) cm capacidade 40l. Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	317053	UN	4	20	R$ 255,10	R$ 5.102,00	
24	Grelha inox para forno combinado, produzida totalmente em aço inoxidável de alta qualidade.Estampagem monobloco (sem solda), Material resistente, 100% em aço inoxidável que não solta resíduos nos alimentos, com cantos arredondados, com dimensões de (32,5 x 53) cm capacidade 15 kg de alimento.". Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	355778	UN	8	80	R$ 84,00	R$ 6.720,00	
25	Chapa smart grill antiaderente para forno combinado, com duas faces, uma lisa e outra estriada. Produzida totalmente em aço esmaltado de alta qualidade.Estampagem monobloco (sem solda), Material resistente, 100% em aço esmaltado que não solta resíduos nos alimentos, com cantos arredondados, com dimensões de (32,5 x 53) cm capacidade 15 kg de alimento.". Produto novo, sem uso, de primeira qualidade, resistente ao uso profissional, com acabamento uniforme, sem trincas, rebarbas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização, segurança ou higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Venâncio e Mor, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	628951	UN	4	20	R$ 602,31	R$ 12.046,20	
	Tela expandida para forno combinado, produzida totalmente em aço inoxidável de alta qualidade.Estampagem monobloco (sem solda), Material resistente, 100% em aço inoxidável que não solta resíduos nos alimentos, com cantos arredondados, com dimensões de (32,5 x 53 x 65 mm) cm							

26	capacidade 8,5 kg de alimento.". Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	355378	UN	4	40	R$ 154,00	R$ 6.160,00	
27	Tela smart egg antiaderente 1/1 com cavidades, ideal para produção de ovos e hamburguers. Produzida totalmente em aço esmaltado de alta qualidade. Estampagem monobloco (sem solda), Material resistente, 100% em aço esmaltado que não solta resíduos nos alimentos, com cantos arredondados e paredes lisas padrão gn, com dimensões de (32,5 x 53) cm capacidade 8 ovos ou hamburguers.". Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	355378	UN	4	40	R$ 154,00	R$ 6.160,00	
28	Gn lisa antiaderente 1/1 30 mm produzida totalmente em aço esmaltado de alta qualidade. Estampagem monobloco (sem solda), Material resistente, 100% em aço esmaltado que não solta resíduos nos alimentos, com cantos arredondados e paredes lisas padrão gn, com dimensões de (32,5 x 53 x 30) cm. Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	623410	UN	4	40	R$ 147,96	R$ 5.918,40	
29	Gn lisa antiaderente 1/1 65 mm (530 x 325 mm), com profundidade de 65 mm. Produzida em material de alta resistência, com revestimento antiaderente que facilite a limpeza e impeça a aderência dos alimentos. Superfície lisa, sem divisórias, assegurando versatilidade para diferentes preparos e armazenamentos. Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	623410	UN	4	40	R$ 384,00	R$ 15.360,00	
	Gn lisa perfurada 1/1 em inox 65 mm. Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações,							

30	acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	355378	UN	4	40	R$ 88,00	R$ 3.520,00	
31	Gn em inox perfurada 1/1 em inox 100 mm. Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	355378	UN	4	20	R$ 180,00	R$ 3.600,00	
32	Assadeira 1/1 em alumínio perfurada antiaderente. Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	355378	UN	2	10	R$ 203,08	R$ 2.030,80	
33	Assadeira 1/1 ondulada em alunínio antiaderente. Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	330740	UN	2	10	R$ 217,46	R$ 2.174,60	
34	Tampa de cuba gastronômica Material resistente, 100% em aço inoxidável de alta qualidade, que Não solta resíduos nos alimentos Estampagem monobloco (sem solda), cantos arredondados, Compatível com todas as cubas gn 1/1. Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	441342	UN	4	24	R$ 50,00	R$ 1.200,00	
35	Tacho em alumínio reforçado, com alças de alumínio fundido, capacidade mínima de 24l, linha hotel, n°50, no mínimo com dimensões de 50 cm de diâmetro, 20 cm de profundidade e 0,5 cm de espessura. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou	397285	UN	1	3	R$ 181,50	R$ 544,50	

Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (TR) - CONCURSO 2026 - Página 9 de 68 - Hash: 1e6d0f2b3557386f572d87b2402eb5a2d2dd4a

	de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.							
36	Escorredor em alumínio reforçado com alças de alumínio fundido, capacidade mínima de 24l, linha hotel, no mínimo com dimensões de 50 cm de diâmetro, 20 cm de profundidade e 0,5 cm de espessura. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	471267	UN	1	3	R$ 176,95	R$ 530,85	
37	Peneira inox, aro no mínimo com 40 cm de diâmetro e 10 cm de altura para uso na produção de alimentos. Malha e estrutura em aço inox. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	431338	UN	1	3	R$ 74,10	R$ 222,30	
38	Pá tipo remo para produção de alimentos, material: polietileno, medindo no mínimo (2x12x120)cm. Material virgem ou de qualidade equivalente, atóxico quando houver contato com alimentos, resistente a impactos, umidade e higienização frequente, com superfícies lisas, sem rebarbas, trincas ou deformações. Referências de qualidade: Plasútil, Sanremo e Marfinite, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	286678	UN	2	12	R$ 108,24	R$ 1.298,88	
39	Pegador de carne para churrasco em Aço Inox com cabo em polietileno nas dimensões mínimas de 38 x 1 x 3 cm e peso mínimo de 300g. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	640342	UN	2	12	R$ 33,00	R$ 396,00	
40	Espátula para churrasco em Aço inox com cabo em polietileno com dimensões mínimas de 4.2 x 12 x 52.5 cm. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade:	465686	UN	1	4	R$ 56,00	R$ 224,00	

	Tramontina, Fracalanza e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.							
41	Concha cozinha industrial, peça única em aço inox, com cabo circular de 2cm de diâmetro e comprimento mínimo de 1m, com diâmetro da concha de no mínimo 20cm. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Fortinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	640620	UN	2	12	R$ 183,35	R$ 2.200,20	
42	Luva térmica para alta temperatura; com certificado de aprovação (c. A.) Válido. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido thermex t (composto de 93% meta-aramida, 5% para- aramida e 2% fibra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário. Indicado para cozinha industrial, que não desprenda fibras e permita a higienização diária. Comprimento mínima 50cm, modelo com 5 dedos. Corpo resistente, isolamento térmico de boa eficiência, sistema de servir resistente, devendo conservar adequadamente a temperatura e suportar uso frequente. Referências de qualidade: Invicta, Termolar e Mor, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	626521	PAR	2	12	R$ 123,60	R$ 1.483,20	
43	Caixa térmica hot box - vertical - 100 litros, capacidade de cubas: 2 gn 1/1 - ou - 4 gn 1/2 - ou - 2 gn 1/3 + 2 gn 2/3 - ou - 6 gn 1/3. Contendo 1 tampa e 1 corpo; dimensões externas mínimas de: 44 x 77 x 60 cm (larg. x comp. x alt.); Peso aproximado: 17,5 kg. Produzida em polietileno atóxico, aditivado com antioxidantes e anti-uv e com isolamento térmico em poliuretano injetado. Que possa armazenar alimentos em geral, quentes, frios ou congelados. Capacidade volumétrica: 90 litros. Padrão gastronorm compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	472719	UN	2	6	R$ 2.163,89	R$ 12.983,34	
	Carro armazém para carga e descarga, estrutura em tubo de aço, barra e reforço laterais e transversais, roda maciça, base com travessa p/ volumes menores, capacidade para							

44	500kg. Produto novo, sem uso, de primeira qualidade, resistente ao uso profissional, com acabamento uniforme, sem trincas, rebarbas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização, segurança ou higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mor, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	354285	UN	1	2	R$ 725,00	R$ 1.450,00	
45	Lâmina fita serra 2,82m para açougue, aplicação serrar, fatiar carnes, aves, peixes, ossos e produtos diversos reposição de máquina fita serra. Produto novo, sem uso, de primeira qualidade, resistente ao uso profissional, com acabamento uniforme, sem trincas, rebarbas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização, segurança ou higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mor, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	637885	UN	2	12	R$ 58,04	R$ 696,48	
46	Termômetro culinário digital alta sensibilidade tipo espeto, para medir a temperatura interna dos alimentos, tais como carne assada e outros alimentos cozidos: - mede de -50ºC a 300ºC - escala: 0,1 ºc - bateria 1,5v lr44 (inclusa) - tamanho: 23cm x 2cm - frequência de medição: 1 seg, 10 seg, sleep, seleção automática. Instrumento de uso profissional, com leitura estável, visor de fácil visualização, boa precisão e tempo de resposta compatível com controle de alimentos, acompanhado de manual e garantia mínima de 12 meses. Referências de qualidade: Incoterm, Minipa e Akso, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	366333	UN	1	3	R$ 24,64	R$ 73,92	
47	Termômetro laser digital, infravermelho, faixa de temperatura: -50ºc a 380ºc (- 58ºf a 716ºf); fonte de alimentação: 2 pilhas aaa; pilhas inclusas. Utilidade:aferição de temperatura de alimentos em cozinha industrial. Instrumento de uso profissional, com leitura estável, visor de fácil visualização, boa precisão e tempo de resposta compatível com controle de alimentos, acompanhado de manual e garantia mínima de 12 meses. Referências de qualidade: Incoterm, Minipa e Akso, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	472832	UN	1	3	R$ 36,95	R$ 110,85	
48	Chapa bifeteira lisa 80x40cm, fabricado em ferro fundido, para fogão industrial e com aparador de óleo. Construção robusta para uso profissional, material resistente ao calor e à corrosão, acabamento uniforme, sem rebarbas e com resistência mecânica compatível com uso frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Mor e Arke, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	628951	UN	1	2	R$ 305,00	R$ 610,00	
	Caixa plástica frigorifica branca PEAD							

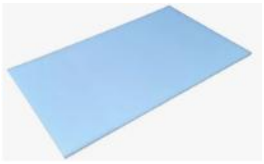
49	(Polietileno de Alta Densidade), 40 litros medidas externas: altura: 19cm, largura: 44,5 cm, comprimento: 67cm. Material virgem ou de qualidade equivalente, atóxico quando houver contato com alimentos, resistente a impactos, umidade e higienização frequente, com superfícies lisas, sem rebarbas, trincas ou deformações. Referências de qualidade: Plasútil, Sanremo e Marfinite, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	338808	UN	2	20	R$ 67,00	R$ 1.340,00	
50	Luva malha de aço inox. Cinco dedos, ambidestra, composição: aço inoxidável 304. Espessura: 0,55mm. Fechamento: ajustável. Produto novo, resistente, confortável e adequado ao uso profissional, sem defeitos de fabricação, devendo possuir Certificado de Aprovação (CA) válido quando caracterizado como EPI e exigido pela legislação. Referências de qualidade: Volk, Danny e Kalipso, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	368738	PAR	2	4	R$ 265,90	R$ 1.063,60	
51	Mangueira de borracha nitriliça para fogão, fios de poliester malha metálica conexões de latão e luva de aperto metálico, conforme Norma NBR 14.955 e 13419. 1,5m de comprimento. Produto novo, resistente, confortável e adequado ao uso profissional, sem defeitos de fabricação, devendo possuir Certificado de Aprovação (CA) válido quando caracterizado como EPI e exigido pela legislação. Referências de qualidade: Volk, Danny e Kalipso, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	418502	UN	2	8	R$ 29,50	R$ 236,00	
52	Registro de gás alta pressão, cor: laranja, tipo: segundo estágio, diâmetro injetor: 3,5mm, diâmetro do corpo: 118mm, pressão de entrada: 1,5 kgf/cmZ Pressão de saída: 2,8 kpa, vazão glp: 50 kg/h, faixa de regulagem: 2,5 kpa a 3,8 kpa, conexão entrada: 3/4 npt interna Conexão saída: 3/4 npt interna Comprimento: 131,50mm peso: 1,025 kg Temperatura de trabalho: -10°c a +70°c. Produto de linha profissional, resistente à pressão, temperatura e condições de uso especificadas, com conexões firmes e materiais compatíveis com a aplicação, atendendo às normas técnicas aplicáveis. Referências de qualidade: Blukit, Jackwal e Aliança, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	394181	UN	2	6	R$ 120,00	R$ 720,00	
53	Válvula de pia em aço inox 304 fechamento em dois estágios. Base superior em aço inoxidável. Pino metálico, 3 1/2" pino de metal material aço inoxidável comprimento 7.5 cm, largura 7.5 cm, profundidade 1 cm. Tipo de pia: cubas e tanques 3 ½". Produto de linha profissional, resistente à pressão, temperatura e condições de uso especificadas, com conexões firmes e materiais compatíveis com a aplicação, atendendo às normas técnicas aplicáveis. Referências de qualidade:	312222	UN	2	10	R$ 16,87	R$ 168,70	

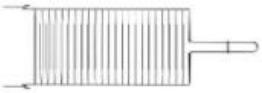
	Blukit, Jackwal e Aliança, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.							
54	Sifão sanfonado para pia de cozinha industrial. Produto de linha profissional, resistente à pressão, temperatura e condições de uso especificadas, com conexões firmes e materiais compatíveis com a aplicação, atendendo às normas técnicas aplicáveis. Referências de qualidade: Blukit, Tigre e Aliança, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	611858	UN	2	10	R$ 42,00	R$ 420,00	
55	Lixeira redonda 100 litros, tampa acionada por pedal através de haste metálica, possui aro superior destinado ao travamento da boca do saco de lixo, seu design permite a abertura da tampa mesmo quando encostada em paredes, medidas externas: a=92,0; l=57,0; p=46,0 cm (aproximadamente), medidas internas: a=77,0; l=51,0; p=31,0 cm (aproximadamente), especialmente desenvolvida para uso comercial / industrial. Padrão compatível com uso profissional, estrutura rígida e resistente a deformações, acabamento liso e sanitário, sem rebarbas, resistente à corrosão e às rotinas de lavagem e higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Frigopro, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	442560	UN	1	3	R$ 223,00	R$ 669,00	
56	balança digital de mesa, capacidade de até 15 kg de aferição. Prato de pesagem em aço inoxidável e com centro rebaixado, para evitar o escoamento de líquidos, Estrutura robusta, visor de fácil leitura, precisão compatível com a capacidade indicada, função tara e pés estáveis/antiderrapantes. Produto novo, com garantia mínima de 12 meses e certificação metrológica aplicável. Referências de qualidade: Toledo, Balmak e Urano, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	459793	UN	1	3	R$ 169,90	R$ 509,70	
57	balança de solo, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, capacidade de aferição igual ou superior a 400 kg. Estrutura robusta, visor de fácil leitura, precisão compatível com a capacidade indicada, função tara e pés estáveis /antiderrapantes. Produto novo, com garantia mínima de 12 meses e certificação metrológica aplicável. Referências de qualidade: Toledo, Balmak e Urano, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	384273	UN	1	3	R$ 485,47	R$ 1.456,41	
	Tesoura de cozinha profissional multifuncional, lâminas em aço inoxidável, cabo ergonômico e antiderrapante, comprimento mínimo aproximado de 20 cm.							

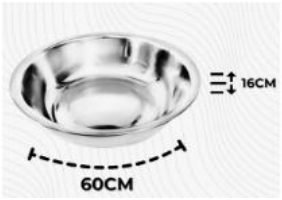
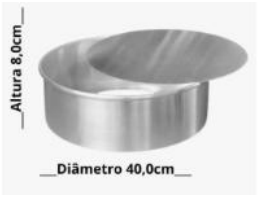
58	Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	374536	UN	1	3	R$ 56,30	R$ 168,90	
59	Chaira profissional para afiação de facas, haste em aço carbono/inoxidável , com níveis de dureza de 62 HRc, comprimento útil mínimo de 25 cm, cabo ergonômico com proteção para as mãos. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	407136	UN	2	12	R$ 58,50	R$ 702,00	
60	Pedra para afiação de facas, dupla face ou granulometria combinada, adequada a facas de cozinha profissional, com dimensões que permitam apoio e afiação segura. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	606031	UN	2	12	R$ 12,06	R$ 144,72	
61	Descascador manual de legumes, lâmina em aço inoxidável, cabo Polipropileno ergonômico resistente e de fácil higienização. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	443912	UN	2	12	R$ 11,90	R$ 142,80	
62	Rolo de abrir massas. Material Polietileno/ Poliestireno ,Produto novo, sem uso, de primeira qualidade, resistente ao uso profissional, com acabamento uniforme, sem trincas, rebarbas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização, segurança ou higienização. Referências de qualidade: Três triângulos, Brinox e Mor, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	320821	UN	2	12	R$ 60,99	R$ 731,88	
	Ralador profissional multiuso aço inox, corpo metálico resistente à corrosão, com superfícies							

Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (TR) - CONTRATAÇÃO DIRETA.pdf Página 15 de 70 Hash: 1d75...1e5a2d2dd4a

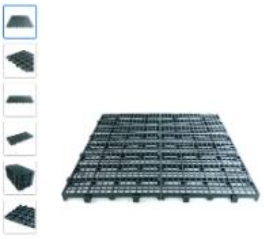
63	de corte eficientes e estrutura firme para uso frequente. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	261597	UN	2	6	R$ 15,19	R$ 91,14	
64	Base de corte vermelha para trabalho com carnes cruas, confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD), material atóxico, resistente, não poroso e livre de BPA, devidamente aprovado para contato com alimentos conforme normas da ANVISA. A cor vermelha é obrigatória, seguindo o padrão internacional de boas práticas de manipulação de alimentos, destinada exclusivamente ao corte de carnes vermelhas, de modo a evitar contaminação cruzada. O produto deverá apresentar dimensões mínimas de 50 centímetros de comprimento por 30 centímetros de largura, aceitando variação de até dois centímetros, e espessura mínima de 10 milímetros, garantindo robustez, estabilidade e maior durabilidade em uso profissional. A superfície deve ser lisa, de fácil higienização, não absorver líquidos ou odores e não comprometer o fio das facas. A tábua deverá ser entregue nova, de primeira qualidade, sem defeitos ou avarias, devidamente embalada para transporte e armazenamento, com garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. O fornecimento deve assegurar conformidade com todas as normas sanitárias aplicáveis, garantindo segurança alimentar e desempenho adequado em cozinhas industriais, restaurantes, açougues e demais serviços de alimentação. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	464979	UN	2	12	R$ 215,52	R$ 2.586,24	
65	Base de corte verde. Material virgem ou de qualidade equivalente, atóxico quando houver contato com alimentos, resistente a impactos, umidade e higienização frequente, com superfícies lisas, sem rebarbas, trincas ou deformações. Referências de qualidade: Plasútil, Sanremo e Marfinite, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	464979	UN	2	12	R$ 215,52	R$ 2.586,24	
	Base de corte amarela. Material virgem ou de qualidade equivalente, atóxico quando houver contato com alimentos, resistente a impactos, umidade e higienização frequente, com							

66	superfícies lisas, sem rebarbas, trincas ou deformações. Referências de qualidade: Plasútil, Sanremo e Marfinite, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	464979	UN	2	12	R$ 215,52	R$ 2.586,24	
67	Base de corte beje. Material virgem ou de qualidade equivalente, atóxico quando houver contato com alimentos, resistente a impactos, umidade e higienização frequente, com superfícies lisas, sem rebarbas, trincas ou deformações. Referências de qualidade: Plasútil, Sanremo e Marfinite, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	464979	UN	2	12	R$ 215,52	R$ 2.586,24	
68	Base de corte azul para trabalho com peixes e crustáceos, confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD), material atóxico, resistente, não poroso e livre de BPA, devidamente aprovado para contato com alimentos conforme normas da ANVISA. A cor azul é obrigatória, seguindo o padrão internacional de boas práticas de manipulação de alimentos, destinada exclusivamente ao corte de peixes e frutos do mar, de modo a evitar contaminação cruzada. O produto deverá apresentar dimensões mínimas de 50 centímetros de comprimento por 30 centímetros de largura, aceitando variação de até dois centímetros, e espessura mínima de 10 milímetros, garantindo robustez, estabilidade e maior durabilidade em uso profissional. A superfície deve ser lisa, de fácil higienização, não absorver líquidos ou odores e não comprometer o fio das facas. A tábua deverá ser entregue nova, de primeira qualidade, sem defeitos ou avarias, devidamente embalada para transporte e armazenamento, com garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. O fornecimento deve assegurar conformidade com todas as normas sanitárias aplicáveis, garantindo segurança alimentar e desempenho adequado em cozinhas industriais, restaurantes, açougues e demais serviços de alimentação. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	464979	UN	2	12	R$ 215,52	R$ 2.586,24	
69	Base de corte branca. Material virgem ou de qualidade equivalente, atóxico quando houver contato com alimentos, resistente a impactos, umidade e higienização frequente, com superfícies lisas, sem rebarbas, trincas ou deformações. Referências de qualidade: Plasútil, Sanremo e Marfinite, admitindo-se	464979	UN	2	12	R$ 215,52	R$ 2.586,24	

	produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.							
70	Abridor de lata e garrafa. 14x3x5 CM, Inox, N° 20 , Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Viel, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	437939	UN	2	6	R$ 13,88	R$ 83,28	
71	Grelha para churrasco. 72X23x3 cm, aço inox, Construção robusta para uso profissional, material resistente ao calor e à corrosão, acabamento uniforme, sem rebarbas e com resistência mecânica compatível com uso frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Mor e Arke, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	630948	UN	2	12	R$ 72,46	R$ 869,52	
72	Espeto duplo para churrasco. Corpo em aço inox e cabo de madeira, 85 cm, Construção robusta para uso profissional, material resistente ao calor e à corrosão, acabamento uniforme, sem rebarbas e com resistência mecânica compatível com uso frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Mor e Arke, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	218843	UN	2	12	R$ 62,60	R$ 751,20	
73	Espeto simples para churrasco. Corpo em aço inox e cabo de madeira, 85 cm. Construção robusta para uso profissional, material resistente ao calor e à corrosão, acabamento uniforme, sem rebarbas e com resistência mecânica compatível com uso frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Mor e Arke, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	218837	UN	2	12	R$ 55,90	R$ 670,80	
74	Acendedor de fogão a gás recarregavel, 23X10x4 cm, com trava de segurança, corpo em plastico e cano metalico, Produto novo, sem uso, de primeira qualidade, resistente ao uso profissional, com acabamento uniforme, sem trincas, rebarbas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização, segurança ou higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mor, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	435656	UN	2	6	R$ 22,00	R$ 132,00	
75	Pincel culinário, Silicone, que resiste até uma temperatura de 210 °C. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se	455599	UN	2	6	R$ 10,22	R$ 61,32	

	produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.							
76	Batedor de arame tipo fouet, totalemte em aço inoxidável, peça única (monobloco) comprimento de 25 cm. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	616932	UN	2	6	R$ 40,40	R$ 242,40	
77	Tijelas tipo Bowls para cozinha, totalmente em aço inoxidável, diametro de 60 cm. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	470427	UN	2	6	R$ 29,72	R$ 178,32	
78	Forma de fundo removível, diâmetro de 40 cm. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	640617	UN	4	40	R$ 59,99	R$ 2.399,60	
79	Forma para pudim, diâmetro 40 cm. Deverá possuir construção reforçada para cozinha profissional, espessura compatível com uso intensivo, superfícies lisas e sem rebarbas, alças firmemente fixadas e material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e à higienização frequente. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e ABC, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	465874	UN	4	40	R$ 44,59	R$ 1.783,60	
80	Mini formas para pudim. Produto novo, sem uso, de primeira qualidade, resistente ao uso profissional, com acabamento uniforme, sem trincas, rebarbas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização, segurança ou higienização. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mor, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	465874	UN	5	20	R$ 7,49	R$ 149,80	

81	Filtro/Coador de café tamanho extra grande para uso industrial, destinado a utilização em cafeteiras elétricas industriais de 60 Litros, confeccionado em tecido 100% algodão flanelado, com alto poder de filtragem, alta gramatura e resistência mecânica. O material deve ser atóxico, lavável, reutilizável e apropriado para o contato com alimentos de acordo com as normas sanitárias vigentes. O material do aro ou suporte deve ser confeccionado em aço inoxidável ou metal com tratamento anticrrosivo de alta durabilidade, resistente a altas temperaturas.	356435	UN	2	12	R$ 170,05	R$ 2.040,60	
82	Estante metálica tipo porta-pallet, destinada ao armazenamento de cargas em ambiente de almoxarifado/depósito, fabricada em aço estrutural de elevada resistência, com dimensões aproximadas de 2.000 mm de altura x 600 mm de profundidade x 2.000 mm de comprimento, admitida tolerância dimensional de até ±2%, desde que não prejudique a utilização. Deverá possuir capacidade de carga total mínima de 800 kg, distribuída em, no mínimo, 4 níveis de armazenamento, com capacidade mínima de 200 kg por nível, considerando carga uniformemente distribuída. Deverá ser composta por montantes verticais, longarinas, travessas e elementos de contraventamento, todos em aço, com sistema de encaixe e/ou fixação mecânica que proporcione estabilidade e segurança durante a utilização. Deverá possuir bandejas/prateleiras metálicas inclusas, em todos os níveis previstos, confeccionadas em aço, sem deformações, com espessura e estrutura compatíveis com a carga especificada. Os montantes deverão possuir sistema de nivelamento e/ou sapatas de apoio. A estrutura deverá permitir montagem e desmontagem sem necessidade de soldagem no local. O acabamento deverá ser realizado com tratamento anticorrosivo e pintura industrial, preferencialmente pintura eletrostática a pó, com cobertura uniforme, sem descascamentos, pontos de ferrugem, rebarbas ou arestas cortantes. Deverá ser fornecida completa, incluindo todos os componentes necessários à montagem, fixação, nivelamento e utilização. A capacidade de carga deverá ser comprovada por documentação técnica do fabricante, catálogo ou ficha técnica do produto. marcas /modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações. Bertolini, Águia Sistemas, Mecalux	359443	UN	2	10	R$ 1.971,00	R$ 19.710,00	
	Pallet plástico reforçado, monobloco ou de construção estrutural equivalente, destinado ao armazenamento e movimentação de cargas em ambiente profissional/industrial. Dimensões aproximadas de 1.000 x 1.200 mm, com tolerância dimensional máxima de ±2%. Deverá possuir capacidade mínima de carga estática de 7.500 kg e capacidade							

83	dinâmica mínima de 3.000 kg, conforme configuração e condições de utilização especificadas pelo fabricante. Deverá possuir 2 entradas para movimentação, compatível com transpaleteiras e empilhadeiras, e estrutura com 3 longarinas/runners, adequada para utilização em estantes porta-pallet. Deverá ser fabricado em plástico de engenharia de alta resistência mecânica, preferencialmente PEAD ou material tecnicamente equivalente, resistente à umidade, impactos, variações de temperatura, corrosão e agentes normalmente encontrados em ambientes de armazenagem. Não serão aceitos pallets destinados exclusivamente a uso doméstico ou de baixa capacidade de carga. Deverá possuir superfície estável, sem rebarbas ou partes cortantes, com estrutura que impeça deformação excessiva durante o carregamento dentro dos limites especificados. A capacidade de carga para utilização em estantes deverá ser expressamente informada pelo fabricante, não sendo suficiente a indicação apenas da carga estática. marcas/modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações. Eko Palete, Lar Plásticos, PBR-P	613955	UN	5	30	R$ 387,64	R$ 11.629,20	
84	Estrado/pallet plástico destinado especificamente à utilização em câmaras frias, ambientes refrigerados e/ou congelados, fabricado em material plástico de alta resistência e adequado a baixas temperaturas. Dimensões de referência: 500 x 250 x 25 mm, ou conforme padrão modular equivalente expressamente indicado na proposta. Deverá possuir elevada resistência mecânica, resistência a impactos e estabilidade dimensional em baixas temperaturas, sem apresentar fragilidade, trincas ou deformações nas condições normais de utilização. Deverá ser fabricado em material plástico não absorvente, resistente à umidade e de fácil higienização. A superfície deverá permitir limpeza frequente e não deverá apresentar frestas, reentrâncias ou características construtivas que favoreçam o acúmulo de resíduos incompatível com a finalidade do produto. Cor: preta. Deverá ser adequado ao contato indireto com produtos armazenados em ambiente de alimentos, quando aplicável, devendo o fornecedor apresentar documentação do fabricante quanto à composição e adequação do material à finalidade prevista. Marcas /modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações. Lar Plásticos, marwell, Nobrand	390433	UN	10	800	R$ 74,90	R$ 59.920,00	
	Transpalete manual profissional, destinado à movimentação horizontal de pallets, com capacidade nominal mínima de 3.000 kg. Deverá possuir estrutura construída em aço de							

Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (TR) - CONTRATAÇÃO DIRETA - Página 21 de 70 - Hash: 2f75...eb5a2d2dd4a

85	elevada resistência mecânica, com soldas uniformes e acabamento industrial adequado ao uso contínuo em ambiente de armazém. Largura dos garfos de aproximadamente 680 mm, admitida pequena tolerância dimensional, desde que mantida a compatibilidade com os pallets especificados. Deverá possuir garfos com comprimento e dimensões adequados à movimentação dos pallets de 1.000 x 1.200 mm. Sistema hidráulico de elevação manual, com bomba hidráulica reforçada, válvula de controle e sistema de descida controlada. Deverá possuir rodas de direção e roletes em poliuretano (PU), com configuração de rodas /roletes duplos, adequados à movimentação sobre pisos industriais, proporcionando resistência ao desgaste e menor ruído. Deverá possuir comando com três posições: elevação, neutro e descida, ou sistema tecnicamente equivalente. A capacidade nominal de 3.000 kg deverá ser comprovada pelo fabricante. O equipamento deverá ser fornecido montado ou acompanhado de todos os componentes necessários à montagem e funcionamento. Marcas/modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações. Paletrans, Still, Toyota Material Handling	483883	UN	1	3	R$ 1.949,00	R$ 5.847,00	
86	Carrinho plataforma para transporte e movimentação de cargas em armazéns, depósitos e áreas internas, com capacidade de carga mínima de 400 kg. Estrutura fabricada em aço de resistência compatível com a capacidade especificada, com plataforma rígida, estável e resistente à deformação. A plataforma deverá possuir acabamento adequado ao uso profissional, sem rebarbas ou arestas cortantes. Deverá possuir 4 rodas pneumáticas, com pneus dotados de câmara de ar, adequadas para utilização em pisos internos e externos regulares, com diâmetro e largura compatíveis com a carga suportada. As rodas deverão possuir sistema de fixação reforçado e rolamentos ou buchas adequados ao uso contínuo. Deverá possuir cabo/alça de condução ergonomicamente posicionada e firmemente fixada à estrutura. A capacidade mínima de 400 kg deverá ser considerada como carga útil total, e não como carga máxima eventual de ruptura. Marcas/modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações. Marcon, Vonder, Lynus.	387732	UN	1	2	R$ 1.205,00	R$ 2.410,00	
	Carrinho para compras, com capacidade aproximada de 50 litros, destinado à utilização em ambiente comercial. Estrutura fabricada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com acabamento uniforme, superfícies lisas e sem rebarbas ou arestas cortantes. O cesto deverá possuir capacidade mínima de 50 litros, com construção reforçada e adequada ao uso repetitivo. Deverá possuir cesto duplo ou compartimento duplo, conforme configuração							

87	solicitada, com estrutura firmemente integrada ao carrinho. Deverá possuir rodízios/rodas de alta resistência, com giro adequado e fixação reforçada, permitindo movimentação suave e estável. As rodas deverão ser compatíveis com pisos comerciais e apresentar resistência ao desgaste decorrente do uso contínuo. O conjunto deverá ser resistente à umidade e permitir higienização frequente. Marcas /modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações Wanzl, Cromo Steel, Metalúrgica Inca	364679	UN	1	5	R$ 566,00	R$ 2.830,00	
88	Banca tipo checkout destinada ao atendimento e/ou operação de caixa em ambiente comercial, confeccionada predominantemente em aço inoxidável, com estrutura reforçada para uso profissional. A bancada deverá possuir superfície de trabalho lisa, nivelada, resistente à corrosão, à umidade e ao uso contínuo, permitindo higienização adequada. As superfícies aparentes deverão apresentar acabamento uniforme, sem ondulações, rebarbas, pontos de corrosão, cantos cortantes ou defeitos de soldagem. A estrutura deverá ser reforçada, estável e dimensionada para suportar equipamentos e cargas compatíveis com a finalidade de checkout. Deverá possuir pés/sapatas de apoio firmes, proporcionando estabilidade durante a utilização. Todas as uniões e soldas deverão apresentar acabamento adequado, sem pontos que comprometam a segurança ou dificultem a higienização. com dimensões aproximadas de 900 mm de altura x 1000 mm de profundidade x 2.000 mm de comprimento, admitida tolerância dimensional, desde que não prejudique a utilização, devendo o fornecedor apresentar desenho, ficha técnica ou descrição dimensional completa do equipamento ofertado. Marcas/modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações. Topema, Venâncio, Metvisa	486434	UN	1	2	R$ 2.100,00	R$ 4.200,00	
89	Balança eletrônica digital de plataforma, destinada à pesagem de cargas, com capacidade máxima mínima de 2.000 kg. Plataforma com dimensões mínimas de 1.200 x 1.200 mm, construída em aço de elevada resistência mecânica, adequada ao uso profissional/industrial. A plataforma deverá possuir estrutura reforçada, com células de carga compatíveis com a capacidade nominal e sistema que permita distribuição uniforme da carga. Indicador digital de fácil visualização, com display de boa luminosidade e leitura em quilogramas, contendo funções mínimas de zero/tara. Deverá possuir proteção adequada contra poeira e umidade compatível com o ambiente de utilização. A resolução/divisão de pesagem deverá ser informada na proposta e ser compatível com a capacidade e finalidade do equipamento. Quando destinada a utilização	439723	UN	1	2	R$ 5.123,00	R$ 10.246,00	

	sujeita ao controle metrológico legal, deverá possuir modelo aprovado e verificação metrológica aplicável pelo Inmetro, bem como identificação/selo e documentação correspondente. O Inmetro estabelece que instrumentos abrangidos pelo RTM devem atender aos requisitos aplicáveis e possuir marca/certificado de verificação dentro do período de validade. Serviços e Informações do Brasil+1 Deverá ser fornecida completa, com plataforma, indicador, células de carga, cabos, fonte de alimentação e demais acessórios necessários ao funcionamento. Marcas/modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações. balmak, marte, Micheletti							
90	Balança eletrônica digital de bancada, com capacidade mínima de 50 kg, destinada à pesagem de mercadorias e materiais em ambiente comercial/operacional. Estrutura resistente e adequada ao uso contínuo, com prato/plataforma de pesagem em aço inoxidável ou material de resistência e higienização equivalente. Deverá possuir display digital de fácil leitura, função tara/zero e indicação do peso em quilogramas. A resolução/divisão de pesagem deverá ser informada pelo fornecedor e ser compatível com a capacidade do equipamento. Deverá possuir proteção adequada para utilização em ambiente comercial, com teclado e display resistentes ao uso frequente. Quando a finalidade de utilização estiver enquadrada no campo de aplicação da regulamentação metrológica, deverá atender integralmente ao RTM vigente do Inmetro, incluindo aprovação de modelo, verificação e demais requisitos aplicáveis. Serviços e Informações do Brasil+1 Deverá ser fornecida com fonte de alimentação/carregador e todos os acessórios necessários ao funcionamento. Marcas /modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações. balmak, marte, Micheletti	622211	UN	1	2	R$ 374,70	R$ 749,40	
91	Escada tipo plataforma, destinada a trabalhos de acesso e armazenamento em altura, fabricada em aço de elevada resistência mecânica, com altura aproximada de 2,00 metros. Deverá possuir degraus antiderrapantes, firmemente fixados à estrutura, com largura e espaçamento que proporcionem segurança durante a subida e descida. Deverá possuir plataforma superior /patamar, com superfície antiderrapante e dimensões suficientes para permanência segura do operador durante a atividade. Deverá possuir guarda-corpo e sistema de proteção lateral no patamar, quando aplicável ao modelo, com altura e configuração compatíveis com as normas de segurança pertinentes. A base deverá possuir pés/rodizio reforçado em material de alta resistência,	631547	UN	1	2	R$ 3.700,00	R$ 7.400,00	

	sistema de travamento e estrutura que impeça deslocamentos ou tombamentos durante a utilização normal. A estrutura deverá suportar carga de trabalho compatível com uso profissional, devendo a capacidade máxima ser informada pelo fabricante. Deverá possuir acabamento anticorrosivo e pintura industrial ou tratamento superficial equivalente. O produto deverá atender às normas de segurança aplicáveis a escadas e trabalhos em altura, conforme sua configuração e finalidade. Marcas/modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações. Real Escadas, Escaleve, Alumínio Alustar							
92	Contentor plástico de grande capacidade, com volume nominal mínimo de 1.000 litros, destinado ao armazenamento e/ou movimentação de materiais. Fabricado em plástico de alta resistência mecânica, preferencialmente polietileno de alta densidade (PEAD) ou material tecnicamente equivalente, com proteção contra impactos, umidade e corrosão. Deverá possuir paredes e fundo reforçados, com espessura e estrutura compatíveis com o volume e finalidade de utilização. Deverá ser resistente à deformação quando utilizado dentro da capacidade especificada pelo fabricante. O recipiente deverá possuir acabamento interno e externo que permita fácil limpeza e higienização. Deverá possuir rodas de direção e roletes em poliuretano (PU), com configuração de rodas /roletes duplos, adequados à movimentação sobre pisos industriais, proporcionando resistência ao desgaste e menor ruído. Deverá possuir sistema de movimentação compatível com empilhadeira e/ou transpalete, quando aplicável à configuração do produto. Deverá possuir tampa compatível, quando prevista na configuração do equipamento, com fechamento adequado e resistente ao uso contínuo. As superfícies deverão ser lisas e livres de rebarbas, trincas, deformações, porosidades excessivas ou outros defeitos de fabricação. O fabricante deverá informar a capacidade volumétrica, capacidade de carga, dimensões externas, peso próprio e material utilizado na fabricação. Marcas/modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações. JSN, Belosch, W Plastic	311833	UN	1	3	R$ 1.899,00	R$ 5.697,00	
	Estante profissional fabricada integralmente em aço inoxidável, destinada ao armazenamento de materiais em ambientes que exijam resistência à corrosão, facilidade de limpeza e higienização. Dimensões aproximadas de 800 mm de largura x 400 mm de profundidade x 2.000 mm de altura, admitindo-se tolerância dimensional de até ±2%, desde que não prejudique a finalidade do equipamento. Deverá possuir 6 prateleiras lisas, em aço inoxidável, com estrutura reforçada e capacidade de carga compatível							

93	com uso profissional. As prateleiras deverão possuir superfície plana, lisa e sem perfurações, facilitando a limpeza e evitando o acúmulo de resíduos. A estrutura deverá possuir montantes verticais firmemente unidos às prateleiras, proporcionando estabilidade e resistência à torção. As prateleiras deverão ser dimensionadas para suportar carga uniformemente distribuída, sem apresentar deformação permanente durante o uso normal. Todos os componentes aparentes deverão possuir acabamento uniforme, sem pontos de corrosão, rebarbas, arestas cortantes ou falhas de soldagem. Os pés deverão possuir sistema de apoio/nivelamento adequado, proporcionando estabilidade ao conjunto. Não serão aceitos produtos fabricados em aço carbono apenas revestido ou pintado para serem apresentados como aço inoxidável. O fornecedor deverá informar o tipo/grau do aço inoxidável empregado na fabricação e a capacidade de carga por prateleira Marcas /modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações. Topema, Brascool, Maq Inox/Maq Imports	634364	UN	1	10	R$ 1.951,05	R$ 19.510,50	
94	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO PORTÁTIL, com potência mínima de 1.400 W, pressão máxima de, no mínimo, 1.300 PSI e vazão mínima de 300 L/h, destinada à limpeza de pisos, calçadas, pátios, veículos, equipamentos, paredes e demais superfícies compatíveis. Deverá possuir motor elétrico adequado à operação do equipamento e bomba de alta pressão do tipo axial ou tecnologia equivalente/superior, com componentes internos resistentes ao desgaste, preferencialmente com pistões em aço inoxidável ou material de resistência equivalente ou superior. Deverá possuir sistema de parada automática (Stop Total) ou tecnologia equivalente, que interrompa o funcionamento do motor quando o gatilho da pistola for liberado. Deverá ser portátil, compacta, possuir alça para transporte e estrutura resistente, adequada à movimentação e ao uso rotineiro. Deverá ser equipada com pistola de alta pressão com gatilho e dispositivo de segurança, lança/bico regulável que permita, no mínimo, a obtenção de jato em leque e jato concentrado, mangueira de alta pressão com comprimento mínimo de 3 metros, cabo elétrico com comprimento mínimo de 5 metros e conexões compatíveis com o equipamento. Deverá possuir filtro /proteção na entrada de água, quando previsto pelo fabricante, e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento. O equipamento deverá ser novo, de primeiro uso, original de fábrica, não sendo aceitos produtos usados, recondicionados ou remanufaturados. Deverá ser fornecido com manual de instruções em língua portuguesa e atender às normas técnicas e aos requisitos de segurança aplicáveis, inclusive certificação	611128	UN	1	2	R$ 343,49	R$ 686,98	

	compulsória do INMETRO, quando exigível. O produto ofertado deverá possuir documentação técnica oficial do fabricante que comprove as características de potência, pressão, vazão e demais requisitos especificados. Será aceita marca/modelo diferente das referências, desde que o equipamento ofertado atenda integralmente ou supere as especificações mínimas estabelecidas. Como referências de qualidade e desempenho, indicam-se WAP Ágil 1800, Kärcher e VONDER LAV 1300, ou equivalentes/superiores. Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir do recebimento definitivo.							
95	Carrinho De Transporte 300kg Grade De Aço Removível e rodas de borracha. Carrinho de transporte para movimentação de materiais, com capacidade de carga mínima de 300 kg, destinado a uso profissional em almoxarifados, depósitos e áreas de armazenamento. Estrutura em aço reforçado, com soldagem e fixações dimensionadas para suportar a capacidade especificada sem deformações permanentes. Deverá possuir grade lateral de aço removível, permitindo a utilização tanto com a carga contida quanto como plataforma aberta. A grade deverá possuir sistema de encaixe/fixação seguro, evitando desprendimento durante a movimentação. Deverá possuir plataforma rígida e resistente, com acabamento que permita fácil limpeza. Equipado com rodas de borracha, dimensionadas para a capacidade de carga especificada, com sistema de fixação reforçado e rolamentos/buchas adequados ao uso contínuo. Deverá possuir alça de condução firme, ergonomicamente posicionada e integrada à estrutura. Marcas /modelos de referência, admitindo-se produtos de outras marcas, desde que comprovadamente atendam ou superem integralmente as especificações. Marcon, Vonder, Metalpama.	356697	UN	1	2	R$ 1.750,00	R$ 3.500,00	
96	ABRIDOR DE GARRAFAS – Utensílio manual destinado à abertura de garrafas e latas com corpo metálico tipo coroa, confeccionado em aço inoxidável, com acabamento liso, sem rebarbas, pontas cortantes ou imperfeições que comprometam a segurança durante o uso, medindo no mínimo 13 cm de comprimento por 5 cm de largura . Deverá possuir formato anatômico, proporcionando firmeza, segurança e facilidade de manuseio, ser resistente ao uso contínuo e permitir fácil higienização. Produto novo, sem uso, em perfeitas condições de funcionamento e adequado para utilização em copas, cozinhas e ambientes de alimentação coletiva. Marcas de referência: Similar ou superior a Viel, Brinox ou weck.	276686	UN	2	12	R$ 16,20	R$ 194,40	

Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (TR) - CTR E 2021.27.70 Página 27 de 75 - 1668302336573857d1d8f5e872442eb5a2d2dd4a

97	Abridor de Latas Manual Inox Multiuso 3 em 1 Premium com metodo de abertura em giro funcional, medindo no mínimo 20 cm, em aço inox com cabo emborrachado anatomico. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou weck..	276686	UN	2	6	R$ 35,90	R$ 215,40	
98	Açucareiro aço inox redondo. Totalmente feito em aço inoxidável de alta durabilidade, com acabamento em alto brilho, apacidade: 320 ml (aproximadamente 300g de açúcar), dimensões: 11,5 cm (comprimento) x 10,5 cm (largura) x 8,0 cm (altura), diâmetro: 9,1 cm, espessura do aço: 0,7 mm, componentes: Acompanha 01 tampa e 01 colher/pá para açúcar que se encaixa perfeitamente no recipiente. Seguro para lavagem diária na máquina de lavar louças. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf.	393509	UN	2	10	R$ 140,58	R$ 1.405,80	
99	balde para gelo totalmente feito em Aço Inox com capacidade para 2,3 litros, que não solta resíduos nos alimentos e mantém as características originais por muito tempo. Acabamento: Fosco com borda em brilho, conferindo design moderno e elegante, qode ser lavado diariamente na máquina de lavar louças. Altura mínima do produto: 12 cm.aço. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	293533	UN	1	5	R$ 183,36	R$ 916,80	
100	Bandeja oval rasa em aço inox com dimensões de no mínimo 30 x 21 x 2.5 cm, totalmente fabricada em aço inoxidável, altamente durável e higiênico, que não solta resíduos nos alimentos. Acabamento: Visual sofisticado com acabamento em alto brilho ou polido, que possa ser lavada diariamente na máquina de lavar louças. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido	336234	UN	2	12	R$ 125,00	R$ 1.500,00	
101	Bandeja oval rasa em aço inox com dimensões de no mínimo 45 x 34 x 2.5 cm, totalmente fabricada em aço inoxidável, altamente durável e higiênico, que não solta resíduos nos alimentos. Acabamento: Visual sofisticado com acabamento em alto brilho ou polido, que possa ser lavada diariamente na máquina de lavar louças. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido	473265	UN	2	12	R$ 173,13	R$ 2.077,56	
	Bandeja redonda de serviço em aço inox 40							

102	cm, totalmente fabricada em Aço Inoxidável (altamente durável, higiênico e que não solta resíduos nos alimentos). acabamento: Alto brilho (polido)., espessura do aço: 0,6 mm. borda (Aba): Elevada, o que facilita o transporte seguro e ajuda a reter líquidos ou pequenos deslizes.podendo ser lavada diariamente na máquina de lavar louças. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	235313	UN	4	24	R$ 89,00	R$ 2.136,00	
103	bandeja retangular 40 x 27 x 1,9 cm, em aço Inox (não solta resíduos nos alimentos), espessura: 0,8 mm, peso Líquido: Aproximadamente 810 g, podendo ser lavada diariamente na máquina de lavar louças. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	292812	UN	2	12	R$ 140,00	R$ 1.680,00	
104	Boleira com pé e tampo, feita em cristal transparente com detalhes de pequenas esferas na borda, acabamento: Polido com borda em estilo de bolinhas, dimensões Aproximadas: • Prato / Diâmetro: 31 cm • Medidas gerais com tampa: 31 cm x 25 cm (ou 32 x 19 x 32 cm) • Peso Aproximado: 5,31 kg (incluindo a tampa e embalagem). Marcas de referência: Wolf, Tramontina ou Brinox.	610083	UN	2	22	R$ 176,04	R$ 3.872,88	
105	Bule em aço inox 900 ml (leiteira), com tampa, totalmente feito de aço inox com acabamento em alto brilho, com dimensões: Diâmetro de 10 cm e capacidade para 900 ml, com tampa, não solta resíduos nos alimentos e pode ser lavado diariamente na máquina de lavar louças. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	303775	UN	2	10	R$ 161,08	R$ 1.610,80	
106	Bule em aço inox 600 ml (bico longo e curvado estilo gooseneck), com tampa, desenvolvido especialmente para métodos de extração manual (como café coado e chás). projetado para um fluxo de água lento, contínuo e preciso, totalmente feito de aço inox com acabamento em alto brilho, com dimensões: Diâmetro de 10 cm e capacidade para 900 ml, com tampa, não solta resíduos nos alimentos e pode ser lavado diariamente na máquina de lavar louças. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18 /0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	353469	UN	2	22	R$ 238,92	R$ 5.256,24	
	Cesto Porta Pão e Bolo Bambu Cobertura Retrátil Retangular (42x27cm), Formato alongado que acomoda melhor pães franceses, baguetes ou fatias de bolo, feito de bambu e							

107	tecido (poliéster ou tule) usado para armazenar e proteger pães, bolos e frutas contra insetos, mantendo a ventilação interna	612671	UN	3	15	R$ 57,40	R$ 861,00	
108	Cesto OVAL em vime para pão com no mínimo 20cm de diâmetro com 10 cm de profundidade. Material da base: Fibra natural de vime ou poliuretano (vime sintético), que oferece alta durabilidade e resistência à umidade.	480166	UN	3	36	R$ 27,51	R$ 990,36	
109	Cesto OVAL em vime para pão com no mínimo 30cm de diâmetro com 15 cm de profundidade. Material da base: Fibra natural de vime ou poliuretano (vime sintético), que oferece alta durabilidade e resistência à umidade.	480166	UN	3	36	R$ 30,67	R$ 1.104,12	
110	COLHER BAILARINA : Colher de cabo longo, confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão, oxidação e deformações, com comprimento mínimo de 25 cm. Deverá possuir cabo fino e alongado, preferencialmente com formato espiralado, adequado para misturar bebidas, sucos e outras preparações em recipientes altos. Acabamento liso e polido, sem rebarbas, bordas cortantes ou imperfeições, proporcionando segurança, durabilidade e facilidade de higienização. Produto novo, próprio para contato com alimentos e adequado ao uso contínuo em refeitórios e cozinhas profissionais. Qualidade equivalente ou superior às marcas de referência Tramontina, Brinox ou Mimo Style.	640623	UN	2	22	R$ 36,08	R$ 793,76	
111	Colher de mesa (sopa) em peça única totalmente de aço inox,com acabamento de bojo em formato simétrico, sem soldas, parafusos ou presilhas no cabo, nas dimensões de no mínimo 19 cm de comprimento; 4,3 cm de largura e 1,8 mm de espessura. Peso mínimo de 40 g. totalmente feito de aço inox com acabamento em alto brilho e pode ser lavado diariamente na máquina de lavar louças. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	337384	UN	10	1200	R$ 25,90	R$ 31.080,00	
112	Colher para arroz em peça única totalmente de aço inox,com acabamento de bojo em formato simétrico, sem soldas, parafusos ou presilhas no cabo, 24,8 cm (comprimento) x 5,8 cm (largura) x 2,8 cm (altura), Espessura do Aço: 2,3 mm, Peso Líquido: 0,0835 kg (aproximadamente 84 gramas), Acabamento: Brilho, com detalhes em relevo texturizado no cabo, sendo totalmente segura para higienização diária na máquina de lavar louças. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina Laguna, Brinox ou	640622	UN	5	50	R$ 27,90	R$ 1.395,00	

	Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.							
113	colher para café, Comprimento: 9,5, argura (do bojo): 2,2 cm, Altura: 1,1 cm, espessura do aço: 0,8 mm, peso líquido: Aproximadamente 6 gramas. Acabamento: Brilho, com detalhes em relevo texturizado no cabo. sendo totalmente segura para higienização diária na máquina de lavar louças. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina Laguna, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	379340	UN	10	500	R$ 3,80	R$ 1.900,00	
114	colher para chá, comprimento: 12,8 cm (128 mm, largura: 3,0 cm (30 mm), altura / Espessura do bojo: 1,4 cm a 1,5 cm, espessura do metal: 1,2 mm, peso unitário: 14 gramas. Acabamento: Brilho, com detalhes em relevo texturizado no cabo, sendo totalmente segura para higienização diária na máquina de lavar louças. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina Laguna, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	482848	UN	10	500	R$ 6,00	R$ 3.000,00	
115	Colher para sobremesa em peça única totalmente de aço inox,com acabamento de bojo em formato simétrico, sem soldas, parafusos ou presilhas no cabo, material: Totalmente de aço inoxidável (corpo e cabo), espessura do aço: 1,2 mm., dimensões do produto: 16,5 cm (comprimento) x 3,8 cm (largura) x 1,9 cm (altura)., peso líquido unitário: 28 gramas., acabamento: Brilho espelhado, com detalhes em alto-relevo fosco no cabo, sendo totalmente segura para higienização diária na máquina de lavar louças	465661	UN	10	1200	R$ 8,00	R$ 9.600,00	
116	Concha para feijao, totalmente fabricada em aço inoxidável, o que mantém as características originais do produto e garante alta durabilidade, cabamento: Acabamento em brilho com detalhes clássicos no cabo, dimensões do Produto: 20,5 cm (comprimento) x 7,4 cm (largura) x 7,1 cm (altura). ~19,5 cm de (comprimento), peso Líquido: Aproximadamente 0,078 kg (78 gramas). Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina Laguna, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	423669	UN	5	40	R$ 47,00	R$ 1.880,00	
117	Copo de vidro transparente branco em formato cilindrico e temperado, de alta resistência, com fragmentação do vidro quando na quebra, que suporte mudança de temperatura extrema e repentina de -18º a 200º, sendo totalmente segura para higienização diária na máquina de lavar louças, com no mínimo 250ml, tipo duralex..Marcas de referência: Nadir, Cisper.	419317	UN	25	2500	R$ 10,20	R$ 25.500,00	

Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (TR) - CONCURSO 2026 (1).pdf Página 31/75 - 1648302536578572b8b5872eb5a2d2dd4a

118	Copo de vidro tipo long drink 300 ml, transparente branco em formato cilindrico e temperado, de alta resistência, com fragmentação do vidro quando na quebra, que suporte mudança de temperatura extrema e repentina de -18º a 200º, sendo totalmente segura para higienização diária na máquina de lavar louças, Marcas de referência: Nadir, Cisper.	419317	UN	10	2662	R$ 17,90	R$ 47.649,80	
119	copo para whisky 250 ml, transparente branco com 9 cm de altura e 9 cm de diametro, em formato cilindrico e temperado, de alta resistência, com fragmentação do vidro quando na quebra, que suporte mudança de temperatura extrema e repentina de -18º a 200º, sendo totalmente segura para higienização diária na máquina de lavar louças, Marcas de referência: Nadir, Cisper.	419317	UN	10	460	R$ 18,42	R$ 8.473,20	
120	Espátula para bolo em peça única de aço inox, sem soldas, parafusos ou presilhas no cabo, acabamento em alto brilho, detalhes no cabo: Possui os traços em relevo, formato anatômico que facilita o corte e o manuseio das fatias com maior precisão e delicadeza. Especificações Técnicas Aproximadas: Comprimento: Entre 23,5 cm e 24 cm, Largura: Cerca de 4 cm a 4,5 cm, Peso: Aproximadamente 40g a 55g. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina Laguna, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	639266	UN	2	32	R$ 35,84	R$ 1.146,88	
121	Faca de mesa em peça única totalmente de aço inox,com acabamento de bojo em formato simétrico, sem soldas, parafusos ou presilhas no cabo, fio serrilhado,feita totalmente de aço inox, o que preserva a higiene, a beleza e impede a oxidação do material ao longo do tempo. Dimensões aproximadas: 21,1 cm de comprimento por 1,9 cm de largura, Espessura: 3 mm, robusta que não verga facilmente durante o corte, Peso: Cerca de 44 gramas. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina Laguna, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	465713	UN	10	1000	R$ 17,45	R$ 17.450,00	
122	faca espatula para patê, Totalmente fabricada em aço inoxidável, o que garante alta durabilidade, além de manter o brilho e os aspectos de higiene originais do material ao longo do tempo. Acabamento: Possui acabamento em alto brilho com detalhes clássicos gravados no cabo, em formato com ponta arredondada e sem corte afiado é ideal para espalhar patês, manteigas, requeijão e geleias de forma uniforme em pães e torradas. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina Laguna, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	240317	UN	5	60	R$ 8,45	R$ 507,00	

123	Faca inox para pão, cabo em polietileno 12", comprimento 44,5 cm (lâmina 30,5 cm; cabo 14 cm) largura: 2,5 cm altura: 3 cm peso: 133 g tipo,com cabo em polimero e lãmina em aço inox. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina ou Brinox . Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	355382	UN	2	20	R$ 29,90	R$ 598,00	
124	Faca para sobremesas em peça única totalmente de aço inox,com acabamento de bojo em formato simétrico, sem soldas, parafusos ou presilhas no cabo, fio serrilhado, feita totalmente de aço inox, o que preserva a higiene, a beleza e impede a oxidação do material ao longo do tempo., comprimento: 18,3 cm, largura: 1,7 cm. espessura: ~ 0,2 cm, peso líquido: 28 gramas, robusta que não verga facilmente durante o corte, Peso: Cerca de 44 gramas. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina Laguna, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido."	294611	UN	10	1000	R$ 15,30	R$ 15.300,00	
125	Galheteiro com base em aço inox e Corpo feito de vidro incolor, revestido externamente com aço inox escovado, sistema Corta-Gotas e tampas dos recipientes para líquidos contam com bico dosador e sistema que evita o gotejamento na mesa. tampas fabricadas em ABS/polipropileno com anel de silicone de alta vedação, preservando o sabor e o aroma dos condimentos. capacidade das Peças Individuais: Disponível em frascos avulsos de 0,25 Litros e 0,39 Litros para uso com azeite ou vinagre. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf.	372025	UN	2	12	R$ 254,63	R$ 3.055,56	
126	Garfo de mesa em peça única totalmente de aço inox,com acabamento de bojo em formato simétrico, sem soldas, parafusos ou presilhas no cabo, feita totalmente de aço inox, o que preserva a higiene, a beleza e impede a oxidação do material ao longo do tempo. Dimensões aproximadas: 21,1 cm de comprimento por 1,9 cm de largura, Espessura: 3 mm, robusta que não verga facilmente durante o corte, Peso: Cerca de 44 gramas. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina Laguna, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	437872	UN	10	1000	R$ 13,20	R$ 13.200,00	
127	Garfo para sobremesas em peça única totalmente de aço inox,com acabamento de bojo em formato simétrico, sem soldas, parafusos ou presilhas no cabo, fio serrilhado, feita totalmente de aço inox, o que preserva a higiene, a beleza e impede a oxidação do material ao longo do tempo., comprimento: 18,3 cm, largura: 1,7 cm. espessura: ~ 0,2 cm, peso líquido: 28 gramas, robusta que não verga facilmente durante o corte, Peso: Cerca de 44 gramas. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina Laguna, Brinox ou	242582	UN	10	1000	R$ 7,00	R$ 7.000,00	

	Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido."							
128	Garrafas térmicas de café 4 litros, em aço inoxidável com acabamento texturizado fingertip free, ampola Interna de aço inox , sistema de Servir: Equipadas com bomba de pressão com botão de acionamento em aço inox, com sistema corta-pingos para evitar gotejamento e trava de segurança embutida. Transporte: Alça embutida e retrátil com puxador intuitivo. Composição: Totalmente livre de BPA. Marcas de referência: Tramontina, Aladim, Termolar ou similar.	374465	UN	3	15	R$ 209,00	R$ 3.135,00	
129	Botijão térmico duplo para café e leite, capacidade Total: 12 Litros, divididos em dois reservatórios independentes de 6 litros cada. material: Corpo externo e ampola interna fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo maior durabilidade e facilidade na higienização, Componentes Plásticos: Tampas, alças e torneiras feitas em resina, termoplástica livre de BPA, Isolamento Térmico: Sistema de isolamento eficiente (vedado a vácuo) que conserva líquidos quentes ou frios. Autonomia de Temperatura: Mantém a temperatura por até 4 a 10 horas. marcas de referência: Termolar, Hercules ou Tramontina.	468507	UN	2	20	R$ 569,50	R$ 11.390,00	
130	jarra inox Com tampa, totalmente feito de aço inox com acabamento em alto brilho, com dimensões: 14 cm de altura, Diâmetro de 12 cm e capacidade para 2,1 litros, com tampa, não solta resíduos nos alimentos e pode ser lavado diariamente na máquina de lavar louças. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	428385	UN	2	50	R$ 250,00	R$ 12.500,00	
131	jarrra de vidro temperado, podendo ser levadas com segurança ao micro-ondas e ao freezer. resistênte a impactos. livre de BPA (Bisfenol A). resistente para uso em máquinas de lavar louça. Marcas de referência: Nadir, Cisper.	427156	UN	2	50	R$ 26,50	R$ 1.325,00	
132	Pegador de massas totalmente de aço inoxidável de alta qualidade, que não soltem resíduos nos alimentos, acabamento em brilho, resistente e que possão ser lavados diariamente na máquina de lavar louças. Tamanho padrão 20,5 cm. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18 /0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	640342	UN	4	48	R$ 29,90	R$ 1.435,20	
133	Pegador de salada totalmente de aço inoxidável de alta qualidade, que não soltem resíduos nos alimentos, acabamento em brilho, resistente e que possão ser lavados diariamente na máquina de lavar louças. Tamanho padrão 20,5 cm. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18	640342	UN	4	48	R$ 29,90	R$ 1.435,20	

	/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.							
134	Porta guardanapos totalmente de aço inoxidável de alta qualidade, que não soltem resíduos nos alimentos, acabamento em brilho, resistente e que possão ser lavados diariamente na máquina de lavar louças. Tamanho padrão 12 x 3 x 8,5 cm. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18 /0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido."	625997	UN	3	60	R$ 29,50	R$ 1.770,00	
135	Prato de sobremesa branco 20 cm, raso, em porcelana, produzidos a altas temperaturas (cerca de 1.340°C a 1.350°C),. resistênte a Impactos com bordas reforçadas e alta resistência a choques mecânico. marcas de referência: Germer, Tramontina.	264546	UN	10	1200	R$ 25,00	R$ 30.000,00	
136	recheaud redondo 4,3 litros, com corpo 100% em aço inoxidável, altamente durável, higiênico e que não solta resíduos nos alimentos, tampa de Vidro e suporte de Descanso: Conta com uma estrutura integrada para apoiar a tampa com segurança durante o serviço. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18 /0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido."	623139	UN	2	12	R$ 672,80	R$ 8.073,60	
137	Recheaud retangular em Aço Inox Banho Maria com Fogareiro (2 Cubas GN 1/2 - 8,4 L), Aquecimento em banho-maria tradicional por meio de dois fogareiros de aço inox abastecidos com álcool em gel., com corpo 100% em aço inoxidável, tampa de Vidro, suporte de Descanso e estrutura integrada para apoiar a tampa com segurança durante o serviço. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido.	623139	UN	2	12	R$ 699,98	R$ 8.399,76	
138	Abridor Saca-Rolhas Profissional 4 em 1 em Aco Inox, legancia, precisao e durabilidade para apreciadores de vinho, sommeliers e profissionais de restaurantes e eventos. Fabricado inteiramente em aco inoxidavel com acabamento escovado,com quatro funções essenciais para abrir garrafas de vinho e cerveja com facilidade, sem quebrar a rolha e sem exigir esforco excessivo. com corpo em fotmato de T, sendo a parte elicoidal retrátil e com base para apoio no corpo da garrafa. marcas de referencia: Tramontina, mundial.	443952	UN	2	10	R$ 42,99	R$ 429,90	
	Sousplat redondo, produzido inteiramente em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão, não descasca e não libera resíduos, mantendo os aspectos originais de fábrica por muito mais tempo. Acabamento Duplo: centro fosco/acetinado (onde o prato se apoia) e a borda em brilho espelhado, para que riscos fiquem excessivamente evidentes no centro. Dimensões e Espessura: 31,4 cm de diâmetro e espessura de 0,8 mm, pesando o suficiente para garantir estabilidade à mesa sem ser					R$	R$	

139	desconfortável no manuseio. Higienização: desenho limpo, sem cantos vivos ou ranhuras complexas, o que impede o acúmulo de resíduos e facilita a limpeza. apto para lava-louças, permitindo o uso diário sem riscos à sua estrutura. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina linha cosmos, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido."	241371	UN	5	80	79,99	6.399,20	
140	Taça em vidro transparente branco 220 ml, com diâmetro de 60 mm na boca, 13 cm de altura e a maior largura no bojo de 7cm, com a superfície lisa e parede fina, tipo taça. Similar ou de melhor qualidade a Nadir modelo GALLANT 107108-011.	640452	UN	10	400	R$ 9,89	R$ 3.956,00	
141	Taça para água, tipo Paulistinha, confeccionada em vidro transparente, incolor, com capacidade aproximada de 250 ml, diâmetro mínimo da boca de 65 mm e altura mínima de 130 mm. Indicada para servir água, com superfície lisa, acabamento uniforme, paredes finas e resistência adequada ao uso contínuo em refeitórios e eventos. Deverá ser resistente à lavagem em máquinas de lavar louças, apresentar boa transparência e estar isenta de trincas, bolhas, lascas ou outras imperfeições que comprometam sua qualidade e segurança. Marcas de referência: Nadir, Cisper ou Ruvolo, admitindo-se produtos equivalentes ou de qualidade superior.	624641	UN	10	800	R$ 8,00	R$ 6.400,00	
142	Taça para espumante, tipo Flûte (Flauta), confeccionada em vidro transparente e incolor, com capacidade aproximada de 190 ml, formato alongado e fino, bojo estreito e vertical, com diâmetro da borda inferior ao diâmetro máximo do bojo. Deverá possuir superfície lisa, paredes finas, haste alongada e base estável, proporcionando apresentação adequada para servir espumantes . Produto resistente à lavagem em máquinas de lavar louças, com acabamento uniforme, boa transparência e isento de trincas, lascas, bolhas ou defeitos de fabricação. Marcas de referência: Nadir, Ruvolo ou Bohemia, admitindo-se produtos equivalentes ou de qualidade superior.	301718	UN	10	300	R$ 26,59	R$ 7.977,00	
143	Taça para vinho tinto, tipo Bordeaux, confeccionada em vidro transparente e incolor, com capacidade aproximada de 360 ml, apresentando bojo alto e largo, com boca levemente mais estreita que o corpo, adequada para servir vinhos tintos encorpados, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Tannat. Deverá possuir superfície lisa, paredes finas, haste resistente e base estável, proporcionando segurança e boa apresentação. Produto resistente à lavagem em máquinas de lavar louças, com acabamento uniforme, boa transparência e isento de trincas, lascas, bolhas ou defeitos de fabricação. Marcas de referência: Nadir, Ruvolo ou Bohemia,	454231	UN	10	598	R$ 26,00	R$ 15.548,00	

	admitindo-se produtos equivalentes ou de qualidade superior.							
144	Taça para Dry Martini, confeccionada em vidro transparente e incolor, com capacidade aproximada de 250 ml, formato cônico característico, boca larga, haste alongada e base estável. Dimensões aproximadas: diâmetro da boca de 11,1 cm e altura de 16,2 cm. Deverá apresentar superfície lisa, acabamento uniforme, boa transparência e resistência. Produto resistente à lavagem em máquinas de lavar louças, isento de trincas, lascas, bolhas ou quaisquer defeitos que comprometam sua qualidade, segurança e apresentação. Marcas de referência: Nadir, Ruvolo ou Libbey, admitindo-se produtos equivalentes ou de qualidade superior.	633969	UN	10	300	R$ 35,90	R$ 10.770,00	
145	Garrafa termica para suco capacidade 12 litros, com torneira Integrada: Sistema de torneira eficiente e à prova de vazamentos, que facilita servir com higiene, segurança e controle de fluxo, bocal Largo (10 cm), pés Retráteis: Suportes na base que podem ser abaixados ou levantados, dando mais altura ao produto para encaixar copos embaixo da torneira, alça de Transporte: Alça superior integrada ao design do produto, facilitando o manuseio e a movimentação, produzido em plástico injetado de alta resistência, com isolamento térmico em PU (poliuretano) ou manta térmica de alto desempenho, além de material atóxico e reciclável. Dimensões Aproximadas: Diâmetro em torno de 30 cm e altura de 40 cm. marca de referência: igual ou superior a Aladin ou Termolar.	233169	UN	2	66	R$ 253,25	R$ 16.714,50	
146	toalha quadrada produzido em oxford na cor azul marinho, peça única sem emendas de qualquer tipo, com bordas embanhadas, medindo exatamente: 2,00 x 2,00 metros.	452407	UN	5	150	R$ 49,90	R$ 7.485,00	
147	toalha quadrada produzido em oxford na cor preta, peça única sem emendas de qualquer tipo, com bordas embanhadas, medindo exatamente: 2,00 x 2,00 metros.	618344	UN	5	150	R$ 38,40	R$ 5.760,00	
148	toalha redonda produzido em oxford na cor preta, peça única sem emendas de qualquer tipo, com bordas embanhadas, medindo exatamente:2,00 metros de diâmetro.	603576	UN	5	120	R$ 40,40	R$ 4.848,00	
149	toalha redonda produzido em oxford na cor preta, peça única sem emendas de qualquer tipo, com bordas embanhadas, medindo exatamente:2,00 metros de diâmetro.	603576	UN	5	120	R$ 40,40	R$ 4.848,00	
	toalha quadrada produzido em cetim na cor							

150	dourada, peça única sem emendas de qualquer tipo, com bordas embanhadas, medindo exatamente: 1,50 x 1,50 metros.	247354	UN	5	60	R$ 29,99	R$ 1.799,40	
151	toalha quadrada produzido em cetim na cor azul, peça única sem emendas de qualquer tipo, com bordas embanhadas, medindo exatamente: 1,50 x 1,50 metros.	247354	UN	5	60	R$ 29,99	R$ 1.799,40	
152	Toalha pranchão retangular, produzido em oxford na cor preta, peça única sem emendas de qualquer tipo, com bordas embanhadas, medindo exatamente:3,00 x 6,00 metros .	609856	UN	5	12	R$ 122,89	R$ 1.474,68	
153	Toalha pranchão retangular, produzido em oxford na cor preta, peça única sem emendas de qualquer tipo, com bordas embanhadas, medindo exatamente:3,00 x 6,00 metros .	609856	UN	5	12	R$ 122,89	R$ 1.474,68	
154	Tulipa para chopp, confeccionada em vidro cristalino, transparente e incolor, de alta resistência, material reciclável e adequado ao contato com bebidas. Capacidade aproximada de 300 ml, com formato cônico tipo tulipa, base estreita e boca mais aberta, proporcionando apresentação adequada para servir chopp e cervejas, especialmente do tipo Pilsen. Deverá possuir superfície lisa, acabamento uniforme, borda regular e arredondada, base estável e resistência . Produto resistente à lavagem em máquinas de lavar louças, sem perda de transparência ou comprometimento de sua integridade durante o uso normal. Deverá apresentar boa transparência e estar isento de trincas, lascas, bolhas, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua qualidade, segurança e durabilidade. Marcas de referência: Nadir, Cisper ou Ruvolo, admitindo-se produtos equivalentes ou de qualidade superior.	419317	UN	10	600	R$ 9,70	R$ 5.820,00	
	Xícara para café, com pires, confeccionada em porcelana de alta qualidade, na cor branca, com capacidade aproximada de 50 ml, destinada ao uso contínuo . Deverá apresentar estrutura resistente, com bordas reforçadas para suportar o atrito constante decorrente do uso comercial, minimizando a ocorrência de lascas, trincas e quebras. A porcelana deverá possuir espessura adequada para proporcionar boa resistência mecânica e auxiliar na conservação da temperatura do café por mais tempo. A xícara deverá apresentar formato ergonômico, fundo levemente ovalado, alça resistente e confortável para o manuseio, superfície lisa, acabamento uniforme e esmaltação vitrificada de boa qualidade,							

155	resistente a manchas e de fácil higienização. O pires deverá ser confeccionado no mesmo material, possuir acabamento compatível com a xícara e apresentar encaixe adequado para garantir estabilidade durante o uso. Ambos deverão ser próprios para contato com alimentos, resistentes à utilização em forno de micro-ondas e à lavagem em máquinas de lavar louças, sem comprometimento da integridade, coloração ou acabamento. Os produtos deverão estar isentos de trincas, lascas, deformações, irregularidades ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua qualidade, segurança e durabilidade. Marcas de referência: Germer, Tramontina ou Schmidt, admitindo-se produtos equivalentes ou de qualidade superior.	247510	UN	10	300	R$ 25,90	R$ 7.770,00	
156	Xícara para café, com pires, confeccionada em porcelana de alta qualidade, na cor branca, com capacidade aproximada de 240 ml, destinada ao uso contínuo em refeitórios, restaurantes, eventos e serviços de alimentação coletiva. Deverá apresentar estrutura resistente, com bordas reforçadas para suportar o atrito constante decorrente do uso comercial, minimizando a ocorrência de lascas, trincas e quebras. A porcelana deverá possuir espessura adequada para proporcionar boa resistência mecânica e auxiliar na conservação da temperatura do café por mais tempo. A xícara deverá apresentar formato ergonômico, fundo levemente ovalado, alça resistente e confortável para o manuseio, superfície lisa, acabamento uniforme e esmaltação vitrificada de boa qualidade, resistente a manchas e de fácil higienização. O pires deverá ser confeccionado no mesmo material, possuir acabamento compatível com a xícara e apresentar encaixe adequado para garantir estabilidade durante o uso. Ambos deverão ser próprios para contato com alimentos, resistentes à utilização em forno de micro-ondas e à lavagem em máquinas de lavar louças, sem comprometimento da integridade, coloração ou acabamento. Os produtos deverão estar isentos de trincas, lascas, deformações, irregularidades ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua qualidade, segurança e durabilidade. Marcas de referência: Germer, Tramontina ou Schmidt, admitindo-se produtos equivalentes ou de qualidade superior.	443808	UN	10	500	R$ 30,93	R$ 15.465,00	
	Taça tipo saladeira, modelo Dry Martini, confeccionada em vidro transparente, incolor, de alta resistência, preferencialmente temperado, com capacidade aproximada de 3 litros (3.000 ml), destinada à apresentação e ao serviço de saladas de frutas, sobremesas, mousses, cremes e demais preparações alimentícias. Deverá apresentar corpo único, com bojo amplo em formato cônico, semelhante à tradicional taça Dry Martini, boca larga, pé fino e alongado, integrado a uma base fixa, plana e estável,							

157	proporcionando sustentação adequada ao conjunto, inclusive quando preenchido. O produto deverá possuir superfície lisa, acabamento uniforme, bordas regulares e arredondadas, boa transparência e resistência mecânica compatível com o uso comercial contínuo. Deverá ser fabricado em material atóxico, próprio para contato com alimentos, de fácil higienização e resistente às condições normais de utilização. A taça deverá apresentar estrutura firme e equilibrada, isenta de trincas, lascas, bolhas, deformações ou quaisquer defeitos de fabricação que comprometam sua qualidade, segurança, estabilidade e durabilidade. Marcas de referência: Nadir, Ruvolo ou Libbey, admitindo-se produtos equivalentes ou de qualidade superior, desde que atendam integralmente às especificações técnicas exigidas.	616942	UN	2	10	R$ 33,25	R$ 332,50	
158	Pegador de gelo, totalmente de aço inoxidável de alta qualidade, que não soltem resíduos nos alimentos, acabamento em brilho, resistente e que possão ser lavados diariamente na máquina de lavar louças. Tamanho padrão 15 cm. Marcas de referência: Similar ou superior a Tramontina, Brinox ou Wolf. Aço inoxidavel aisi 430 (18/0) . conterndo 18% cromo, 0% de niquel. polido."	402225	UN	2	30	R$ 19,90	R$ 597,00	
159	Kit boleira rústica com 3 unidades, base de metal dourada e tampo de madeira pintada em óleo mineral. Tamanho de cada boleira: 27 x 20 cm, 22 x 16 e 19 x 12 cm.	329537	UN	2	10	R$ 92,14	R$ 921,40	
160	Taça grande tipo maracan para salada de frutas ou sobremesas, com corpo único, fabricado em vidro transparente temperado com capacidade para 3 litros., pé com base fixa para sustentação e corpo tipo bojo.	616942	UN	2	10	R$ 215,00	R$ 2.150,00	
161	Bomboniere de vidro tranparente trabalhado com Pé e Tampa 24cm, produzida com design clássico e acabamento refinado, formato elevado com tampa. Especificações tecnicas: Dimensões do produto (LxAxC): 11,5cm x 24cm x 16,3cm. Peso: 1,660Kg.	617283	UN	2	10	R$ 86,15	R$ 861,50	
162	Carro esqueleto para transporte de cubas alimentícias, com capacidade para acomodar até 11 (onze) cubas gastronômicas, padrão GN 1/1, confeccionado em aço inoxidável 430 escovado, resistente à corrosão, de alta durabilidade e de fácil higienização. Deverá possuir estrutura com suportes ou trilhos para encaixe e sustentação segura das cubas, distribuídos em níveis, permitindo o acondicionamento organizado e o transporte seguro de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. Equipado com 4 (quatro) rodízios giratórios, resistentes e adequados ao uso profissional, sendo pelo menos 2 (dois) com sistema de freio, para facilitar o deslocamento e garantir estabilidade durante o uso. Deverá apresentar acabamento	282446	UN	1	6	R$ 2.126,56	R$ 12.759,36	

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025.
40 de 68
Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (TR) - CONTRATAÇÃO 2026 (1).pdf Página 40/70 Id: 1468f0f2 Assinado eletronicamente em 05/02/2026 às 08:57:38

	sanitário, sem rebarbas, frestas ou irregularidades que dificultem a limpeza. Dimensões aproximadas de 600 mm de largura × 700 mm de profundidade × 1.400 mm de altura, admitidas variações compatíveis com a capacidade e o padrão das cubas. O equipamento deverá ser novo, de primeiro uso, e atender aos requisitos sanitários aplicáveis a equipamentos utilizados em serviços de alimentação.							
163	Carro industrial para transporte e lavagem de cereais, destinado ao uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, durável e de fácil higienização. Deverá possuir cuba ou recipiente integrado, com capacidade adequada para lavagem e enxágue de cereais, equipado com fundo perfurado ou sistema de drenagem que permita o escoamento eficiente da água, retendo os grãos durante o processo. Deverá dispor de estrutura reforçada, alças para movimentação e 4 (quatro) rodízios resistentes, giratórios, sendo pelo menos 2 (dois) com sistema de freio, facilitando o deslocamento seguro entre as áreas de armazenamento, pré-preparo e cocção. O equipamento deverá apresentar acabamento sanitário, superfícies lisas e ausência de frestas ou irregularidades que dificultem a limpeza. As dimensões e a capacidade deverão ser compatíveis com o uso profissional e com a demanda de uma unidade de alimentação coletiva. Produto novo, de primeiro uso, adequado ao contato com alimentos e em conformidade com os requisitos sanitários aplicáveis.	316701	UN	1	2	R$ 4.613,73	R$ 9.227,46	
164	Carro-cuba com capacidade mínima de 200 litros, confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, de alta durabilidade e de fácil higienização, adequado ao contato com alimentos, destinado ao transporte e acondicionamento de gêneros alimentícios e preparações culinárias em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir cuba única, com superfícies internas lisas, cantos arredondados e acabamento sanitário, estrutura reforçada e alças para facilitar a movimentação. Equipado com 4 (quatro) rodízios giratórios, resistentes e adequados à carga máxima do equipamento, sendo pelo menos 2 (dois) com sistema de freio, garantindo estabilidade e segurança durante o deslocamento. Deverá apresentar construção robusta, sem rebarbas ou irregularidades que dificultem a limpeza e a sanitização. Produto novo, de primeiro uso, com capacidade volumétrica mínima de 200 litros e em conformidade com os requisitos sanitários aplicáveis a equipamentos destinados a serviços de alimentação.	474330	UN	1	2	R$ 4.328,27	R$ 8.656,54	
	Concha industrial para cozinha profissional,							

165	fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, de qualidade alimentícia, resistente à corrosão, à oxidação e às elevadas temperaturas, destinada ao preparo, manuseio e distribuição de alimentos em caldeirões e panelas industriais de grande capacidade. Deverá possuir cabo longo com comprimento mínimo de 100 cm (1 metro), confeccionado em aço inoxidável, com estrutura reforçada, resistente à flexão e à deformação durante o uso contínuo. A união entre o cabo e a concha deverá ser realizada por soldagem resistente, com acabamento uniforme, sem rebarbas, fissuras ou pontos que favoreçam o acúmulo de resíduos. A parte côncava deverá apresentar diâmetro aproximado de 18 a 21 cm, capacidade volumétrica mínima de 2 litros e espessura compatível com o uso industrial, garantindo resistência mecânica e durabilidade. O produto deverá apresentar superfície lisa, acabamento polido, facilidade de higienização e resistência ao contato frequente com alimentos quentes, líquidos e preparações diversas. Deverá ser fornecido novo, sem uso, livre de amassados, deformações, oxidação ou defeitos de fabricação, atendendo às normas sanitárias vigentes aplicáveis aos utensílios destinados ao contato com alimentos.	283163	UN	1	5	R$ 197,90	R$ 989,50	
166	Espátula para chapa bifeteira, Lâmina de aço inox especial tratado termicamente, garantindo níveis de dureza média de 46 HRc e cabo em polietileno branco. Tamanho 30 cm. Deverá apresentar construção robusta para uso profissional, acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou pontos cortantes indevidos, boa resistência mecânica e à corrosão, sendo de fácil higienização e adequado ao contato com alimentos. Referências de qualidade: Tramontina, Brinox e Mundial, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	328792	UN	2	12	R$ 55,71	R$ 668,52	
167	Assadeira refratária retangular funda de vidro transparente branco em borossilicato resistente ao calor de 300ºC e frio de -20ºC, capacidade para 3l. Vidro de primeira qualidade, transparente, homogêneo e sem bolhas, trincas, lascas ou deformações, com bordas bem acabadas e resistência compatível com uso profissional e lavagens frequentes. Referências de qualidade: Nadir, Ruvolo e Marinex, admitindo-se produto equivalente ou de qualidade superior, desde que atenda integralmente às especificações.	285692	UN	2	12	R$ 76,90	R$ 922,80	
TOTAL						R$ **794.801,57**		

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

OU

Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (TR) - CONTRATAÇÃO DIRETA - Página 42 / Página 42 / 75 - 16/04/2025 15:57:38 - 6b7d8d8d2d8d2d8d2e4d2eb5a2d2dd4a

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como **especiais**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

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

1.5. O prazo de vigência de cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços será de **180 (cento e oitenta) dias**, contado da data do recebimento, pela contratada, da Nota de Empenho ou de outro instrumento hábil utilizado para sua formalização, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

OU

1.6. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo, limitado a 5 anos] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7. 1.6.1 O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que [...], sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando [...] OU [o Estudo Técnico Preliminar] OU [os termos da Nota Técnica .../...],

OU

1.8. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo, limitado a um ano da ocorrência da emergência ou calamidade] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], improrrogável, na forma do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133 /2021.

1.9. As aquisições decorrentes da Ata de Registro de Preços serão realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Nota de Empenho ou outro instrumento hábil admitido pela legislação, observados os quantitativos registrados, as condições estabelecidas neste Termo de Referência e a disponibilidade orçamentária.

1.10. Havendo discrepância entre a descrição dos itens do Comprasnet e a descrição dos itens deste Termo de Referência, prevalece o previsto e descrito neste termo.

1.11. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se detalhada no Estudo Técnico Preliminar nº 86/2026, que identifica a necessidade de reposição dos materiais desgastados ou deteriorados, complementação dos quantitativos existentes e adequação da estrutura operacional da Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza – BAFZ às demandas atuais e ao aumento projetado do efetivo decorrente da implantação do Instituto Tecnológico de Aeronáutica – Campus Fortaleza (ITA-FZ).

2.1.1. O levantamento de mercado realizado no ETP considerou as alternativas de aquisição definitiva, locação e manutenção da situação atual, tendo identificado a aquisição definitiva como a solução tecnicamente mais adequada ao caráter contínuo e recorrente da utilização dos materiais, observada a confirmação da vantajosidade econômica pelos elementos documentados no processo administrativo.

2.1.2. A definição das características técnicas dos bens observará as necessidades efetivas do serviço de alimentação coletiva, os requisitos de resistência, durabilidade, segurança e facilidade de higienização, bem como a vedação à aquisição de bens de consumo enquadrados como bens de luxo, nos termos da legislação aplicável.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394429000100-0-000041/2026;
II) Data de publicação no PNCP: 22/04/2026;
III) Id do item no PCA: 416;
IV) Classe/Grupo: 7330 - UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA;
V) Identificador da Futura Contratação: 67221.016468/2026-30.

OU

~~2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [**ANO**], conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.~~

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

3.1. A solução consiste na aquisição definitiva de materiais de copa e cozinha necessários ao funcionamento da Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza – BAFZ, destinados à reposição dos utensílios deteriorados, à complementação dos quantitativos disponíveis e à adequação da estrutura operacional para atendimento das atividades de alimentação coletiva.

3.1.1. Os materiais deverão apresentar características compatíveis com as condições de utilização nos quatro refeitórios, considerando uso frequente e intensivo, resistência, durabilidade, facilidade de limpeza e higienização, segurança no contato com alimentos e adequação às respectivas finalidades.

3.1.2. A escolha dos materiais de fabricação, incluindo aço inoxidável e porcelana nos itens em que estiverem previstos, fundamenta-se nas características técnicas e funcionais necessárias ao atendimento da demanda administrativa, conforme justificativas constantes do Estudo Técnico Preliminar nº 86/2026.

3.1.3. A aquisição de xícaras de porcelana próprias para uso profissional destina-se ao fornecimento de bebidas nos refeitórios e às atividades institucionais da BAFZ, considerando sua adequação ao contato com bebidas quentes, facilidade de higienização, superfície esmaltada de baixa porosidade e durabilidade compatível com a utilização pretendida.

3.1.4. As especificações deverão limitar-se aos requisitos técnicos indispensáveis ao desempenho dos produtos, evitando exigências decorativas, características de luxo ou restrições injustificadas à competitividade.

3.1.5. Os materiais serão submetidos aos procedimentos de recebimento, conferência, registro, armazenamento, distribuição e controle pertinentes à sua natureza, inclusive incorporação patrimonial, quando cabível.

3.1.6. A classificação contábil e patrimonial dos bens deverá observar individualmente os critérios estabelecidos no MCASP e nas normas aplicáveis, distinguindo materiais de consumo e materiais permanentes, conforme demonstrativo próprio validado pelas áreas competentes.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, deverão ser observados os requisitos pertinentes previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União – AGU, quando aplicáveis à natureza dos bens, bem como critérios relacionados à qualidade, resistência, durabilidade, vida útil, funcionalidade, segurança, facilidade de higienização e adequado desempenho dos materiais.

Considerando as condições operacionais da Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza – BAFZ, determinados utensílios e materiais de copa e cozinha são submetidos a uso frequente e intensivo, sucessivos processos de lavagem e higienização, contato constante com água, detergentes e demais agentes de limpeza e, conforme a natureza do item, exposição a temperaturas elevadas e variações térmicas.

Diante dessas condições, justifica-se a especificação de materiais fabricados em aço inoxidável nos itens em que essa característica seja tecnicamente necessária, considerando sua resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de limpeza e higienização e adequação às atividades desenvolvidas em ambientes de preparo, distribuição e fornecimento de alimentação coletiva.

A utilização do aço inoxidável nos itens tecnicamente pertinentes busca assegurar maior resistência ao desgaste decorrente do uso intensivo e dos processos frequentes de higienização, contribuindo para o prolongamento da vida útil dos bens, a redução da necessidade de substituições prematuras, a economicidade da contratação sob a perspectiva do ciclo de vida e a diminuição da geração de resíduos.

A especificação observa as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto ao planejamento, à eficiência, à economicidade, à consideração do ciclo de vida do objeto e ao desenvolvimento nacional sustentável. A exigência de aço inoxidável não decorre de preferência por determinada marca ou fabricante, mas das condições efetivas de utilização e da necessidade de assegurar resistência, higiene, durabilidade e desempenho compatíveis com a finalidade dos materiais.

A exigência de fabricação em aço inoxidável será aplicada exclusivamente aos itens para os quais essa característica seja tecnicamente necessária e proporcional à finalidade pretendida. A indicação de classe, composição ou tipo específico de aço inoxidável, quando houver, deverá estar fundamentada nas características funcionais do respectivo item, de modo a preservar a competitividade e evitar restrições indevidas.

4.1.1. Quando a Contratada estiver legalmente enquadrada nas hipóteses previstas no art. 20 da Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, deverá elaborar e manter o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos – PGRS, observadas as exigências de aprovação pela autoridade competente, quando aplicáveis.

4.1.2. Quando exigível pela legislação aplicável, a Contratada deverá assegurar a designação de responsável técnico devidamente habilitado para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento das etapas do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, inclusive quanto à destinação ambientalmente adequada dos resíduos e à disposição final dos rejeitos.

4.1.3. Na execução das atividades relacionadas ao fornecimento dos materiais, a Contratada deverá observar as disposições da Política Nacional de Resíduos Sólidos e demais normas ambientais aplicáveis, sendo vedadas as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

4.1.3.1. Lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;

4.1.3.2. Lançamento *in natura* a céu aberto, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas;

4.1.3.3. Queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade; e

4.1.3.4. Outras formas de destinação ou disposição final vedadas pelo Poder Público.

4.1.4. Sempre que tecnicamente viável e compatível com a preservação da integridade dos produtos, deverá ser evitado o emprego de embalagens em quantidade ou volume superiores ao necessário para o adequado acondicionamento, transporte e proteção dos materiais.

4.1.5. Não serão exigidas certificações ambientais, características de fabricação ou condições de sustentabilidade sem relação direta e proporcional com o objeto, devendo eventuais exigências específicas estar justificadas nos autos do processo administrativo, de forma a preservar a competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Requisitos técnicos específicos para xícaras de porcelana

4.1.6. A aquisição de xícaras de porcelana justifica-se pela necessidade de disponibilizar utensílios adequados ao serviço de alimentação coletiva e ao atendimento das demandas institucionais da Base Aérea de Fortaleza – BAFZ, especialmente nos quatro refeitórios, considerando a utilização frequente e intensiva desses materiais e a necessidade de assegurar condições adequadas de higiene, resistência, funcionalidade e durabilidade.

4.1.7. A escolha da porcelana própria para uso profissional fundamenta-se em suas características técnicas e funcionais, especialmente quanto à superfície esmaltada de baixa porosidade, facilidade de limpeza, resistência ao contato com bebidas quentes e adequação às variações de temperatura decorrentes das condições normais de utilização e higienização.

4.1.8. Considerando que os utensílios utilizados nos refeitórios são submetidos a sucessivos procedimentos de lavagem, contato frequente com água, detergentes e variações térmicas, as xícaras deverão apresentar resistência e durabilidade compatíveis com essas condições, buscando reduzir a ocorrência de trincas, fissuras, desgaste superficial e quebras prematuras, observados os limites de resistência térmica e as recomendações do fabricante.

4.1.9. As xícaras de porcelana deverão apresentar superfície esmaltada íntegra, acabamento uniforme, facilidade de higienização e resistência compatível com o uso pretendido, não sendo aceitos produtos que apresentem trincas, lascas, fissuras, deformações, defeitos no esmalte ou outras irregularidades que comprometam sua integridade, segurança, funcionalidade ou adequada higienização.

4.1.10. Quando prevista na especificação individual do item, a compatibilidade com máquinas de lavar louças deverá ser comprovada por meio das informações técnicas disponibilizadas pelo fabricante, observadas as condições normais de utilização do produto e as características dos equipamentos de higienização existentes na Administração.

4.1.11. A escolha da porcelana encontra respaldo na justificativa técnica constante do Estudo Técnico Preliminar nº 86/2026 e não decorre da presunção de superioridade absoluta em relação ao vidro ou a outros materiais cerâmicos, mas de sua adequação funcional às condições operacionais da Seção de Subsistência, considerando a frequência de utilização, os procedimentos de higienização, a durabilidade esperada e a necessidade de disponibilização de utensílios apropriados ao serviço de alimentação coletiva.

4.1.12. A especificação das xícaras deverá limitar-se às características técnicas indispensáveis ao atendimento da necessidade administrativa, especialmente material de fabricação, capacidade, resistência, durabilidade, acabamento funcional e facilidade de higienização, sem exigência de elementos decorativos, acabamentos sofisticados, detalhes ornamentais ou outras características supérfluas que possam elevar injustificadamente o custo da contratação.

Enquadramento quanto ao padrão de qualidade e à vedação de bens de luxo

4.1.13. A definição das características técnicas dos materiais de copa e cozinha deverá observar o disposto no Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021, que estabelece critérios para o enquadramento dos bens de consumo nas categorias de qualidade comum e de luxo, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

4.1.14. A aquisição de xícaras de porcelana destinadas ao uso profissional não caracteriza, por si só, a escolha de bem de luxo, desde que as especificações estejam restritas aos requisitos técnicos e funcionais necessários ao atendimento da demanda administrativa, sem características de ostentação, opulência, forte apelo estético ou requinte.

4.1.15. Nos termos do art. 4º, inciso II, do Decreto nº 10.818/2021, eventual característica superior à de um produto básico deverá estar justificada em razão da estrita atividade do órgão ou entidade. Nesse contexto, a exigência de porcelana própria para uso profissional está vinculada às necessidades do serviço de alimentação institucional, especialmente quanto à resistência, durabilidade, facilidade de higienização e adequação ao contato com bebidas quentes.

4.1.16. A contratação deverá observar a vedação prevista no art. 5º do Decreto nº 10.818/2021 quanto à aquisição de bens de consumo enquadrados como bens de luxo, assegurando que os materiais pretendidos apresentem características compatíveis com a finalidade institucional e com os princípios da economicidade e do interesse público.

4.1.17. As especificações técnicas deverão preservar a competitividade, admitindo produtos de diferentes fabricantes que atendam integralmente às condições estabelecidas neste Termo de Referência, sem direcionamento indevido ou exigências desproporcionais à finalidade dos bens.

Classificação contábil e patrimonial

4.1.18. Considerando a diversidade dos materiais integrantes da contratação, a classificação contábil e patrimonial deverá observar individualmente a natureza, as características físicas, a finalidade de utilização e a vida útil estimada de cada bem, em conformidade com os critérios estabelecidos no Manual de Contabilidade Aplicada ao Setor Público – MCASP e nas normas patrimoniais aplicáveis à Administração Pública Federal.

4.1.19. Os materiais que apresentarem características de consumo deverão ser classificados na natureza de despesa 3.3.90.30 – Material de Consumo, observando-se os critérios de durabilidade, fragilidade, perecibilidade, incorporabilidade e transformabilidade, conforme aplicáveis.

4.1.20. Os bens que apresentarem características de material permanente deverão ser classificados na natureza de despesa 4.4.90.52 – Equipamentos e Material Permanente, considerando sua utilização continuada, preservação da identidade física e demais critérios contábeis e patrimoniais pertinentes.

4.1.21. A classificação individualizada deverá constar de demonstrativo próprio, contendo identificação do item, descrição, natureza de despesa e subelemento correspondente, a ser validado pelas áreas competentes, de modo a assegurar a correta execução orçamentária e os procedimentos de registro, armazenamento, distribuição, controle e incorporação patrimonial, quando cabíveis.

4.1.22. O enquadramento dos bens quanto ao padrão de qualidade, para fins do Decreto nº 10.818/2021, não se confunde com sua classificação contábil e patrimonial como material de consumo ou material permanente, devendo essas avaliações ser realizadas de forma independente.

4.1.23. Dessa forma, os requisitos estabelecidos buscam assegurar a aquisição de materiais de copa e cozinha adequados às necessidades operacionais da Base Aérea de Fortaleza – BAFZ, com características técnicas proporcionais à finalidade de utilização, observando resistência, durabilidade, segurança, facilidade de higienização, economicidade, sustentabilidade, competitividade e interesse público, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com a solução definida no Estudo Técnico Preliminar nº 86/2026.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. As marcas e os modelos eventualmente indicados nas especificações técnicas dos materiais de copa e cozinha possuem caráter exclusivamente referencial, com a finalidade de auxiliar na identificação do padrão mínimo de qualidade, resistência, durabilidade, funcionalidade e desempenho pretendido pela Administração, considerando as condições de utilização dos materiais na Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza – BAFZ, não constituindo exigência de fornecimento de marca ou fabricante específico.

4.2.1. Serão admitidos produtos de quaisquer marcas ou fabricantes, desde que apresentem características técnicas, funcionais, dimensionais, de resistência, durabilidade e desempenho equivalentes ou superiores às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, observadas as condições de utilização previstas para cada item.

4.2.2. A análise de aceitabilidade dos produtos ofertados será realizada com base em critérios objetivos, considerando as características e os requisitos técnicos expressamente previstos nas especificações dos respectivos itens, sendo vedada a rejeição de produto fundamentada exclusivamente na ausência de correspondência com as marcas ou modelos utilizados como referência.

4.2.3. A indicação de marcas ou modelos de referência fundamenta-se no art. 41, inciso I, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021, destinando-se exclusivamente a facilitar a compreensão das características do objeto pretendido, sem restringir a participação de produtos equivalentes ou superiores, devendo as referências estar acompanhadas da expressão **“ou equivalente, ou de melhor qualidade”** e da justificativa pertinente nos autos do processo administrativo.

4.2.4. A eventual comprovação da equivalência técnica poderá ocorrer mediante apresentação de catálogos, fichas técnicas, documentos do fabricante ou outros meios de comprovação pertinentes, quando necessários à verificação do atendimento às especificações, observados os critérios previstos no instrumento convocatório e neste Termo de Referência.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3. Não haverá vedação prévia ao fornecimento de marcas, modelos ou produtos específicos na presente contratação, sendo admitidos materiais de quaisquer fabricantes, desde que atendam integralmente às especificações técnicas, aos padrões mínimos de qualidade, resistência, durabilidade, funcionalidade e desempenho estabelecidos neste Termo de Referência.

4.3.1. A eventual vedação ao fornecimento de determinada marca ou produto somente poderá ocorrer nas hipóteses legalmente admitidas, mediante justificativa técnica fundamentada e devidamente documentada nos autos do processo administrativo, especialmente quando demonstrado que produtos anteriormente adquiridos e utilizados pela Administração não atenderam aos requisitos indispensáveis ao pleno cumprimento das obrigações contratuais, conforme previsto no art. 41, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.

4.3.2. A vedação de determinada marca ou produto, quando excepcionalmente adotada, deverá observar os princípios da motivação, razoabilidade, proporcionalidade, isonomia e competitividade, não sendo admitida restrição fundamentada exclusivamente em preferências subjetivas ou na ausência de correspondência com as marcas indicadas como referência.

Da exigência de amostra

4.4. Não será exigida a apresentação de amostras dos materiais objeto da presente contratação, considerando que as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência são suficientes para a adequada identificação, caracterização e avaliação dos produtos a serem fornecidos.

~~4.5. Serão exigidas amostras dos seguintes itens:~~
~~4.5.1. [...];~~
~~4.5.2. [...]; e~~
~~4.5.3. [...].~~
~~4.6. As amostras poderão ser entregues no endereço [indicar o endereço], no prazo limite de [indicar o prazo], sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.~~
~~4.7. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.~~
~~4.8. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.~~
~~4.9. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:~~
~~4.9.1. Itens (....): .....;~~
~~4.9.2. Itens (....): .....~~
~~4.10. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.~~
~~4.11. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.~~
~~4.12. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.~~
~~4.13. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de XX (xxxxx) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.~~
~~4.14. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.~~

Da exigência de carta de solidariedade

4.15. Não será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante como condição geral para o fornecimento dos materiais, considerando a natureza do objeto, constituído predominantemente por **bens comuns de copa e cozinha**, e a ausência de circunstância excepcional previamente identificada que justifique essa exigência.

Subcontratação

4.16. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

OU

~~4.17. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de XX% (xxxxx por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:~~
~~4.18. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:~~
~~4.18.1. [...];~~
~~4.18.2. [...]; e~~
~~4.18.3. [...].~~
~~4.19. Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:~~
~~4.19.1. [...];~~
~~4.19.2. [...]; e~~
~~4.19.3. [...];~~

~~4.20. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.~~

4.21. A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.22. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.23. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

Garantia da contratação

4.24. Não será exigida garantia de execução contratual prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza do objeto, caracterizado pelo fornecimento de bens comuns de copa e cozinha, cuja aquisição ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante Sistema de Registro de Preços.

OU

4.25. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a XX% (xxxxx por cento) do valor [total] OU [anual] da contratação.

4.26. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.26.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.26.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.26.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.26.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.26.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.27. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.[A10]

4.28. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.29. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.30. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.30.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.31. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.31.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; e

4.31.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao Contratado.

4.32. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termoaditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.33. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará

desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.34. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.35. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.35.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.35.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.36. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.36.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.36.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.37. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.38. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

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

4.40. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte

4.41. Na presente licitação, será realizada a **reserva de cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte**, observadas as disposições da **Lei Complementar nº 123/2006**, do **Decreto nº 8.538/2015** e demais normas aplicáveis.

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

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

4.41.3. Será dada prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada seja inadequada para atender às quantidades ou às condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do **art. 8º, § 4º, do Decreto nº 8.538/2015**.

Margem de Preferência

4.19. A aplicação de **margem de preferência** observará o enquadramento dos bens objeto da presente contratação nas hipóteses previstas na **Lei nº 14.133/2021** e na regulamentação federal vigente, inclusive nos atos expedidos pela **Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS**, quando aplicáveis.

4.19.1. A margem de preferência, quando cabível, será aplicada exclusivamente aos itens efetivamente abrangidos pelos atos normativos vigentes, observando-se o respectivo percentual, as condições de enquadramento e os critérios estabelecidos na regulamentação específica.

4.19.2. A aplicação da margem de preferência deverá estar expressamente identificada no instrumento convocatório para os itens alcançados pela regulamentação, **não sendo aplicada de forma genérica aos produtos que não estejam contemplados nas hipóteses legalmente estabelecidas**.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo para entrega dos materiais será de até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento, pela contratada, da Nota de Empenho ou de outro instrumento equivalente de solicitação de fornecimento, conforme estabelecido no Termo de Referência. Eventual prorrogação dependerá de justificativa formal da contratada e de aceitação pela Administração, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas.

5.1.1. Caso não seja possível realizar a entrega no prazo estabelecido, a contratada deverá comunicar formalmente as razões à Administração com antecedência mínima de **5 (cinco) dias corridos** do término do prazo, para apreciação de eventual pedido de prorrogação, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas.

~~5.2. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:~~

~~Parcela~~	~~Composição da parcela~~	~~Prazo de entrega~~
~~1ª~~	~~... unidades do item ..., ... unidades do item ...~~	~~*... dias da Assinatura/da Ordem de Fornecimento/[...]*~~
~~2ª~~	~~... unidades do item ..., ... unidades do item ...~~	~~*... dias da Assinatura/da Ordem de Fornecimento/[...]*~~
~~3ª~~	~~... unidades do item ..., ... unidades do item ...~~	~~*... dias da Assinatura/da Ordem de Fornecimento/[...]*~~
~~[...]~~	~~... unidades do item ..., ... unidades do item ...~~	~~*... dias da Assinatura/da Ordem de Fornecimento/[...]*~~

~~5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (...) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de~~ caso ~~fortuito e força maior.~~

5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

5.4.1. Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza – BAFZ, Avenida Borges de Melo, nº 205, Bairro Aerolândia, CEP 60.415-513, Fortaleza/CE.

5.4.2. O recebimento dos materiais ocorrerá, preferencialmente, de **segunda a quinta-feira, das 8h às 12h e das 13h às 15h30, e às sextas-feiras, das 8h às 11h30**, mediante prévia coordenação com a Seção de Subsistência, quando necessária.

5.4.3. Os bens deverão ser entregues **novos, sem uso, em perfeitas condições de conservação e funcionamento**, quando aplicável, devidamente acondicionados e protegidos contra danos durante o transporte, acompanhados da documentação pertinente e em estrita conformidade com as especificações, marcas/modelos aprovados, quantitativos e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.4.4. Os custos relacionados ao transporte, frete, seguro, carga, descarga, acondicionamento e demais despesas necessárias à entrega dos bens no local indicado serão de responsabilidade da Contratada, não cabendo cobrança adicional à Administração.

Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (TR) - CONTRATAÇÃO DIRETA - Página 51 de 70 - Hash: 2b5a2d2dd4a

5.4.5. Os materiais entregues em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, que apresentem avarias, defeitos, vícios, divergências de quantidade ou outras irregularidades poderão ser recusados pela Administração, sem prejuízo das obrigações relativas à substituição dos bens e das demais medidas cabíveis.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.5. O prazo de garantia dos bens será aquele estabelecido na **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor**, sem prejuízo de eventual prazo de garantia superior oferecido pelo fabricante ou fornecedor ou especificamente exigido para determinado item neste Termo de Referência.

5.5.1. Durante o período de garantia, a Contratada deverá responsabilizar-se, conforme aplicável, pela correção de vícios ou defeitos e pela substituição dos produtos que apresentem desconformidade não decorrente de uso inadequado pela Administração, sem ônus adicional para a BAFZ.

5.5.2. Quando o item possuir **garantia específica do fabricante superior à garantia legal**, prevalecerá o prazo mais benéfico à Administração, devendo ser fornecidos, quando existentes, os respectivos certificados, termos de garantia, manuais e demais documentos necessários ao seu exercício.

5.5.3. Para os itens que, por sua natureza, demandem manutenção ou assistência técnica durante o período de garantia, deverão ser observadas as condições específicas previstas na descrição do respectivo item e na documentação fornecida pelo fabricante.

OU

~~5.6. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, ___ (_____) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.~~
~~5.7. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.~~
~~5.8. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.~~
~~5.9. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.~~
~~5.10.Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.~~
~~5.11.. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.~~
~~5.12. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até XX (xxxxx) dias úteis, já incluído nesse prazo o tempo necessário para eventual retirada e devolução do bem, a cargo do Contratado.~~
~~5.13. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.~~
~~5.14. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.~~
~~5.15. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.~~
~~5.16. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.~~
~~5.17. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.~~

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da

administração.

6.16.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.16.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.16.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.16.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

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

c) der causa à inexecução total do contrato;

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

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, nos termos do art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem 7.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, nos termos do art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 7.1, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, nos termos do art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para a infração descrita na alínea “d” do subitem 7.1, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia corrido de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 10% (dez por cento) dessa parcela, observados os critérios da regulamentação vigente do COMAER.

7.2.4.2. Compensatória, para a infração descrita na alínea “a” do subitem 7.1, de 5% (cinco por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

7.2.4.3. Compensatória, para a infração descrita na alínea “b” do subitem 7.1, de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação afetada pela infração.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita na alínea “c” do subitem 7.1, de 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 7.1, de 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação.

7.2.4.6. A aplicação de multas moratórias e compensatórias observará as condições de incidência e os limites estabelecidos na Lei nº 14.133/2021 e na Portaria GABAER nº 623/GC4, de 20 de novembro de 2023, com suas alterações vigentes, vedada a cobrança cumulativa indevida pelo mesmo fato.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, observadas as disposições legais pertinentes.

7.5. Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença poderá ser descontada da garantia prestada, quando existente, ou cobrada judicialmente, observada a legislação aplicável.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo estabelecido na notificação expedida pela autoridade competente, observadas as disposições regulamentares aplicáveis.

7.8. A aplicação das sanções ocorrerá em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

7.8.1. Os endereços eletrônicos informados na proposta comercial ou cadastrados no SICAF poderão ser utilizados para comunicações e notificações, observadas as disposições legais e regulamentares pertinentes.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. As peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. Os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, observados os requisitos e procedimentos do art. 160 da Lei nº 14.133/2021.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 15 (quinze) dias úteis.

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

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

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

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

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

8.12.1. o prazo de validade;
8.12.2. a data da emissão;
8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;
8.12.5. o valor a pagar; e
8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

8.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de Crédito

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

8.27.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.27.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.27.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.27.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

8.28. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 17/11/2026.

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.31. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.32. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.33. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.34. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

8.35. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade pregão, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

OU

~~9.2. *O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art. [**74 OU 75**], inciso [**indicar o inciso**], da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com base no seguinte fundamento: [**descrever a fundamentação da contratação para enquadramento no dispositivo legal indicado**].*~~

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

9.4. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

9.6. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *dos 2 (dois) últimos exercícios sociais,* já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante	
	Passivo Circulante	

9.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) ou Liquidez Corrente (LC), será exigida a comprovação de patrimônio líquido mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação pertinente ao item ou conjunto de itens para o qual concorrer, observados os limites do art. 69, § 4º, da Lei nº 14.133/2021 e a justificativa constante da fase preparatória.

9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.27. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.29. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

9.30. Para fins de qualificação técnico-operacional, deverá ser comprovada aptidão para o fornecimento de bens similares ou compatíveis com o objeto desta contratação, mediante apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, capazes de demonstrar experiência anterior satisfatória em características e condições compatíveis com a contratação.

9.30.1. As exigências de capacidade técnica deverão restringir-se às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto, quando aplicável, e observar critérios objetivos, necessários e proporcionais à complexidade da contratação.

9.30.1.1. O(s) atestado(s) deverá(ão) demonstrar o fornecimento de **quantitativos compatíveis com o item ou parcela do objeto para o qual o licitante apresentar proposta**, em proporção suficiente para comprovar sua capacidade operacional, observados os limites e condições admitidos pela Lei nº 14.133/2021.

9.30.1.2. O(s) documento(s) apresentado(s) deverá(ão) evidenciar que o fornecimento anterior foi executado de forma **satisfatória**, inclusive quanto ao cumprimento das obrigações assumidas, quando tais informações constarem do respectivo atestado.

9.30.2. Será admitido o somatório de diferentes atestados, quando compatível com a natureza do objeto e com os critérios estabelecidos no instrumento convocatório.

9.30.3. A Administração poderá realizar diligências destinadas à confirmação da autenticidade e das informações constantes dos atestados apresentados.

9.30.4. O licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da **autenticidade e legitimidade dos atestados apresentados**, devendo fornecer, quando solicitado pela Administração, documentos complementares, tais como cópia do contrato, nota de empenho, nota fiscal ou outro instrumento que tenha dado suporte ao fornecimento, bem como dados atualizados do emitente e informações relativas ao local de execução do objeto, entre outros documentos pertinentes.

9.30.5. A Administração poderá realizar diligências destinadas a confirmar as informações constantes dos atestados de capacidade técnica, inclusive mediante contato com as pessoas jurídicas emitentes, nos termos da legislação aplicável.

9.30.6. As exigências de qualificação técnica deverão permanecer **restritas ao necessário para demonstrar a capacidade do licitante de executar o objeto**, não sendo admitidas condições desproporcionais ou sem relação direta com as características e os riscos da contratação.

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.32 Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação é de **R$ 794.801,57 (Setecentos e Noventa e Quatro Mil e Oitocentos e Um Reais e Cinquenta e Sete Centavos)**, conforme os custos unitários estimados e os respectivos quantitativos constantes da tabela do item 1 deste Termo de Referência e da documentação de pesquisa de preços que integra o processo.

10.2. Considerando a adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP**, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, observadas as hipóteses, os procedimentos e as condições estabelecidos na **Lei nº 14.133/2021**, na regulamentação do Sistema de Registro de Preços e nos instrumentos que regerem a contratação.

10.2.1. Os preços registrados poderão ser alterados em caso de **força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis**, que inviabilizem a execução da Ata de Registro de Preços tal como pactuada, nos termos do art. 124, inciso II, alínea "d", da **Lei nº 14.133/2021**, mediante a devida comprovação.

10.2.2. Os preços registrados poderão ser alterados em caso de **criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais**, ou de superveniência de disposições legais, desde que haja comprovada repercussão sobre os preços registrados.

10.2.3. Os preços registrados poderão ser **reajustados**, respeitada a periodicidade mínima legal, a contagem da anualidade e o índice de reajustamento definido para a contratação, observados os critérios estabelecidos no edital, na Ata de Registro de Preços e nos demais instrumentos aplicáveis.

10.2.4. Não se aplica a **repactuação** à presente contratação, tendo em vista que o objeto consiste na **aquisição de materiais de copa e cozinha**, caracterizando fornecimento de bens, e não serviço contínuo com regime de dedicação exclusiva ou predominância de mão de obra.

10.2.5. Eventual pedido de alteração ou atualização dos preços registrados deverá ser devidamente fundamentado e acompanhado da documentação necessária à comprovação da ocorrência do fato alegado e de sua efetiva repercussão sobre os preços, cabendo à Administração analisar o pedido nos termos da legislação e da regulamentação aplicáveis.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

~~11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:~~

~~I) Gestão/unidade: [...];~~
~~II) Fonte de recursos: [...];~~
~~III) Programa de trabalho: [...];~~
~~IV) Elemento de despesa: [...]; e~~
~~V) Plano interno: [...].~~

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

OU

~~11.4.~~ *A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente .*

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas

Fortaleza - CE, dia 07 outubro de 2026.

13. ANEXO I

REGRAS APLICÁVEIS À FORMALIZAÇÃO DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas mediante termo de contrato ou, quando atendidos os requisitos legais, por instrumento equivalente admitido pelo art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

A substituição do termo de contrato por Nota de Empenho, autorização de compra ou outro instrumento hábil observará as hipóteses legalmente previstas, consideradas as características de cada aquisição e as obrigações decorrentes do fornecimento.

As aquisições serão realizadas conforme a necessidade da Administração, observados os quantitativos registrados, a vigência da Ata de Registro de Preços, a disponibilidade orçamentária e as condições estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento convocatório.

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da convocação, para assinar o termo de contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme a forma de contratação adotada pela Administração, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legalmente previstas.

1.2. O prazo estabelecido no item anterior poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação devidamente justificada do adjudicatário, apresentada durante seu transcurso e aceita pela Administração.

1.3. A assinatura do termo de contrato ou o aceite do instrumento equivalente implica o reconhecimento de que:

1.3.1. A contratação será regida pelas disposições da Lei nº 14.133/2021, pelo instrumento convocatório, pelo Termo de Referência e seus anexos, pela Ata de Registro de Preços e pela proposta apresentada pelo contratado.

1.3.2. O contratado ficará vinculado às condições, especificações técnicas, quantitativos, prazos e demais obrigações estabelecidos nos instrumentos que integram a contratação.

1.3.3. O instrumento equivalente, quando legalmente admitido, substituirá o termo de contrato para fins de formalização da contratação, observadas as disposições legais aplicáveis.

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência de cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços será aquele estabelecido no Termo de Referência e no respectivo instrumento de formalização, observadas as disposições aplicáveis da Lei nº 14.133/2021.

2.2. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação federal aplicável.

2.3. A prorrogação da Ata de Registro de Preços não implicará prorrogação automática das contratações dela decorrentes, cujos prazos observarão as condições estabelecidas nos respectivos instrumentos de formalização.

2.4. As contratações poderão ser prorrogadas nas hipóteses legalmente admitidas, mediante justificativa e observância dos requisitos aplicáveis, não constituindo direito subjetivo do contratado.

2.5. Quando cabível, a prorrogação contratual será formalizada por termo aditivo, ressalvadas as hipóteses de prorrogação decorrentes diretamente de disposição legal, observadas as providências administrativas necessárias.

2.6. Não será admitida prorrogação contratual que contrarie sanção impeditiva vigente aplicada ao contratado, considerada sua abrangência legal.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com o Termo de Referência, o instrumento de formalização da contratação e seus anexos.

3.1.2. Receber o objeto nos prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência.

3.1.3. Notificar o contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos, incorreções, imperfeições ou irregularidades verificadas nos bens fornecidos, fixando prazo para substituição, reparação ou correção, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação e o cumprimento das obrigações assumidas pelo contratado.

3.1.5. Efetuar o pagamento correspondente ao fornecimento efetivamente realizado e regularmente recebido, observados os prazos, procedimentos e condições estabelecidos no Termo de Referência.

3.1.6. Aplicar ao contratado as sanções administrativas cabíveis, observadas as disposições legais e regulamentares pertinentes, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das providências cabíveis, quando necessário.

3.1.8. Emitir decisão expressa sobre solicitações e reclamações relacionadas à execução da contratação, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou desprovidos de interesse para a adequada execução do objeto.

3.1.9. A Administração decidirá os requerimentos apresentados pelo contratado no prazo de 1 (um) mês, contado do protocolo, admitida prorrogação motivada por igual período, observados os prazos legais específicos eventualmente aplicáveis.

3.1.10. Os pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro serão analisados e decididos no prazo de até 1 (um) mês, contado do protocolo da solicitação devidamente instruída, ressalvadas as hipóteses que demandem diligências ou complementação documental, mediante justificativa formal.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O contratado deverá cumprir todas as obrigações estabelecidas no Termo de Referência, no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços e no respectivo instrumento de formalização da contratação, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da adequada execução do objeto, observando as seguintes obrigações:

4.1.1. Fornecer os materiais novos, sem uso anterior, em perfeitas condições de utilização, devidamente acondicionados e em conformidade com as especificações técnicas, os quantitativos e os prazos estabelecidos no Termo de Referência.

4.1.2. Apresentar, quando aplicáveis à natureza do item, manuais de utilização em língua portuguesa, certificados, informações técnicas, documentos de garantia e orientações necessárias à adequada utilização dos produtos.

4.1.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos bens fornecidos, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.078/1990, quando aplicáveis.

4.1.4. Comunicar formalmente ao contratante, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias corridos do término do prazo de entrega, os motivos que impossibilitem seu cumprimento, apresentando a respectiva justificativa e documentação comprobatória, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas.

4.1.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor da contratação ou pela autoridade competente, prestando os esclarecimentos e as informações solicitados.

4.1.6. Reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, total ou parcialmente, os bens que apresentem vícios, defeitos, avarias ou desconformidades, observados os prazos e procedimentos previstos no Termo de Referência.

4.1.7. Responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução da contratação, não sendo essa responsabilidade reduzida ou excluída pela fiscalização ou pelo acompanhamento realizado pelo contratante.

4.1.8. Quando não for possível verificar a regularidade do contratado por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, apresentar, quando solicitado e nos termos da legislação aplicável, os documentos necessários à comprovação de sua regularidade fiscal, social e trabalhista.

4.1.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e demais obrigações legais relacionadas à execução do objeto, cuja inadimplência não transferirá automaticamente a responsabilidade ao contratante.

4.1.10. Comunicar ao fiscal da contratação, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após tomar conhecimento, qualquer ocorrência anormal ou acidente relacionado ao fornecimento dos bens que possa comprometer a segurança de pessoas, a integridade dos materiais ou a regular execução do objeto.

4.1.11. Manter, durante a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições exigidas para habilitação na licitação, observadas as disposições legais aplicáveis.

4.1.12. Cumprir as exigências legais relativas à reserva de cargos para pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes, quando aplicáveis.

4.1.13. Comprovar, quando solicitado pela Administração, o atendimento às exigências de reserva de cargos previstas na legislação.

4.1.14. Guardar sigilo sobre informações de natureza restrita ou protegidas por lei às quais tenha acesso em decorrência da execução da contratação.

4.1.15. Responsabilizar-se pelo adequado dimensionamento dos custos de sua proposta, incluindo transporte, frete, carga, descarga, tributos, encargos e demais despesas necessárias ao fornecimento, ressalvadas as hipóteses legais de alteração contratual e restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

4.1.16. Observar as normas de segurança, acesso, identificação e circulação estabelecidas pela Base Aérea de Fortaleza, especialmente durante o transporte e a entrega dos materiais.

4.1.17. Disponibilizar os recursos humanos, materiais, equipamentos e meios de transporte necessários ao cumprimento das obrigações de fornecimento, observadas as condições técnicas e de segurança aplicáveis.

4.1.18. Observar a legislação relativa à proteção de dados pessoais, inclusive a Lei nº 13.709/2018, quando houver tratamento de dados pessoais em decorrência da contratação.

4.1.19. Realizar o transporte, a movimentação e a entrega dos materiais em condições adequadas de segurança, conservação e higiene, evitando danos aos bens, às instalações e às pessoas.

4.1.20. Não promover alterações nas características, especificações, marcas ou modelos aprovados para o fornecimento sem prévia autorização da Administração, observadas as condições previstas no instrumento convocatório.

4.1.21. Não utilizar trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos, nem empregar menores de 18 (dezoito) anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres, observada a legislação aplicável.

4.1.22. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, especialmente aquelas relacionadas à segurança e à saúde dos trabalhadores envolvidos na execução da contratação.

4.1.23. Não submeter trabalhadores a condições degradantes, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalho forçado.

4.1.24. Adotar medidas adequadas de prevenção e enfrentamento à discriminação, à violência e ao assédio no ambiente de trabalho, observadas as disposições legais aplicáveis.

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. A contratação será extinta quando cumpridas integralmente as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo inicialmente estabelecido.

5.2. Nas contratações por escopo, quando o objeto não for concluído no prazo estipulado, observar-se-á o disposto no art. 111 da Lei nº 14.133/2021, cabendo à Administração adotar as providências necessárias à adequação do cronograma de execução.

5.3. Quando a não conclusão do objeto decorrer de culpa do contratado:

5.3.1. O contratado será constituído em mora, sujeitando-se às sanções administrativas cabíveis, observados os procedimentos legais aplicáveis.

5.3.2. A Administração poderá optar pela extinção da contratação, adotando as medidas legalmente admitidas para assegurar a continuidade do atendimento da necessidade administrativa.

5.4. A contratação poderá ser extinta nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, observadas as disposições dos arts. 138 e 139 da mesma Lei, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando cabíveis.

5.5. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará, por si só, a extinção da contratação, desde que não comprometa sua capacidade de executar o objeto.

5.5.1. Quando a operação societária implicar alteração da pessoa jurídica contratada, deverá ser avaliada a possibilidade jurídica de alteração subjetiva, observadas as condições legais e contratuais pertinentes.

5.6. Sempre que possível, a formalização da extinção será precedida de levantamento das obrigações cumpridas e pendentes, dos pagamentos realizados e devidos, bem como das indenizações e multas eventualmente aplicáveis.

5.7. A extinção contratual não impedirá o reconhecimento de eventual desequilíbrio econômico-financeiro, quando devidamente comprovado e juridicamente cabível, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

5.8. A contratação poderá ser extinta caso seja constatada situação de impedimento ou conflito de interesses prevista na legislação, inclusive nas hipóteses relacionadas a vínculos entre o contratado e agentes públicos envolvidos na licitação, na contratação ou na fiscalização.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. Os casos omissos serão decididos pela Administração, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021, da regulamentação federal aplicável, do instrumento convocatório, do Termo de Referência e da Ata de Registro de Preços, aplicando-se subsidiariamente, quando cabíveis, as disposições da Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e os princípios gerais dos contratos.

7. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

7.1. Eventuais alterações contratuais observarão as disposições dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

7.2. O contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, observadas as hipóteses e os limites legais aplicáveis.

7.3. As supressões decorrentes de acordo celebrado entre as partes poderão exceder o limite previsto no item anterior, observadas as disposições legais pertinentes.

7.4. As alterações contratuais serão formalizadas mediante termo aditivo, observadas as exigências legais e regulamentares aplicáveis, inclusive quanto à análise jurídica, quando exigível.

7.5. Os registros que não caracterizarem alterações contratuais poderão ser realizados por apostilamento, dispensada a celebração de termo aditivo, nas hipóteses previstas no art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

7.6. As alterações das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços não poderão ser utilizadas para modificar indevidamente os quantitativos registrados na própria Ata, devendo ser observadas as regras específicas do Sistema de Registro de Preços.

8. FORO

8.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Fortaleza, Seção Judiciária do Ceará, para dirimir os litígios decorrentes da execução da contratação que não puderem ser solucionados administrativamente ou por meios consensuais admitidos pela legislação, observadas as disposições do art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

Por meio deste instrumento, ... *(identificar o Contratado)* declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital* ***OU*** *Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ... de ..... de 20.... .

_____

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

SUE ELLEN SIMONE MAR E SOL ALVES FRAZAO

Membro da comissão de contratação

VILMAR BATISTA SILVA

Membro da comissão de contratação

ABNER LIMA DE SOUZA

Membro da comissão de contratação

Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (TR) - CAPA E PÁGINA 68 - Página 68/75 - 16/04/2025 15:53:56 - 2d8f2d87c2442eb5a2d2dd4a

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	Termo de Referencia - TR
Data/Hora de Criação:	18/11/2026 11:49:56
Páginas do Documento:	68
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	69
Hash MD5:	16f84826283807387dfd5b37240c2e42
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Primeiro Sargento VILMAR BATISTA SILVA no dia 18/11/2026 às 08:57:52 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cabo ABNER LIMA DE SOUZA no dia 18/11/2026 às 08:59:31 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten SUE ELLEN SIMONE MAR E SOL ALVES FRAZÃO no dia 18/11/2026 às 09:05:09 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Primeiro Sargento RAQUEL ALEGRE CRUZ DE SOUZA LUZ no dia 18/11/2026 às 09:53:35 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap RODRIGO MARQUES DA SILVA no dia 18/11/2026 às 13:19:24 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento: TERMO DE REFERÊNCIA (TR) - CONTRA E Página 70 / Página 70 / Hash 7075 - 1648 0625 3557 3865 7258 7240 2eb5a2d2dd4a

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	TERMO DE REFERÊNCIA (TR) COPA E COZINHA
Data/Hora de Criação:	23/11/2026 19:08:33
Páginas do Documento:	70
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	71
Hash MD5:	1551db6572df8d587244deb5a2d2dd4a
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Primeiro Sargento RAQUEL ALEGRE CRUZ DE SOUZA LUZ no dia 25/11/2026 às 13:13:58 no horário oficial de Brasília.