

PREGÃO ELETRÔNICO

90004/2025

CONTRATANTE (UASG)
(160013)

OBJETO

[REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE BENS PERMANENTES PARA COZINHA INDUSTRIAL]

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 16.549.767,57

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 29/05/2025 às 10:00h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço

MODO DE DISPUTA:

aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA
NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

EDITAL - COMPRA

PREGÃO ELETRÔNICO

Colégio Militar de Manaus

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90004/2025

Processo Administrativo nº 64255.002535/2025-72

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) Colégio Militar de Manaus , por meio do(a) Setor de Aprovisionamento , sediado(a) Rua José Clemente, 157, bairro Centro, na cidade de Manaus/AM , CEP 69010-07, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço , [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do [Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da Sessão Pública: 29/05/2025

Hora Inicial: 10:00

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Aquisição de bens permanentes para cozinha industrial conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em 185 (cento e oitenta e cinco) itens, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do

provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

3.6. Para os itens 1, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 15, 22, 23, 25, 26, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 55, 60, 65, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 80, 84, 88, 89, 95, 96, 97, 99, 100, 103, 104, 105, 108, 109, 110, 111, 112, 118, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142,,143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184 e 185.a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.9.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

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

3.9.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

3.9.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.9.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1996, concorrendo entre si;

3.9.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou

por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.9.1. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.9.2. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.6. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.4. e 3.9.5. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.14. O disposto nos itens 3.9.4. e 3.9.5. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.16. A vedação de que trata o item 3.10. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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

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

5.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre

plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

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

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

5.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

5.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.6. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.6.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.6.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.6.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.6.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.6.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.6.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.6.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.6.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.6.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.6.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.6.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3. ou sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

5.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

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

5.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

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

5.12. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

5.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.11. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Valor unitário do item. expresso em Reais (R\$)

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

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

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

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer

alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

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

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

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

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

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

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

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos)

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

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto e fechado.

7.11. No modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos [§§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021](#). O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

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

7.18.2. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor

inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

7.18.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada.

7.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

7.21.2. empresas brasileiras;

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

7.21.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

7.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.23.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a

negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

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

7.23.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

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

8.1.1. SICAF;

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

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na [Lei nº 8.429, de 1992](#), também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#)).

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

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

8.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

8.4.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao

objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. conter vícios insanáveis;

8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

8.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

8.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

8.8.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

8.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

8.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

8.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

8.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

8.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

8.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semiintegrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.11.2. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.11.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.11.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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

8.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.15. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará 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 no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

9.2. 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.

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

9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei .

9.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

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

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

9.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

9.11. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

9.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.13. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.11.1., poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a

apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

9.13.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.13.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.13.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.14. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem

9.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos [artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021](#) e reconhece os direitos da Administração previstos nos [artigos 137 a 139 da mesma Lei](#).

10.5. Os prazos dos itens 10.2. e 10.3. poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal - Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

- 13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

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

14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

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

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

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
ou

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

14.1.6. fraudar a licitação;

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

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0.5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: salc.cmmanaus@gmail.com

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

expediente na Administração.

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

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://cmm.eb.mil.br/>

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.11.1. ANEXO I - Termo de Referência.

16.11.2. ANEXO II - Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

16.11.3. ANEXO III - Termo de Ciência e concordância

16.11.4. ANEXO IV – Estudo Técnico Preliminar

16.11.5. ANEXO V - Minuta de Termo de Contrato

16.11.6. ANEXO VI - Minuta de Ata de Registro de Preços

Manaus, 16 de maio de 2025



Documento assinado digitalmente
LUIZ AFONSO GOMES DE SOUSA FILHO
Data: 16/05/2025 13:22:37-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LUIZ AFONSO GOMES DE SOUSA FILHO
ORDENADOR DE DESPESAS

AGU - Advocacia Geral da União / CGU - Consultoria-Geral da União / Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: ABR/2025

Edital modelo para Pregão Eletrônico - Lei nº 14.133, de 2021.

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação. Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

Código de Identificação Ger@AGU: a656191746652895224

Termo de Referência 8/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2025	160013-COLEGIO MILITAR DE MANAUS /MEX/AM	GRACE KELLY BARROSO GOMES	16/05/2025 10:32 (v 4.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		64255.002535/2025-72

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de bens permanentes para cozinha industrial, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNI DE MEDIDA	CATMAT	VALOR UNITÁRIO	QUAN TIDADE	VALOR TOTAL
1	Amaciador elétrico de bife: amaciador de carnes em aço inox, tampa protetora do pentes e pentes em aço inox, redutor com coroa e pinhão, produção de até 400kg/h, motor com potência de ½ cv, tensão 110 volts	UNIDADE	486624	R\$ 1.953,00	29	R\$ 56.637,00
2	ARMÁRIO COPA /COZINHA, MATERIAL AÇO INOX 304 - 18/8, QUANTIDADE PORTAS 06, COM RODÍZIOS GIRATÓRIOS EM POLIURETANO	UNIDADE	444997	R\$ 5.418,23	52	R\$ 282.831,61

3	Armário copa/cozinha, material aço, tipo balcão, revestimento de pintura eletrostática a pó. Quantidade portas 02, quantidade de gavetas 04. Com tampo fixo de material fórmico alto brilho resistência a altas temperaturas 120°C. Portas de chapa de aço laminado com pintura eletrostática a pó. Quantidade de prateleiras internas 01. Gavetas de chapa de aço laminado. Puxadores metálicos em 06 unidades. Corrediças telescópicas, dobradiças metálicas. 04 pés metalizados pés com design moderno e sapatas reguláveis e nivelamento. Dimensões largura 105cm, altura 86cm, profundidade 45cm. Cor branca	UNIDADE	301208	R\$ 899,99	45	R\$ 40.499,55
4	ARMÁRIO PANIFICAÇÃO: Armário de crescimento de pão com 20 (vinte) esteiras de 58 x 68 cm. Características Básicas: - Totalmente em chapa de aço carbono SAE 1020; - Acabamento em pintura a pó eletrostática, m base fosfatizada; - Esteira opcional para pão francês e doce	UNIDADE	481714	R\$ 1.713,95	43	R\$ 73.699,64
5	Armário para crescimento, com 20 esteiras para assadeiras de 58x68cm, material chapa de aço, acabamento superficial pintura martelada, com 20 assadeiras para pão francês, 5 tiras, medindo 58x68, em alumínio.	UNIDADE	474332	R\$ 1.937,01	41	R\$ 79.417,21

6	Balança de plataforma eletrônica. Capacidade: 300Kg; Carga mínima: 1Kg; Divisão: 50g; Plataforma: 40x50. Altura até o cabeçote de 1,25 cm, com rodízios. Visor: LCD com backlight - Com bateria de 40 horas. Célula Central; Estrutura em aço carbono c/ pintura poliéster a pó na cor cinza	UNIDADE	617857	R\$ 1.500,00	38	R\$ 57.000,00
7	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO - Buffet de distribuição refrigerado, com corre bandejas retrátil, gabinete e estrutura em chapa inox (espes. 1,27 mm). o pés em polipropileno com sapatas niveladoras, com 15 cm alt. Com 6 Gns.	UNIDADE	252793	R\$ 3.999,90	48	R\$ 190.795,23
8	BALCÃO TÉRMICO, com 06 cubas. Módulo de distribuição aquecido, refrigerado, neutro. AQUECIDO. Módulo construído inteiramente em Aço Inoxidável AISI 304 18.8 Banho maria com capacidade para receber Gn's; (Aquecido). Aquecimento por meio de resistências elétricas de imersão ou seca; Comando termostático 20° a 120° C e lâmpada piloto; Conexões rosqueáveis para entrada e saída de água; Itens adicionais: Correbandejas vincado ou tubular com mão francesa confeccionado em Aço Inox ou Granito; Suporte tubular 38mm; Protetor superior em vidro temperado curvo ou plano; Tampo em aço inoxidável	UNIDADE	615669	R\$ 5.928,00	49	R\$ 288.100,80

	ou granito especial; Luminária; Rodízios.					
9	Bancada de apoio - recepção tampo: tampo em painel duplo de 25mm em mdf/mdp, na cor cinza, revestido na face superior e posterior com laminado texturizado de baixa pressão e bordas com fita de pvc (ou similar) na mesma cor com espessura mínima de 1,0mm.	UNIDADE	416610	R\$ 949,05	50	R\$ 47.452,50
10	BATEDEIRA INDUSTRIAL, MATERIAL CORPO:AÇO, CAPACIDADE:20 L, QUANTIDADE VELOCIDADE:6, POTÊNCIA MOTOR:1 CV, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PLANETÁRIA, C/ REGULADOR DE VELOCIDADE, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 V, ACESSÓRIOS:3 BATEDORES TIPO ESPIRAL, RAQUETE E GLOBO	UNIDADE	445664	R\$ 6.598,00	37	R\$ 243.466,20
11	BEBEDOURO ÁGUA GARRAFÃO, MATERIAL AÇO GALVANIZADO, TIPO VERTICAL ELÉTRICO, ACABAMENTO EXTERNO PINTURA EPOXI PÓ, CAPACIDADE 20, VOLTAGEM 110/220, FREQUÊNCIA 50/60	UNIDADE	234717	R\$ 554,18	52	R\$ 28.817,36
12	Bebedouro coletivo em aço inox, capacidade para 200 litros de água, com 04 (quatro) torneiras, voltagem 110/220V (Referente ao PRE- 200E	UNIDADE	311387	R\$ 2.903,75	46	R\$ 133.282,13

	Acqua Gelata Inox e Venâncio 200l ou similar com as mesmas características)					
13	Bebedouro industrial refrigerado, capacidade para 100 litros, gabinete em aço inox 430, com 3 (três) torneiras de alta resistência em metal cromado, cuba aparadora em aço inox 430, com mangueira embutida para escoamento de água	UNIDADE	452767	R\$ 3.678,19	41	R\$ 152.277,07
14	CAFETEIRA ELÉTRICA 40 L (2X20L) CAFETEIRA ELÉTRICA CONSTRUÍDA EM AÇO INOX 304 COM CONTROLE TERMOSTÁTICO DE TEMPERATURA (20° A 120°C), RESISTÊNCIA DE IMERSÃO EM AÇO INOX BLINDADA. Potência de 6.500w. DIMENSÃO: 750X350X800MM. Procedência Nacional	UNIDADE	614768	R\$ 5.200,00	40	R\$ 205.920,00
15	CAFETEIRA ELÉTRICA DE USO DOMÉSTICO COM JARRA EM AÇO INOX, BASE ANTIDERRAPANTE PARA PREVENÇÃO DE ACIDENTES, RESERVATÓRIO D ÁGUA COM INDICADOR DE QUANTIDADE, CAPACIDADE DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA DE NO MÍNIMO 1 LITRO. COR: INOX /PRETA POTÊNCIA ELÉTRICA: MÁXIMA 1400W; TENSÃO: 127 V.	UNIDADE	246079	R\$ 716,00	57	R\$ 40.812,00
	CAFETEIRA INDUSTRIAL: cafeteira elétrica industrial					

16	20 litros (2 depósitos de 10 litros)	UNIDADE	614768	R\$ 2.496,16	41	R\$ 102.342,56
17	CAIXA TÉRMICA com 2 (duas) cubas de inox com tampas; similar ao modelo DetrixBARCA: ECOSINAL. Modelo: hb 30 litros com 02 cubas	UNIDADE	112836	R\$ 959,99	105	R\$ 101.086,95
18	Caixa Térmica para transporte 150L Aplicações: Transporte de alimentos. Dimensões externas: 985x450x585 mm (cxlxh). Dimensões internas Capacidade: 150 litros. Formato retangular /empilhável. Isolamento térmico de poliuretano. Material: Polietileno linear de média densidade, atóxico aditivado com anti UV. Travas: Aço inox tipo 304 chapas 14, espessura 2 mm. Temperatura 75 graus, queda de 2 graus a cada 8 horas. Cuba Incluída.	UNIDADE	112836	R\$ 1.851,00	104	R\$ 193.244,40
19	CALDEIRÃO, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 18.8, CAPACIDADE 500 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS GÁS /VAPOR, TAMPA AMERICANA, VÁLVULA SEGURANÇA, FORMATO CILÍNDRICO	UNIDADE	402447	R\$ 16.953,00	31	R\$ 518.761,80
20	Caldeirão: caldeirão industrial a gás-autogerador de vapor tampa autoclavada construído em aço inoxidável aisi 304, liga 18. Capacidade 100 L	UNIDADE	304601	R\$ 10.690,00	40	R\$ 427.600,00

21	CÂMARA CLIMÁTICA COM ALTERNÂNCIA DE TEMPERATURA, FOTOPERÍODO E CONTROLE DE UMIDADE: Gabinete com acabamento em pintura eletrostática texturizada na cor branca; Isolação em poliuretano expandido entre duas paredes inclusive da porta;	UNIDADE	416023	R\$ 10.841,00	29	R\$ 314.389,00
22	Carrinho / Rack Para Transporte De Cuba Gn 1 /1, 1/2 E 1/3. Fabricado Em Aço Inox Durável; Trava Para As Cubas; 6 Trilhos; 2 Rodas Com Travas; Compatível Com Cubas Gn 1/1, 1/2 E 1/3.	UNIDADE	150383	R\$ 1.261,58	44	R\$ 55.509,52
23	Carrinho distribuição, material bandeja: chapa aço inoxidável, material estrutura: aço inoxidável, tipo: carro cuba de 190 litros, tipo rodízio: diâmetro de 5", 4 sendo 2 c, trava p, estacionar, aplicação: transporte de carnes em açougues, comprimento: 904 mm, largura: 650 mm, altura: 800 mm, características adicionais: dreno com válvula de esfera para escoamento de líq	UNIDADE	474330	R\$ 1.890,00	42	R\$ 79.380,00
24	Carro Auxiliar Transporte 03 Bandejas Aço Inox; Qualidade Aço Inox; Modelo 03 Prateleiras Bandejas; Comprimento 75cm; Largura 45cm; Altura 85cm; Alça de Movimento em tubos ; Rodízios Industriais 04 unidades 3" (pol.) serviços pesados	UNIDADE	150383	R\$ 2.785,00	45	R\$ 125.325,00

25	Carro Cantoneira Inox 12 cubas, duas colunas Para cubas GN 1/1 - 100mm (não vem com as cubas)	UNIDADE	2046	R\$ 1.565,32	35	R\$ 54.786,20
26	CHAPA ASSADEIRA /FRITADEIRA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL QUEIMADOR AÇO CARBONO, FUNCIONAMENTO GÁS, COMPRIMENTO 90, LARGURA 32, ALTURA 18, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONTROLE QUEIMADOR INDIVIDUAL, QUEIMADOR COM SISTE	UNIDADE	251736	R\$ 1.782,50	43	R\$ 76.647,50
27	Cilindro Laminador para sovar e laminar massas para pães, pizza, pastel, lasanha, caneloni, tortei, ravióli, rondéli, e similares. Rolos em aço SAE 1020 PRODUÇÃO mínima de 7Kg	UNIDADE	28282	R\$ 13.935,00	27	R\$ 376.245,00
28	COIFA INDUSTRIAL INOX - Coifa, material aço inoxidável, aplicação cozinha, tipo de centro, características adicionais com exaustor.	UNIDADE	215382	R\$ 3.342,00	32	R\$ 106.944,00
29	Coifa, material: aço inoxidável, aplicação: cozinha, tipo: apoiada em parede, características adicionais: com exaustor	UNIDADE	215384	R\$ 4.500,00	31	R\$ 139.500,00
30	Coifa, material: aço inoxidável, aplicação: cozinha, tipo: de centro, características adicionais: com exaustor	UNIDADE	215382	R\$ 3.342,00	27	R\$ 90.234,00

31	Componente cortador legumes, tipo cortador, material aço inoxidável liga 18/ 10.	UNIDADE	124818	R\$ 189,00	50	R\$ 9.450,00
32	Conjunto de balcão de distribuição aquecido e refrigerado composto por: 01 balcão aquecido construído em aço inoxidável AISI 304 liga 18 /8, tipo banho maria, desenvolvido e dimensionado para receber recipiente equivalente a GNS 1/1, tampo superior liso em aço inoxidável (standard), válvula de entrada para abastecimento de água	UNIDADE	239727	R\$ 6.365,68	38	R\$ 240.622,70
33	Cortador de frios. Modelo de referência, filizola 101-sa, podendo ser similar ou de melhor qualidade. Acionamento mecanismos totalmente automáticos: lâmina e carro porta frios velocidade de corte 42 fatias por minuto higienização partes e peças em contato com os alimentos, construída em aço inoxidável para facilidade na limpeza lâmina de corte diâmetro 310 mm. Fabricada em aço temperado com tratamento superficial antioxidante, oferecendo durabilidade e cortes uniformes carro porta frios com inclinação de 45 graus, permitindo melhor eficiência no corte potência do motor (cv) 1/	UNIDADE	28240	R\$ 5.544,24	36	R\$ 199.592,64
	Cortador de legumes manual, tamanho médio, com pés, para cortar					

34	legumes e frutas em forma de palito ou cubo, uso industrial, corpo em alumínio fundido, laminas em inox, colunas em aço maciço	UNIDADE	124818	R\$ 179,90	50	R\$ 8.995,00
35	Cutter com gabinete e copo em aço inox, capacidade de 4,0 litros. Lâminas confeccionadas em aço inox. Dimensões aproximadas do produto (mm) 460x270x290. Tensão 110 ou 220 volts. Potência: 0,5 CV. Garantia de 12 meses. Manual de Instruções.	UNIDADE	28266	R\$ 609,50	44	R\$ 26.818,00
36	Descascador de Batatas Industrial de Aço Inox . Capacidade para descascar 10 kg de legumes. Equipamento em conformidade com NR-12 PORTARIA 197 que garante total segurança e qualidade. Material: Aço Inox	UNIDADE	150335	R\$ 2.563,50	32	R\$ 82.032,00
37	Descascador industrial de batatas e tuberculos, capac. 06kg, voltagem: 220volts, motor (cv):1/4 e produção: 120kg/h, gabinete em aço inoxidavel mod. : db-6 - 220volts marca: metvisa.	UNIDADE	150335	R\$ 2.480,00	35	R\$ 86.800,00
38	Descascador legumes, material aço inoxidável, produção aproximada 150 a 200 kgh, potência motor 3 /4 hp, tensão alimentação 110/220 v, características adicionais depósito cilíndrico vertical, aplicação cozinha	UNIDADE	230187	R\$ 2.447,24	33	R\$ 80.758,92

39	Divisora de coluna massa alimentícia, Efetua 30 divisões iguais em cada operação;	UNIDADE	150532	R\$ 1.981,00	35	R\$ 69.335,00
40	Enceradeira Industrial Capacidade operacional 1500 m2 Escova 350mm Alto rendimento/baixo consumo-Maior resistência e durabilidade.	UNIDADE	293180	R\$ 2.167,95	26	R\$ 56.366,57
41	Escorredor de louça. Características: Escurredor em Chapa Inox Capacidade P/80 - Tamanho: 80C x 26L x 65A.	UNIDADE	150138	R\$ 145,80	63	R\$ 9.185,40
42	Escurredor de macarrão, material de alumínio, características adicionais com alça, com pés n60, mínimo 60cm de boca e capacidade mínima de 35 litros.	UNIDADE	150138	R\$ 131,50	63	R\$ 8.284,50
43	Escurredor de massas (inox): Descrição: material em aço inox Diâmetro 24cm - Medidas (AxLxP): 9 x 30 x 24cm.	UNIDADE	150138	R\$ 21,00	52	R\$ 1.092,00
44	Escurredor louça, material aço inoxidável, capacidade 40 copos.	UNIDADE	150138	R\$ 210,50	74	R\$ 15.577,00
45	Escurredores de pratos em aço inox, capacidade de 40 pratos	UNIDADE	150138	R\$ 369,90	62	R\$ 22.933,80
46	Esguicho pré-lavagem com misturador de parede para cozinha industrial. CARACTERÍSTICAS: Ducha 'aérea' com uma mangueira de longo alcance, que permite levar	UNIDADE	7498	R\$1.400,00	94	R\$ 131.600,00

	a água para boa parte da área de trabalho, giro da ducha mínimo de 180 graus.					
47	Espremedor de frutas industrial equivalente, similar ou melhor qualidade modelo tron hiper 51050001 bivolt - 300 w.	UNIDADE	28410	R\$ 355,50	44	R\$ 15.642,00
48	Estante em aço, de fácil montagem, medindo aproximadamente 2. 500 mm de altura x 925 mm de comprimento x 425 mm de profundidade com 08 prateleiras aptas a suportar 100 kg	UNIDADE	150508	R\$735,06	104	R\$ 76.445,72
49	Estante, material aço inox 304, profundidade 40 cm, quantidade prateleiras 3 un, tipo prateleiras reguláveis, altura 150 cm, largura 60 cm.	UNIDADE	150508	R\$ 265,22	114	R\$ 30.235,08
50	Estante, material aço inox 304, profundidade 40 cm, quantidade prateleiras 3 un, tipo prateleiras reguláveis, altura 150 cm, largura 60 cm.	UNIDADE	150508	R\$ 1.920,00	71	R\$ 136.320,00
51	Estufa Curva dupla (10 bandeijas) Largura: 76, Altura: 39, Profundidade: 36, Resistência blindada 110v ou 220v; Umidificador; Portas em vidro espelhado; Iluminação;	UNIDADE	2089	R\$ 1.517,13	39	R\$ 59.168,07
52	Exaustor axial 400 mm - exaustor com inversão de rotação: suporte do motor	UNIDADE	150721	R\$ 1.493,50	51	R\$ 76.168,50

	com 2 (duas) chapas de reforço. Hélice com pás em aço.					
53	Fogão a gás com forno, material aço inoxidável, aplicação doméstica, tipo fogão convencional, quantidade 4 bocas , comprimento 62, largura 52, altura 87,50	UNIDADE	28096	R\$ 1.305,00	29	R\$ 37.845,00
54	FOGÃO INDUSTRIAL COM 6 BOCAS COM FORNO - Fogão industrial com queimadores duplos, grelhas removíveis em ferro fundido e tampo superior reforçado fabricado em chapa	UNIDADE	34185	R\$ 3.194,50	39	R\$ 124.585,31
55	FORNO MICRO-ONDAS, material aço inoxidável, capacidade 30 litros, 220v, com prato giratório, branco.	UNIDADE	34703	R\$ 736,98	50	R\$ 36.849,00
56	Freezer horizontal: na cor branca, interior feito com liga metálica de alta resistência à corrosão, capacidade para 534 l, com 02 (duas) portas, com opcional de Congelamento Rápido, com dreno de degelo, consumo de 70,41 W, eficiência "A", com função refrigerador, controle de temperatura	UNIDADE	6165	R\$ 3.230,00	64	R\$ 206.720,00
57	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 300 l, quantidade tampas: 1 un, tensão alimentação: 110 v, características adicionais: tampa dupla ação - congelamento e refrigeração	UNIDADE	253895	R\$ 2.799,00	61	R\$ 170.739,00

58	FRIGOBAR. Características:1. Capacidade de no mínimo 120 (cento e vinte) e no máximo 130 (cento e trinta) litros;2. Bivolt ou 110 /220v;3. Cor branca;4. Dimensões máximas (a x l x p): 88 x 54 x 57 cm	UNIDADE	6165	R\$ 3.500,00	51	R\$ 178.500,00
59	Fritadeira fritadeira elétrica industrial. 2 Reservatórios 1 de 36Lts e 1 de 18Lts, 2 cubas desenvolvida toda em aço inox 430	UNIDADE	150292	R\$ 2.817,50	31	R\$ 87.342,50
60	Fritadeira modular eletrica 32 litros 220 v trifasico. Construído externamente em aço inoxidável AISI 304, liga 18. 8;2 Cubas em aço inoxidável dotada de zona fria com capacidade de 16 litros cada	UNIDADE	150292	R\$ 720,14	33	R\$ 23.764,62
61	Geladeira 375L 110V	UNIDADE	6165	R\$ 3.220,34	44	R\$ 141.694,96
62	Geladeira comercial 4 portas inox sistema de ar forçado (frost free)	UNIDADE	6165	R\$ 3.230,00	34	R\$ 109.820,00
63	Geladeira comercial 4 portas, capacidade para 700 litros, 220v, temperatura de 1°C a 7°C	UNIDADE	6165	R\$ 3.530,26	34	R\$ 120.028,84
64	Geladeira comercial vertical, seis portas, gabinete estruturado com acabamento interno e externo em chapa de aço inoxidável 18. 8 tipo 304, com traseiro e fundo inferior externo em chapa galvanizada, dotado de dreno de limpeza	UNIDADE	6165	R\$ 3.863,89	31	R\$ 119.780,59

65	LAVADORA ALTA PRESSÃO, PRESSÃO: 1450 LB, VAZÃO:400 L/H, TENSÃO:110/220 V, POTÊNCIA CONSUMIDA: 1,5, PESO:11,50 KG	UNIDADE	229922	R\$ 1.414,00	47	R\$ 66.458,00
66	LAVA-LOUÇAS INDUSTRIAL COMPACTA O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações: 23. 1. Dimensões: Largura: 60 cm Profundidade: 65 cm Altura: 85 cm 23. 1. Características: Máquina de lavar louças industrial compacta tipo monocâmara; Deverá ser construída em aço inoxidável	UNIDADE	150141	R\$ 19.494,45	32	R\$ 623.822,40
67	Linha de servir (220v - Monofásico) - Carro Térmico para Aquecimento Master Cromada 8 Cubas Características Gerais: Estrutura turbular cromada. O modelo desta Mesa Térmica é na versão de 8 cubas. Produto com exclusivo sistema de platibanda, que também serve como tampa para as cubas	UNIDADE	73555	R\$ 5.948,32	47	R\$ 279.571,04
68	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BAIXA ROTAÇÃO - 4 LITROS - O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações: 13. 1. Descrição Liquidificador industrial de baixa rotação em inox com copo monobloco de 4 litros em aço. 13. 2. Dimensões Externas Aproximadas Altura: 60 cm Largura: 25 cm	UNIDADE	150116	R\$ 734,44	66	R\$ 48.473,04

69	Liquidificador industrial, material copo: aço inoxidável, material base: aço inox, capacidade: 10 l, potência motor: 0,50 cv, tensão nominal: 110,220 v, aplicação: industrial	UNIDADE	475771	R\$ 1.001,01	66	R\$ 66.066,33
70	Lixeira c/ tampa e pedal - aço - 50 litros lixeira em polietileno pedal e haste em metal.	UNIDADE	93904	R\$ 280,00	116	R\$ 32.480,00
71	Lixeira coletor com tampa, 2 (duas) rodas em polipropileno, capacidade 240 litros, medidas aproximadas de 107 x 57 x 74cm (AxLxP), material injetados em plástico polipropileno resistente, cor VERDE	UNIDADE	93904	R\$ 562,05	104	R\$ 58.453,20
72	Lixeira inox 20 litros com pedal lixeira material aço inoxidável capacidade 20 l tipo com tampa, características adicionais dobradiça haste e pedal acionamento tampa por pé, formato cilíndrico tamanho médio material borda aço inoxidável	UNIDADE	93904	R\$ 233,57	148	R\$ 34.567,62
73	LIXEIRA, CAPACIDADE 100 L AÇO INOXIDÁVEL COM TAMPA E PEDAL.	UNIDADE	93904	R\$ 562,05	105	R\$ 59.015,25
74	Lixeira, material aço inoxidável, capacidade 15 l, tipo tampa e pedal, características adicionais cilíndrica.	UNIDADE	93904	R\$ 213,56	108	R\$ 23.064,48
75	Máquina de fechar marmite, tipo Vitalex ou similar. Altura: 19 cm, Largura: 34 cm,	UNIDADE	50270	R\$ 152,44	69	R\$ 10.518,36

	Profundidade: 21 cm, Peso: 1,3 kg.					
76	MÁQUINA FABRICAR GELO, MATERIAL GABINETE:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:60 CM, LARGURA:46 CM, ALTURA:60 CM, VOLTAGEM:110 VOLT, CAPACIDADE DE PRODUÇÃO:50 KG/DIA, MODELO:DROP GELO, TIPO GELO:CUBO	UNIDADE	239828	R\$ 9.899,00	55	R\$ 544.445,00
77	Mesa cozinha, material: aço inoxidável, acabamento superficial: lisa, comprimento: 200 cm, largura: 70 cm, altura: 90 cm, características adicionais: com prateleira inferior	UNIDADE	457008	R\$ 1.990,00	75	R\$ 148.653,00
78	Mesa de encosto com 01 cuba de 500x400x300mm, provida de orifício para receber válvula tipo americana de æ 3 ½. Espelho de acabamento de 100 mm de altura na parte posterior, totalmente executada em chapa de aço inoxidável aisi 304 liga 18. 8 bitola 18	UNIDADE	150942	R\$ 2.250,00	38	R\$ 85.500,00
79	Mesa de Manipulação com bancada lisa de apoio; produzida toda em aço inoxidável AISI 201 ou 304; espessura mínima da chapa: 0,8 mm, diâmetro dos tubos: 1 1/2"	UNIDADE	150942	R\$ 1.950,00	56	R\$ 108.810,00
	Mesa esqueleto de centro com tampo em altileno - Construído em aço inoxidável AISI 304, liga					

80	18. 8; Estrutura superior com perfis de apoio e limitadores nas extremidades ambos em aço inoxidável para receber tampo em altileno (tampo incluso); Espelho posterior chanfrado em aço inoxidável medindo 100mm	UNIDADE	150942	R\$ 1.600,00	41	R\$ 65.600,00
81	Mesa lisa de encosto com 2 (duas) cubas, espelho posterior chanfrado 100 mm de altura (mínimo), borda de 40 mm de altura (mínimo), confeccionada em aço inoxidável aisi-304, liga 18. 8, pés inox em tubo 38 mm (mínimo) e sapatas niveladoras de nylon	UNIDADE	150942	R\$ 2.135,97	38	R\$ 80.739,48
82	Mesa lisa de encosto, espelho de acabamento de 100 mm de altura na parte posterior construída em chapa de aço inoxidável ais 304 liga 18. 8 bitola 18, estrutura no mesmo material. Pés em tubo de aço inoxidável aisi 304 liga 18. 8 ø 11/2	UNIDADE	150942	R\$ 2.135,97	45	R\$ 96.118,43
83	Mesa Vira Maleta C/ Alça Dobrável Modelo comercial 1,80 Metros; Comprimento x Largura x Altura: 180 cm x 74 cm x 75 cm; Forma: Retangular; dobrável: Sim; Material aço e polietileno resistente	UNIDADE	150942	R\$ 1.839,00	59	R\$ 107.581,50
84	Micro-ondas Solo 30L Cor Branco 110V ou 220V Elétrico Inox, metal e vidro	UNIDADE	34703	R\$ 908,35	39	R\$ 35.425,65
	Misturador / amassadeira, material alumínio fundido,					

85	tipo acionamento eletromecânico, capacidade 5 l, tipo motor trifásico, funcionamento elétrico, normas técnicas nbr-7215, características adicionais pá e recipiente em aço inox, 2 velocidades, rota-, aplicação argamassa.	UNIDADE	274880	R\$ 4.377,26	29	R\$ 126.940,54
86	Modeladora de pão de pedestal para produção de baguetes, pães, ou qualquer outro tipo de massas enroladas, de 25g até 1 kg. Capacidade: 1500 até 2000 pães/h , peso: 96 kg, dimensões (alt. X larg. X comp.) 1180x630x1150mm (bandeja fechada). Modelo ml 400 da gastromaq ou similar.	UNIDADE	150318	R\$ 6.791,93	36	R\$ 244.509,30
87	Moedor de carne industrial em aço inoxidável; capacidade para triturar, moer e picar 150 kg/h de carnes diversas: contendo dois discos: tensão monovolt; motor elétrico de aproximadamente ¾ cv; consumo aproximado de 0,91 kw/h; medidas aproximadas de 430 mm (a)x 260 mm (frente) x 640 (fundo);	UNIDADE	28274	R\$ 2.984,00	33	R\$ 98.472,00
88	PALETE, MATERIAL: PLÁSTICO COMPRIMENTO:1.200 MM, LARGURA:1.000 MM, ALTURA:145 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:LAVÁVEL, ENCAIXÁVEL	UNIDADE	295627	R\$ 319,00	245	R\$ 78.091,20
	Prateleira, material: aço inoxidável, comprimento: 1,80 m, largura: 0,30 m,					

89	uso: guarda de utensílios, características adicionais: fixada por mão francesa em aço inox	UNIDADE	458664	R\$ 896,86	85	R\$ 76.233,10
90	Processador de alimentos processador de alimentos industrial elétrico, próprio para ralar, desfiar, fatiar coco, queijo, verduras legumes, frutas, folhas, motor 1/3hp- 245w- 50/60 hz- 450 rpm, gabinete em aço inoxidável, tampa superior e suporte do motor em alumínio fundido, produção: 250/kg/hora, discos: 03 desfiadores, 02 fatiadores e 01 ralador	UNIDADE	615816	R\$ 2.861,95	43	R\$ 123.063,85
91	REFRESQUEIRA, MATERIAL ESTRUTURA AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, MATERIAL DEPÓSITO AÇO INOXIDÁVEL, TIPO 01 DEPÓSITO E 4 TORNEIRAS, CAPACIDADE 150 L, TENSÃO 220 V	UNIDADE	445198	R\$ 5.888,84	46	R\$ 270.886,41
92	Refresqueira, material estrutura aço inoxidável, tipo 2 depósitos, capacidade 20 l, tensão 110/ 220 v, potência 1/4 hp.	UNIDADE	302915	R\$ 2.351,24	52	R\$ 122.264,22
93	Refrigerador duplex 450L, Capacidade total 450 litros, classificação A procel, 100% ecológico - gás R-600a, freezer gigante - 142 litros, 1 prateleira tempero na mesa, 3 prateleiras de acrílico no refrigerador, com Dynamic Cooling, degelo automático no refrigerador, 1 gaveta de carne, 1 gaveta espaço horta, controle do	UNIDADE	620945	R\$ 3.336,03	46	R\$ 153.457,15

	refrigerador com 5 temperaturas, dreno para descongelamento, além de prateleira interna regulável, 2 prateleiras na porta do freezer, 2 prateleiras de arame no freezer, prateleira da porta regulável e puxador embutido					
94	Refrigerador duplex, capacidade de refrigeração 335 litros, capacidade congelador 105 litros, altura 175,50 cm, largura 63,50 cm, profundidade 71,50 cm, tipo portas reversíveis, sistema degelo automático, na cor branca, tensão alimentação 220 V, temperatura operação congelador -10 a 0°C, temperatura de operação do refrigerador 0 a 10°C, características adicionais: prateleiras reguláveis.	UNIDADE	262266	R\$ 3.497,00	44	R\$ 153.868,00
95	SANDUICHEIRA Estrutura: Inox, com capacidade para preparo de dois sanduiches ao mesmo tempo, superfície antiaderente, indicador luminoso liga/desliga, Trava de fechamento, alça de transporte, Potência Mínima: 750 W Voltagem: 220V ou Bivolt automático	UNIDADE	605389	R\$ 261,95	74	R\$ 19.384,30
96	Termômetro, tipo digital, faixa medição temperatura-30 °c a + 550 °c, características adicionais sem contato com mira laser (infravermelho), bate-, largura 105 mm, altura 148 mm, resolução 0,5 °c, profundidade 42 mm.	UNIDADE	266309	R\$ 179,34	65	R\$ 11.656,78

97	Carrinho industrial, nome carrinho industrial - carro para lavagem e transporte de cereais, basculante capacidade 80 lts. Totalmente executado em aço inoxidável	UNIDADE	37427	R\$ 1.900,00	38	R\$ 72.200,00
98	Carrinho industrial: carro para degelo de carnes, capacidade de 285 litros, com urna construída em chapa de aço inoxidável aisi 304, liga 18. 8, acabamento pré polido e cantos arredondados	UNIDADE	37427	R\$ 2.200,00	42	R\$ 92.400,00
99	Fogão modular de centro 1000 a gás 06 bocas grelhas 425X425mm; Contruído em aço inoxidável AISI 304, liga 18. 8; tampo superior em aço inoxidável ; Grelhas em ferro fundido medindo 425x425mm	UNIDADE	28096	R\$ 1.215,23	37	R\$ 44.963,51
100	Lavatório das mãos e botas lavatório das mãos e lavabotas - lava mãos e as botas, em aço inoxidável medindo 1100x0420x0600, com acionamento por pedal.	UNIDADE	7005	R\$ 900,00	31	R\$ 27.900,00
101	Multiprocessador de Alimentos PA-7 Características: Acompanha 7 discos para ralar, desfiar e fatiar; Motor 1/2 cv podendo produzir até 250 kg/h; Estrutura aço inox; Utilidade ralar, desfiar e fatiar.	UNIDADE	460591	R\$ 4.518,00	29	R\$ 131.022,00
	Máquina de fazer salgados; itens Inclusos:01 Contador digital;04 jogos de moldes;01 bico de					

102	churros;01 bico de enrolado de salsicha;08 bicos de massa;04 bicos para recheio; Larg x Comp x Alt: 40cm x 80cm x 70cm Peso: Aproximadamente 48kg Eletricidade: 220v monofásico	UNIDADE	150318	R\$ 5.891,50	31	R\$ 182.636,50
103	Panela de pressão industrial 12 litros: Confeccionada em alumínio; possui 8 travas na tampa para vedação completa e duas válvulas adicionais para saída de pressão em caso de obstrução da válvula principal. Dimensões: diâmetro: 30,4 cm; altura: 27 cm; largura 31 cm; comprimento: 44 cm; capacidade: 12 litros.	UNIDADE	28304	R\$ 570,00	45	R\$ 25.650,00
104	Panela De Pressão Industrial 20 Litros, inteira em alumínio polido, Cabos e alça em baquelite atóxico e antitérmico, Válvula de segurança em silicone que não resseca, Estrutura mais espessa, Possui duas válvulas de segurança, sendo uma metálica e outra de silicone, Possui trava de segurança; diâmetro: 30,4 cm; altura: 36,5 cm; largura 31 cm; comprimento: 44 cm; capacidade: 20 litros .	UNIDADE	28304	R\$ 560,00	41	R\$ 22.960,00
105	Panela De Pressão profissional 30 Litros Borracha de vedação de silicone com encaixe firme e perfeito com 2 válvulas de segurança Peso: 12 kg	UNIDADE	28304	R\$ 1.681,00	45	R\$ 75.645,00
	PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL 4P					

106	(2+2) Externamente em aço inox 304, liga 18. 8 e internamente em alumínio liso naval Isolamento térmico em lã de rocha. Portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon)	UNIDADE	150986	R\$ 8.090,00	48	R\$ 388.320,00
107	PASS THROUGH REFRIG. VERTICAL4P (2+2) Externamente em aço inox 304,liga 18.8 e internamente em alumínio liso naval. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Sistema de refrigeração através de ar forçado. Gás ecológico R-134a. Termo controlador digital de temperatura. Portas inteiriças em aço inoxidável ou com vidro duplo transparente, requadro em alumínio, sistema antiumidificador, Capacidade:1180 litros.	UNIDADE	455497	R\$ 7.419,90	38	R\$ 281.956,20
108	Purificador de água com refrigeração, 220v sem reservatório para galão.	UNIDADE	150233	R\$ 948,43	59	R\$ 55.957,37
109	Passadeira De Roupas E Tecidos Profissional A Vapor 1800w. Capacidade do tanque: 2 ; Potência: 1800 W; Inclui mangueira: Sim;Tipo de uso: Multiusos.	UNIDADE	19909	R\$ 625,50	42	R\$ 26.271,00
110	Char broiler a gas. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18. 8; Grelhas em ferro fundido, Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado de alto rendimento, Sistema de	UNIDADE	150960	R\$ 2.074,00	38	R\$ 78.812,00

	aquecimento especial por meio de difusores de calor, Sistema piloto e acendimento externo					
111	Forno de lastro a gás, com porta basculante, Fabricado em aço SAE 1020 e revestido externamente em pintura epóxi branca e internamente em chapa galvanizada.	UNIDADE	28096	R\$ 2.176,78	28	R\$ 60.949,84
112	Forno Industrial a Gás 51X60 Guilhotina Forno a gás GLP baixa pressão com Regulador de entrada de ar Sistema para abertura do vidro: Tipo guilhotina	UNIDADE	28096	R\$ 2.164,00	31	R\$ 67.083,85
113	FORNO TURBO A GAS 16 ESTEIRAS COM RACK REMOVIVEL: O Forno Turbo é ideal para padarias e confeitarias. Sistema de segurança do gás - controle de chamas que corta imediatamente a entrada de gás quando houver ausência de chama ou se o queimador apagar	UNIDADE	28096	R\$ 21.200,00	36	R\$ 763.200,00
114	Forno Turbo Ciclone a Gás 10 Esteira Pannel composto de controlador digital multifunções com termômetro e timer, chaves de controle geral, chave motor e luz	UNIDADE	28096	R\$ 9.485,00	31	R\$ 294.035,00
115	Jogo de mesa e 04 cadeiras de plástico, empilháveis, mesa quadrada, cor branca. Dimensões das mesas (A	UNIDADE	150942	R\$ 750,00	501	R\$ 375.975,00

	x L x C): 700mm X 700mm X 700mm. Cadeira tipo bistrô					
116	Masseira rápida mistura excelente resistência e alta qualidade 50Kg	UNIDADE	150235	R\$ 14.209,70	32	R\$ 454.710,40
117	Mesa refeitório de 8 lugares: tampo mdf/post forming;banco fixo redondo individual dimensões largura 2,40xprofundidade 0,80m x altura 0,74m. Tampo da mesa: em mdf 25mm de espessura revestido com laminado post forming de alta resistência	UNIDADE	150942	R\$ 1.800,00	184	R\$ 331.200,00
118	Rechaud Redondo 8 Lts AÇO INOX	UNIDADE	441362	R\$ 542,33	121	R\$ 65.621,33
119	Rechaud Tampa Giratória 2 Cubas e 2 Fogareiros, com Banho maria, Estrutura e o Fogareiro Em Aço Inox.	UNIDADE	441362	R\$ 1.100,00	118	R\$ 129.800,00
120	ARMÁRIO COPA /COZINHA, MATERIAL AÇO INOX 304 - 18/8, QUANTIDADE PORTAS 06, COM RODÍZIOS GIRATÓRIOS EM POLIURETANO (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	444997	R\$ 5.418,23	6	R\$ 32.509,38
121	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO - Buffet de distribuição refrigerado, com corre bandejas retrátil, gabinete e estrutura em chapa inox (espes. 1,27 mm). o pés em polipropileno com sapatas niveladoras, com 15 cm	UNIDADE	252793	R\$ 3.999,90	5	R\$ 19.999,50

	alt. Com 6 Gns. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)					
122	BALCÃO TÉRMICO, com 06 cubas. Módulo de distribuição aquecido, refrigerado, neutro. AQUECIDO. Módulo construído inteiramente em Aço Inoxidável AISI 304 18.8 Banho maria com capacidade para receber Gn's; (Aquecido). Aquecimento por meio de resistências elétricas de imersão ou seca; Comando termostático 20° a 120° C e lâmpada piloto; Conexões rosqueáveis para entrada e saída de água; Itens adicionais: Correbandejas vincado ou tubular com mão francesa confeccionado em Aço Inox ou Granito; Suporte tubular 38mm; Protetor superior em vidro temperado curvo ou plano; Tampo em aço inoxidável ou granito especial; Luminária; Rodízios.	UNIDADE	615669	R\$ 5.928,00	5	R\$ 29.640,00
123	BATEDEIRA INDUSTRIAL, MATERIAL CORPO:AÇO, CAPACIDADE:20 L, QUANTIDADE VELOCIDADE:6, POTÊNCIA MOTOR:1 CV, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PLANETÁRIA, C/ REGULADOR DE VELOCIDADE, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 V, ACESSÓRIOS:3 BATEDORES TIPO ESPIRAL, RAQUETE E GLOBO (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	445664	R\$ 6.598,00	4	R\$ 26.392,00

124	Bebedouro coletivo em aço inox, capacidade para 200 litros de água, com 04 (quatro) torneiras, voltagem 110/220V (Referente ao PRE- 200E Acqua Gelata Inox e Venâncio 200l ou similar com as mesmas características)	UNIDADE	311387	R\$ 2.903,75	5	R\$ 14.518,75
125	Bebedouro industrial refrigerado, capacidade para 100 litros, gabinete em aço inox 430, com 3 (três) torneiras de alta resistência em metal cromado, cuba aparadora em aço inox 430, com mangueira embutida para escoamento de água	UNIDADE	452767	R\$ 3.678,19	5	R\$ 18.390,95
126	CAFETEIRA ELÉTRICA 40 L (2X20L) CAFETEIRA ELÉTRICA CONSTRUÍDA EM AÇO INOX 304 COM CONTROLE TERMOSTÁTICO DE TEMPERATURA (20° A 120°C), RESISTÊNCIA DE IMERSÃO EM AÇO INOX BLINDADA. Potência de 6.500w. DIMENSÃO: 750X350X800MM. Procedência Nacional (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	614768	R\$ 5.200,00	4	R\$ 20.800,00
127	CAFETEIRA INDUSTRIAL: cafeteira elétrica industrial 20 litros (2 depósitos de 10 litros) (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	614768	R\$ 2.496,16	4	R\$ 9.984,64
	CAIXA TÉRMICA com 2 (duas) cubas de inox com tampas; similar ao modelo					

128	DetrixBMARCA: ECOSINAL. Modelo: hb 30 litros com 02 cubas (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	112836	R\$ 959,99	12	R\$ 11.519,88
129	Caixa Térmica para transporte 150L Aplicações: Transporte de alimentos. Dimensões externas: 985x450x585 mm (cxlxh). Dimensões internas Capacidade: 150 litros. Formato retangular /empilhável. Isolamento térmico de poliuretano. Material: Polietileno linear de média densidade, atóxico aditivado com anti UV. Travas: Aço inox tipo 304 chapas 14, espessura 2 mm. Temperatura 75 graus, queda de 2 graus a cada 8 horas. Cuba Incluída. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	112836	R\$ 1.851,00	12	R\$ 22.212,00
130	CALDEIRÃO, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 18.8, CAPACIDADE 500 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS GÁS /VAPOR, TAMPA AMERICANA, VÁLVULA SEGURANÇA, FORMATO CILÍNDRICO (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	402447	R\$ 16.953,00	3	R\$ 50.859,00
131	Caldeirão: caldeirão industrial a gás- autogerador de vapor tampa autoclavada construído em aço inoxidável aisi 304, liga 18. Capacidade 100 L (COTA RESERVADA PARA ME/EPP)	UNIDADE	304601	R\$ 10.690,00	3	R\$ 32.070,00

132	CÂMARA CLIMÁTICA COM ALTERNÂNCIA DE TEMPERATURA, FOTOPERÍODO E CONTROLE DE UMIDADE: Gabinete com acabamento em pintura eletrostática texturizada na cor branca; Isolação em poliuretano expandido entre duas paredes inclusive da porta; (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	416023	R\$ 10.841,00	1	R\$ 10.841,00
133	Carro Auxiliar Transporte 03 Bandejas Aço Inox; Qualidade Aço Inox; Modelo 03 Prateleiras Bandejas; Comprimento 75cm; Largura 45cm; Altura 85cm; Alça de Movimento em tubos ; Rodízios Industriais 04 unidades 3" (pol.) serviços pesados (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150383	R\$ 2.785,00	5	R\$ 13.925,00
134	CHAPA ASSADEIRA /FRITADEIRA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL QUEIMADOR AÇO CARBONO, FUNCIONAMENTO GÁS, COMPRIMENTO 90, LARGURA 32, ALTURA 18, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONTROLE QUEIMADOR INDIVIDUAL, QUEIMADOR COM SISTE (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	251736	R\$ 1.782,50	3	R\$ 5.347,50
	Cilindro Laminador para sovar e laminar massas para pães, pizza, pastel, lasanha, caneloni, tortéi, ravióli, rondéli, e					

135	similares. Rolos em aço SAE 1020 PRODUÇÃO mínima de 7Kg (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	28282	R\$ 13.935,00	2	R\$ 27.870,00
136	COIFA INDUSTRIAL INOX - Coifa, material aço inoxidável, aplicação cozinha, tipo de centro, características adicionais com exaustor. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	215382	R\$ 3.342,00	1	R\$ 3.342,00
137	Coifa, material: aço inoxidável, aplicação: cozinha, tipo: apoiada em parede, características adicionais: com exaustor (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	215384	R\$ 4.500,00	1	R\$ 4.500,00
138	Coifa, material: aço inoxidável, aplicação: cozinha, tipo: de centro, características adicionais: com exaustor (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	215382	R\$ 3.342,00	1	R\$ 3.342,00
139	Conjunto de balcão de distribuição aquecido e refrigerado composto por: 01 balcão aquecido construído em aço inoxidável AISI 304 liga 18 /8, tipo banho maria, desenvolvido e dimensionado para receber recipiente equivalente a GNS 1/1, tampo superior liso em aço inoxidável (standard), válvula de entrada para abastecimento de água (COTA RESERVADA PARA ME/EPP)	UNIDADE	239727	R\$ 6.365,68	4	R\$ 25.462,72

140	Cortador de frios. Modelo de referência, filizola 101-sa, podendo ser similar ou de melhor qualidade. Acionamento mecanismos totalmente automáticos: lâmina e carro porta frios velocidade de corte 42 fatias por minuto higienização partes e peças em contato com os alimentos, construída em aço inoxidável para facilidade na limpeza lâmina de corte diâmetro 310 mm. Fabricada em aço temperado com tratamento superficial antioxidante, oferecendo durabilidade e cortes uniformes carro porta frios com inclinação de 45 graus, permitindo melhor eficiência no corte potência do motor (cv) 1/ (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	28240	R\$ 5.544,24	3	R\$ 16.632,72
141	Descascador de Batatas Industrial de Aço Inox . Capacidade para descascar 10 kg de legumes. Equipamento em conformidade com NR-12 PORTARIA 197 que garante total segurança e qualidade. Material: Aço Inox (COTA RESERVADA PARA ME/EPP)	UNIDADE	150335	R\$ 2.563,50	2	R\$ 5.127,00
142	Descascador industrial de batatas e tuberculos, capac. 06kg, voltagem: 220volts, motor (cv):1/4 e produção: 120kg/h, gabinete em aço inoxidavel mod. : db-6 - 220volts marca: metvisa. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150335	R\$ 2.480,00	2	R\$ 4.960,00

143	Descascador legumes, material aço inoxidável, produção aproximada 150 a 200 kgh, potência motor 3/4 hp, tensão alimentação 110/220 v, características adicionais depósito cilíndrico vertical, aplicação cozinha (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	230187	R\$ 2.447,24	2	R\$ 4.894,48
144	Esguicho pré-lavagem com misturador de parede para cozinha industrial. CARACTERÍSTICAS: Ducha 'aérea' com uma mangueira de longo alcance, que permite levar a água para boa parte da área de trabalho, giro da ducha mínimo de 180 graus. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	7498	R\$1.400,00	2	R\$ 2.800,00
145	Estante em aço, de fácil montagem, medindo aproximadamente 2. 500 mm de altura x 925 mm de comprimento x 425 mm de profundidade com 08 prateleiras aptas a suportar 100 kg (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150508	R\$735,06	5	R\$ 3.675,28
146	Estante, material aço inox 304, profundidade 40 cm, quantidade prateleiras 3 un, tipo prateleiras reguláveis, altura 150 cm, largura 60 cm. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150508	R\$ 1.920,00	5	R\$ 9.600,00
	Exaustor axial 400 mm - exaustor com inversão de rotação: suporte do motor com 2 (duas) chapas de					

147	reforço. Hélice com pás em aço. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150721	R\$ 1.493,50	3	R\$ 4.480,50
148	FOGÃO INDUSTRIAL COM 6 BOCAS COM FORNO - Fogão industrial com queimadores duplos, grelhas removíveis em ferro fundido e tampo superior reforçado fabricado em chapa (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	34185	R\$ 3.194,50	3	R\$ 9.583,49
149	Freezer horizontal: na cor branca, interior feito com liga metálica de alta resistência à corrosão, capacidade para 534 l, com 02 (duas) portas, com opcional de Congelamento Rápido, com dreno de degelo, consumo de 70,41 W, eficiência "A", com função refrigerador, controle de temperatura (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	6165	R\$ 3.230,00	4	R\$ 12.920,00
150	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 300 l, quantidade tampas: 1 un, tensão alimentação: 110 v, características adicionais: tampa dupla ação - congelamento e refrigeração (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	253895	R\$ 2.799,00	4	R\$ 11.196,00
151	FRIGOBAR. Características:1. Capacidade de no mínimo 120 (cento e vinte) e no máximo 130 (centro e trinta) litros;2. Bivolt ou 110	UNIDADE	6165	R\$ 3.500,00	4	R\$ 14.000,00

	/220v;3. Cor branca;4. Dimensões máximas (a x l x p): 88 x 54 x 57 cm (COTA RESERVADA PARA ME/EPP)					
152	Fritadeira fritadeira elétrica industrial. 2 Reservatórios 1 de 36Lts e 1 de 18Lts, 2 cubas desenvolvida toda em aço inox 430 (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150292	R\$ 2.817,50	2	R\$ 5.635,00
153	Geladeira 375L 110V (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	6165	R\$ 3.220,34	3	R\$ 9.661,02
154	Geladeira comercial 4 portas inox sistema de ar forçado (frost free) (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	6165	R\$ 3.230,00	2	R\$ 6.460,00
155	Geladeira comercial 4 portas, capacidade para 700 litros, 220v, temperatura de 1°C a 7°C (COTA RESERVADA PARA ME/EPP)	UNIDADE	6165	R\$ 3.530,26	2	R\$ 7.060,52
156	Geladeira comercial vertical, seis portas, gabinete estruturado com acabamento interno e externo em chapa de aço inoxidável 18. 8 tipo 304, com traseiro e fundo inferior externo em chapa galvanizada, dotado de dreno de limpeza (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	6165	R\$ 3.863,89	1	R\$ 3.863,89
	LAVA-LOUÇAS INDUSTRIAL COMPACTA O equipamento deverá possuir e atender às					

157	seguintes especificações: 23. 1. Dimensões: Largura: 60 cm Profundidade: 65 cm Altura: 85 cm 23. 1. Características: Máquina de lavar louças industrial compacta tipo monocâmara; Deverá ser construída em aço inoxidável (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150141	R\$ 19.494,45	2	R\$ 38.988,90
158	Linha de servir (220v - Monofásico) - Carro Térmico para Aquecimento Master Cromada 8 Cubas Características Gerais: Estrutura turbular cromada. O modelo desta Mesa Térmica é na versão de 8 cubas. Produto com exclusivo sistema de platibanda, que também serve como tampa para as cubas (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	73555	R\$ 5.948,32	2	R\$ 11.896,64
159	MÁQUINA FABRICAR GELO, MATERIAL GABINETE:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:60 CM, LARGURA:46 CM, ALTURA:60 CM, VOLTAGEM:110 VOLT, CAPACIDADE DE PRODUÇÃO:50 KG/DIA, MODELO:DROP GELO, TIPO GELO: CUBO (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	239828	R\$ 9.899,00	2	R\$ 19.798,00
160	Mesa cozinha, material: aço inoxidável, acabamento superficial: lisa, comprimento: 200 cm, largura: 70 cm, altura: 90 cm, características	UNIDADE	457008	R\$ 1.990,00	8	R\$ 15.920,00

	adicionais: com prateleira inferior (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)					
161	Mesa de encosto com 01 cuba de 500x400x300mm, provida de orifício para receber válvula tipo americana de æ 3 ½. Espelho de acabamento de 100 mm de altura na parte posterior, totalmente executada em chapa de aço inoxidável aisi 304 liga 18. 8 bitola 18 (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150942	R\$ 2.250,00	2	R\$ 4.500,00
162	Mesa de Manipulação com bancada lisa de apoio; produzida toda em aço inoxidável AISI 201 ou 304; espessura mínima da chapa: 0,8 mm, diâmetro dos tubos: 1 1/2" (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150942	R\$ 1.950,00	6	R\$ 11.700,00
163	Mesa lisa de encosto com 2 (duas) cubas, espelho posterior chanfrado 100 mm de altura (mínimo), borda de 40 mm de altura (mínimo), confeccionada em aço inoxidável aisi-304, liga 18. 8, pés inox em tubo 38 mm (mínimo) e sapatas niveladoras de nylon (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150942	R\$ 2.135,97	4	R\$ 8.543,86
164	Mesa lisa de encosto, espelho de acabamento de 100 mm de altura na parte posterior construída em chapa de aço inoxidável ais 304 liga 18. 8 bitola 18, estrutura no mesmo	UNIDADE	150942	R\$ 2.135,97	5	R\$ 10.679,83

	material. Pés em tubo de aço inoxidável aisi 304 liga 18. 8 ø 11/2 (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)					
165	Mesa Vira Maleta C/ Alça Dobrável Modelo comercial 1,80 Metros; Comprimento x Largura x Altura: 180 cm x 74 cm x 75 cm; Forma: Retangular; dobrável: Sim; Material aço e polietileno resistente (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150942	R\$ 1.839,00	7	R\$ 12.873,00
166	Misturador / amassadeira, material alumínio fundido, tipo acionamento eletromecânico, capacidade 5 l, tipo motor trifásico, funcionamento elétrico, normas técnicas nbr-7215, características adicionais pá e recipiente em aço inox, 2 velocidades, rota-, aplicação argamassa. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	274880	R\$ 4.377,26	2	R\$ 8.754,52
167	Modeladora de pão de pedestal para produção de baguetes, pães, ou qualquer outro tipo de massas enroladas, de 25g até 1 kg. Capacidade: 1500 até 2000 pães/h , peso: 96 kg, dimensões (alt. X larg. X comp.) 1180x630x1150mm (bandeja fechada). Modelo ml 400 da gastromaq ou similar. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150318	R\$ 6.791,93	2	R\$ 13.583,85
	Moedor de carne industrial em aço inoxidável;					

168	capacidade para tritar, moer e picar 150 kg/h de carnes diversas: contendo dois discos: tensão monovolt; motor elétrico de aproximadamente ¾ cv; consumo aproximado de 0,91 kw/h; medidas aproximadas de 430 mm (a)x 260 mm (frente) x 640 (fundo); (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	28274	R\$ 2.984,00	2	R\$ 5.968,00
169	PALETE, MATERIAL: PLÁSTICO COMPRIMENTO:1.200 MM, LARGURA:1.000 MM, ALTURA:145 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:LAVÁVEL, ENCAIXÁVEL (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	295627	R\$ 319,00	27	R\$ 8.613,00
170	Processador de alimentos processador de alimentos industrial elétrico, próprio para ralar, desfiar, fatiar coco, queijo, verduras legumes, frutas, folhas, motor 1/3hp- 245w- 50/60 hz- 450 rpm, gabinete em aço inoxidável, tampa superior e suporte do motor em alumínio fundido, produção: 250/kg/hora, discos: 03 desfiadores, 02 fatiadores e 01 ralador, dimensões: (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	615816	R\$ 2.861,95	2	R\$ 5.723,90
171	REFRESQUEIRA, MATERIAL ESTRUTURA AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, MATERIAL DEPÓSITO AÇO INOXIDÁVEL, TIPO 01 DEPÓSITO E 4 TORNEIRAS,	UNIDADE	445198	R\$ 5.888,84	3	R\$ 17.666,51

	CAPACIDADE 150 L, TENSÃO 220 V (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)					
172	Refresqueira, material estrutura aço inoxidável, tipo 2 depósitos, capacidade 20 l, tensão 110/ 220 v, potência 1/4 hp. (COTA RESERVADA PARA ME/EPP)	UNIDADE	302915	R\$ 2.351,24	3	R\$ 7.053,71
173	Refrigerador duplex 450L, Capacidade total 450 litros, classificação A procel, 100% ecologico - gás R- 600a, freezer gigante - 142 litros, 1 prateleira tempero na mesa, 3 prateleiras de acrílico no refrigerador, com Dynamic Cooling, degelo automático no refrigerador, 1 gaveta de carne, 1 gaveta espaço horta, controle do refrigerador com 5 temperaturas, dreno para descongelamento, além de prateleira interna regulável, 2 prateleiras na porta do freezer, 2 prateleiras de arame no freezer, prateleira da porta regulável e puxador embutido (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	620945	R\$ 3.336,03	3	R\$ 10.008,08
174	Refrigerador duplex, capacidade de refrigeração 335 litros, capacidade congelador 105 litros, altura 175,50 cm, largura 63,50 cm, profundidade 71,50 cm, tipo portas reversíveis, sistema degelo automático, na cor branca, tensão alimentação 220 V, temperatura operação congelador -10 a 0°C,	UNIDADE	262266	R\$ 3.497,00	3	R\$ 10.491,00

	temperatura de operação do refrigerador 0 a 10°C, características adicionais: prateleiras reguláveis. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)					
175	Carrinho industrial: carro para degelo de carnes, capacidade de 285 litros, com urna construída em chapa de aço inoxidável aisi 304, liga 18. 8, acabamento pré polido e cantos arredondados. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	37427	R\$ 2.200,00	2	R\$ 4.400,00
176	Multiprocessador de Alimentos PA-7 Características: Acompanha 7 discos para ralar, desfiar e fatiar; Motor 1/2 cv podendo produzir até 250 kg/h; Estrutura aço inox; Utilidade ralar, desfiar e fatiar. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	460591	R\$ 4.518,00	2	R\$ 9.036,00
177	Máquina de fazer salgados; itens Inclusos:01 Contador digital;04 jogos de moldes;01 bico de churros;01 bico de enrolado de salsicha;08 bicos de massa;04 bicos para recheio; Larg x Comp x Alt: 40cm x 80cm x 70cm Peso: Aproximadamente 48kg Eletricidade: 220v monofásico (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150318	R\$ 5.891,50	2	R\$ 11.783,00
	PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL 4P (2+2) Externamente em					

178	aço inox 304, liga 18. 8 e internamente em alumínio liso naval Isolamento térmico em lã de rocha. Portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon) (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150986	R\$ 8.090,00	2	R\$ 16.180,00
179	PASS THROUGH REFRIG. VERTICAL4P (2+2) Externamente em aço inox 304,liga 18.8 e internamente em alumínio liso naval. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Sistema de refrigeração através de ar forçado. Gás ecológico R-134a. Termo controlador digital de temperatura. Portas inteiriças em aço inoxidável ou com vidro duplo transparente, requadro em alumínio, sistema antiumidificador, Capacidade:1180 litros. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	455497	R\$ 7.419,90	2	R\$ 14.839,80
180	FORNO TURBO A GAS 16 ESTEIRAS COM RACK REMOVIVEL: O Forno Turbo é ideal para padarias e confeitarias. Sistema de segurança do gás - controle de chamas que corta imediatamente a entrada de gás quando houver ausência de chama ou se o queimador apagar (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	28096	R\$ 21.200,00	2	R\$ 42.400,00

181	Forno Turbo Ciclone a Gás 10 Esteira Pannel composto de controlador digital multifunções com termômetro e timer, chaves de controle geral, chave motor e luz (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	28096	R\$ 9.485,00	2	R\$ 18.970,00
182	Jogo de mesa e 04 cadeiras de plástico, empilháveis, mesa quadrada, cor branca. Dimensões das mesas (A x L x C): 700mm X 700mm X 700mm. Cadeira tipo bistrô (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150942	R\$ 750,00	56	R\$ 42.000,00
183	Masseira rápida mistura excelente resistência e alta qualidade 50Kg (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150235	R\$ 14.209,70	2	R\$ 28.419,40
184	Mesa refeitório de 8 lugares: tampo mdf/post forming;banco fixo redondo individual dimensões largura 2,40xprofundidade 0,80m x altura 0,74m. Tampo da mesa: em mdf 25mm de espessura revestido com laminado post forming de alta resistência (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	150942	R\$ 1.800,00	8	R\$ 14.400,00
185	Rechaud Tampa Giratória 2 Cubas e 2 Fogareiros, com Banho maria, Estrutura e o Fogareiro Em Aço Inox. (COTA RESERVADA PARA ME /EPP)	UNIDADE	441362	R\$ 1.100,00	7	R\$ 7.700,00

Valor Total	R\$ 16.549.767,57
-------------	-------------------

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

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

1.4. 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 pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. A aquisição de material permanente de cozinha não estava prevista no Plano de Contratação Anual de 2025, tendo em vista que, inicialmente, essa licitação estava planejada para ocorrer no ano de 2024, mas por conta de prioridades internas, não foi possível ser realizada naquele ano, ficando assim, para ser realizada em 2025, motivo pelo qual não consta no PCA 2025.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, conforme descrito no Estudo Técnico Preliminar;

4.2. O destino final das embalagens dos produtos saneantes desinfetantes de uso restrito a empresas especializadas é de responsabilidade do seu respectivo distribuidor/fabricante /importador;

4.3. Orienta-se atentar para os produtos cujo fabricante deve estar registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras de Recursos Ambientais – CTF. Neste caso, deve constar o respectivo comprovante do registro do fabricante no CTF, esta comprovação é exigível mesmo que a licitante não seja a fabricante. Conforme Instrução Normativa número 6, de 15 de março de 2013. São Atividades Potencialmente Poluidoras:

4.4. Atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais: aquelas que, para fins de obrigação de inscrição no CTF/APP, e nos termos do art. 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, estão relacionadas: nas categorias 1 (um) a 20 (vinte) do Anexo I, conforme art. 17-C e Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 1981s e nas categorias 21 (vinte e um) e 22 (vinte e dois) do Anexo I, em razão de outros normativos federais ou de abrangência nacional, que determinem o controle e fiscalização ambiental de Instrução Normativa nº 11, de 2018).

Da exigência de carta de solidariedade

4.5. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

Subcontratação

4.6. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.[A6]

Garantia da contratação

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pois os materiais a serem licitados estão sujeitos à entrega imediata e o pagamento somente será efetuado após o recebimento definitivo dos mesmos.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.8. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos itens 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142,, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184 e 185.

4.8.1. 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 .

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

4.8.3. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias para distâncias acima contados da assinatura do contrato ou data de emissão da Nota de Empenho (ou instrumento substitutivo), em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o fornecedor deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 15 (quinze) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

OM	Denominação	UASG	Local de entrega
CMM	Colégio Militar de Manaus	160013	Rua José Clemente, 157, Centro, Manaus-AM, CEP 69010-070
CMA	Comando Militar da Amazônia	160016	Av. Coronel Teixeira, 4.715, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69037-000
4ºCTA	4º Centro de Telemática de Área	S Aut Adm	Av. Coronel Teixeira, 4.715, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69037-000
4ºBIM	4º Batalhão de Inteligência Militar	S Aut Adm	Av. Coronel Teixeira, 4.715, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69037-000
3º FE	3ª Companhia de Forças Especiais	S Aut Adm	Av. Coronel Teixeira, 8148 - Compensa, Manaus - AM, CEP 69037-000
1º B Com GE SI	1º Batalhão de Comunicações e Guerra Eletrônica de Selva do Exército	S Aut Adm	Av. Coronel Teixeira, 5345 - Ponta Negra, Manaus - AM, CEP 69037-000
12ºGAAe	12º Grupo de Artilharia Antiaérea de Selva	S Aut Adm	Av. Coronel Teixeira, 5165 - Ponta Negra, Manaus - AM, CEP 69037-000
12ª RM	12ª Região Militar	160014	Av. Coronel Teixeira, 6.155, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69037-000
CRO/12	Comissão Regional de Obras	160017	Av. Coronel Teixeira, 5.513, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69037-000
4º CGEO	4º Centro de Geoinformação	160011	Av. Marechal Bittencourt, 97, Compensa, Manaus-AM 1, CEP 69027-140
2º Gpt E	2º Grupamento de Engenharia	160015	Av. Coronel Teixeira, 2.061, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69037-000

1º BIS	1º Batalhão de Infantaria de Selva	160006	Av. São Jorge, 650, São Jorge, Manaus-AM, CEP 69033-000
4º BAVEx	4º Batalhão de Aviação do Exército	160007	Estrada do Paredão, s/nº, Vila Militar Rio Negro - Colônia Oliveira Machado, Manaus-AM, CEP 69070-000
CECMA	Centro de Embarcações da Amazônia	160008	Av. Coronel Teixeira, 6.123, Ponta Negra, Manaus-AM, CEP 69030-010
CIGS	Centro de Instruções e Guerra na Selva	160012	Av. São Jorge, 750, São Jorge, Manaus-AM, CEP 69033-010
HMAM	Hospital Militar de Área de Manaus	160020	Rua Prof. Ernani Simão, 1421 - Cachoeirinha, Manaus - AM, CEP 69065-060
PqRMnt/12	Parque Regional de Manutenção	160021	Rua Prof. Ernani Simão, 1421 - Cachoeirinha, Manaus - AM, 69065-060

Legenda: S Aut Adm: Sem Autonomia Administrativa.

5.3.1 Para os serviços destinados ao Comando Militar da Amazônia (CMA), os fornecedores deverão observar o local da realização do serviço, já que esta Organização Militar (OM) é responsável por outras OM que não possuem autonomia administrativa. Para isto, os fornecedores deverão fazer contato telefônico prévio e/ou verificar na descrição da Nota de Empenho o local da realização.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.5. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

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.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, 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.

6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.11. 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

6.12. 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.

6.13. 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.

6.14. 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

6.15. Cabe ao gestor do contrato:

6.15.1. 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.

6.15.2. 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.

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

6.15.4. 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.

6.15.5. 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.

6.15.6. 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.

6.15.7. 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;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5% (meio por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **20 (vinte)** dias.

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.

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 será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **20 (vinte)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

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, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e 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, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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 ela 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 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 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 os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

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 05 (cinco) 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 05 (cinco) 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 20 (vinte) 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 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.[A5]

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

8.38 É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

8.39. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do Contratante.[A12]

8.40. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.41. 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.

8.42. 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.

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

Reajuste

8.44. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 31/01/2025.

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*.

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será integral.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.6. 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;

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

9.8. 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>;

9.9. 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;[A6]

9.10. 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;

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

9.12. 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;

9.13. 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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.17. 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;

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

9.19. 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;

9.20. 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;

9.21. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A8]

9.22. 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.

9.23. 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.[A9]

Qualificação Econômico-Financeira

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

9.26. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *dos dois últimos exercícios sociais*.

Disposições gerais sobre habilitação

9.36. 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.

9.37. 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.

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

9.39. 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.

9.40. 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, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 16.536.522,72 (dezesseis milhões quinhentos e trinta e seis mil e quinhentos e vinte e dois reais e setenta e dois centavos, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas *[exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas]. [A1]*

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133/2021)

1 . FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de*, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato *[Nota de Empenho/Carta Contrato /Autorização] OU [constante deste Anexo]*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no *Edital OU na Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica*, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.

OU

2.3. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.[A1]

2.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin[A2]).

2.5. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.6. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.7. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

OU

2.8. O prazo de vigência da contratação é de(máximo de um ano) contados do (a) (data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021[A3].

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 e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.8.1 A Administração terá o prazo de **XXXXXXX**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A4]

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **XXXXXX**. [A5]

3.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. [A6] [A7]

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO [A8]

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, **e da relação da rede de assistência técnica autorizada [A9]** ;

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados; [A10]

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

- 4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;
- 4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;
- 4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;
- 4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 4.1.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;*
- 4.1.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual;*
- 4.1.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.*

4.1.20. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

4.1.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.[A11]

4.1.22. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho[A12] ;

4.1.23 Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

4.1.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

4.1.25. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

4.1.26. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

5.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.

5.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

5.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

5.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.[A13]

OU

5.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes[A14] .

5.5. A contratação poderá ser extinta antes do prazo fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que a contratação não mais lhe oferece vantagem.

5.6. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário da contratação, desde que haja a notificação do Contratado pelo Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

5.7. Caso a notificação da não-continuidade da contratação de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.[A15]

OU

5.8. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A16] contraentes.

5.9. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.9.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.9.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.9.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.10. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.10.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.10.3. Indenizações e multas.

5.11. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.12. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A17]

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A18]

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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](#).

GRACE KELLY BARROSO GOMES

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 16/05/2025 às 10:06:33.

FERNANDA BATISTA DE OLIVEIRA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 16/05/2025 às 10:11:26.

FABIO REBELO DA SILVA

Fiscal Administrativo



Assinou eletronicamente em 16/05/2025 às 10:32:34.

Documento assinado digitalmente



LUIZ AFONSO GOMES DE SOUSA FILHO

Data: 16/05/2025 13:24:02-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LUIZ AFONSO GOMES DE SOUSA FILHO

Autoridade competente

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - quantitativo OMs.pdf (303.94 KB)

PREGÃO Nº 90001/2025 (Processo Administrativo n.º 64255.002535/2025-72)

Anexo III ao Termo de Referência - Quantitativos dos Órgãos (Gerenciador e Participantes)

Item		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Descrição		486624- Amaciador eletrico de carne	612617- Armário Copa/Cozinh a	473251- Armário copa,cozin ha	481714- Armário panificação	481714- Armário panificação	617857- Balança eletrônica	252793- Balcão conservação alimento	615669- Balcão Térmico	416610- Tampo mobiliário	445664- Batedeira industrial
Uni Fornec		Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
Quantidade	CMM	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	HMAM	0	1	1	1	1	1	2	1	2	0
	4º BAVEX	1	2	2	1	1	1	3	3	3	1
	12 Pq Mnt	2	2	2	4	4	2	2	3	4	3
	CECMA	1	5	5	4	4	2	6	6	6	3
	2º GPT E	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	CGEO	3	8	0	3	3	3	6	6	6	3
	CIGS	2	3	3	2	3	2	2	3	3	3
	12 Bsup	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
	1 BIS	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1
	CRO 12	2	2	4	2	2	2	2	2	2	1
	12 RM	0	3	0	4	4	2	1	1	4	1
	CGCFEX	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	CMA	5	10	13	8	5	8	10	10	6	8
		29	52	45	43	41	38	48	49	50	37

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
234717- Bebedouro água garrafão	311387- Bebedouro água	452767- Bebedouro água	614768- Máquina Café	246079- Cafeteira elétrica	614768- Máquina Café	285574- Caixa térmica	373310- Caixa Térmica	402447- Caldeirão	304601- Caldeirão	416023- Câmara climática	239269- Carrinho transporte
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2
4	0	3	0	4	0	9	9	4	0	1	2
3	3	2	2	2	1	5	7	2	2	2	2
2	4	4	2	2	3	6	3	2	3	3	2
5	2	2	2	2	2	6	4	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	0	4	4	4	2	3
6	4	3	6	6	6	15	15	0	3	3	6
2	2	2	4	6	6	8	8	0	12	2	4
8	8	8	8	8	8	8	8	12	8	8	8
1	2	1	1	1	2	8	8	1	1	2	1
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
0	0	0	4	2	0	8	8	0	0	0	2
1	2	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0
13	13	10	5	13	7	27	27	1	2	1	9
52	46	41	40	57	41	105	104	31	40	29	44

23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
474330- Carrinho distribuição	256606- Carrinho transporte	617499- Carrinho Distribuição	251736- Chapa assadeira, frit adeira	275470- Cilindro elétrico	215382- Coifa	215384- Coifa	215382- Coifa	268227- Picador legumes	239727- Balcão térmico	275224- Cortador elétrico frios	268227- Picador legumes
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
0	0	0	2	1	2	0	0	3	2	1	2
2	4	1	1	1	1	1	1	1	3	1	3
2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3
1	1	2	2	1	2	6	3	3	1	1	6
3	3	3	3	2	2	2	2	5	3	3	7
6	7	6	3	3	3	3	3	5	8	6	5
4	4	2	10	2	2	2	2	3	3	2	2
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
1	1	1	1	1	2	0	0	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2
0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
11	10	7	8	3	5	3	3	15	3	8	9
42	45	35	43	27	32	31	27	50	38	36	50

35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46
251236- Liquidifica dor	239598- Descascador industrial	230187- Descascador industrial	230187- Descascador industrial	619727- Divisora de coluna massa alimentícia	293180- Enceradeira	378178- Escorredor louça	242731- Escorredor louça	389337- Escorredo r louça	389337- Escorredor louça	396189- Escorredor louça	284354- Esguicho
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
0	0	3	1	2	0	0	5	5	0	0	2
1	1	1	1	1	1	3	2	2	2	2	3
8	3	2	2	3	0	8	2	2	8	8	10
3	2	2	2	2	2	6	2	2	4	4	1
7	3	3	3	3	3	6	6	6	6	10	35
5	5	3	3	3	4	3	8	3	5	5	10
2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2
8	8	8	8	8	0	12	10	10	12	12	12
1	1	1	1	1	1	0	2	0	8	0	1
2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	6
0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0
5	3	6	6	5	6	16	18	16	22	14	10
44	32	35	33	35	26	63	63	52	74	62	94

47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58
620324- Espremedor fruta	289055- Estante	337663- Estante	611392- Estante	615156- Estufa Elétrica Para Cozinha	474386- Exaustor	399202- Fogão gás	600610- Fogão industrial	479243- Forno microondas	481682- Refrigerador doméstico	253895- Freezer	439239- Refrigerador doméstico
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2	13	0	0	0	0	0	0	2	4	2	4
2	2	2	2	1	3	1	1	2	3	2	1
3	10	5	5	0	4	0	4	3	6	6	2
2	2	2	8	6	4	3	4	4	3	3	2
4	10	10	10	5	10	3	3	3	10	10	10
3	15	15	15	5	10	0	3	6	6	6	3
4	2	2	2	2	2	2	2	3	8	2	0
8	12	12	12	8	8	8	8	8	8	8	8
1	10	8	1	1	1	1	1	1	2	4	1
2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	2	0
0	5	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2
11	19	24	12	8	6	8	9	14	10	12	15
44	104	114	71	39	51	29	39	50	64	61	51

59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
451180- Fritadeira	608434- Fritadeira	463056- Refrigerador doméstico	481682- Refrigerador doméstico	417245- Refrigerador doméstico	301742- Refrigerador doméstico	229922- Lavadora alta pressão	445455- Máquina lavar louças	615670- Balcão térmico	219499- Liquidifica- dor industrial	475771- Liquidificado r industrial	484435- Lixeira
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
1	0	3	0	0	0	2	0	0	0	2	0
1	2	2	2	2	2	1	1	3	3	2	5
0	2	4	2	2	2	2	2	2	12	12	6
2	2	2	2	2	2	2	3	6	4	5	6
3	3	3	3	3	3	3	3	3	7	7	30
5	5	6	6	6	6	10	3	6	3	5	8
1	1	2	2	2	2	2	2	2	6	6	20
10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
1	1	1	1	1	1	1	1	2	0	2	1
2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1
0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	3	0
0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2
3	6	10	5	5	2	11	6	10	18	11	27
31	33	44	34	34	31	47	32	47	66	66	116

71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82
622324-Lixeira	618278-Lixeira	622324-Lixeira	614510-Lixeira	465668-Seladora embalagem	239828-Máquina fabricar gelo	457008-Mesa cozinha	327056-Mesa	487700-Mesa	327056-Mesa	328994-Mesa	328994-Mesa
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
7	12	5	0	2	0	5	0	0	0	0	0
3	5	3	5	2	1	2	2	2	2	2	2
6	6	6	6	8	4	4	3	4	2	2	2
6	10	2	5	6	3	6	2	2	4	1	1
30	30	30	30	7	5	15	4	7	7	7	7
8	7	7	0	5	6	5	5	5	3	3	3
3	5	4	6	6	3	6	3	3	2	2	0
8	8	12	12	12	12	10	10	10	10	10	10
6	8	2	1	1	1	0	0	9	0	0	5
1	10	4	10	1	1	2	1	1	1	1	1
0	10	0	5	0	3	4	0	0	0	0	0
0	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0
24	33	26	26	17	13	14	6	11	8	8	12
104	148	105	108	69	55	75	38	56	41	38	45

83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94
621569-Mesa	622790-Forno Microondas	274880-Misturador , amassadeira	615724-Modeladora Massa Panificação	451437-Moedor de carne industrial	295627-Paleta	458664-Prateleira	615816-Processador Alimentos	445198-Refresqueira	302915-Refresqueira	620945-Refrigerador duplex	262266-Refrigerador duplex
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2	0	0	2	2	22	6	1	0	0	0	0
2	1	1	1	1	10	3	1	1	3	1	1
4	3	3	3	3	20	6	2	2	4	4	4
5	2	2	2	2	5	2	2	2	2	4	4
7	3	3	3	3	20	9	12	6	6	10	10
5	7	5	5	5	6	15	4	7	7	4	4
4	0	0	2	2	8	0	3	2	3	1	1
8	8	8	8	8	30	12	8	8	8	8	8
0	1	1	1	1	15	1	1	1	1	2	1
1	2	1	1	1	12	4	1	1	1	1	1
0	0	0	2	0	12	6	0	2	4	0	0
1	0	0	0	0	5	0	0	0	1	0	0
18	10	3	4	3	78	19	6	12	10	9	8
59	39	29	36	33	245	85	43	46	52	46	44

95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106
605389-Sanduicheira	266309-Termômetro	319832-Carrinho industrial	445090-Carrinho industrial	218337-Fogão gás	481479-Pia	473222-Multiprocessador alimentos	445803-Modeladora massa panificação	431339-Panela	619730-Panela	465660-Panela	615156-Estufa Elétrica Para Cozinha
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	10
4	3	0	0	0	0	1	1	0	0	2	0
3	5	1	1	1	3	1	1	2	2	2	1
4	2	2	4	3	3	2	2	4	4	4	3
10	10	6	6	2	1	1	6	4	3	3	2
6	3	3	3	4	4	5	3	6	6	6	3
7	6	3	6	5	3	3	3	6	6	6	3
2	5	2	2	4	1	1	1	2	2	4	2
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
2	4	0	2	1	1	1	1	0	0	0	2
2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22	15	10	7	6	4	3	2	10	7	7	7
74	65	38	42	37	31	29	31	45	41	45	48

107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118
615157- Estufa elétrica para cozinha	620418- Aparelho purificador de água	483078- Ferro Passar Roupa	611726- Chapa Assadeira/Fri- tadeira	445670- Forno a gas para cozinha	615486- Forno Industrial	445792-Forno industrial	258389- Forno industrial	615523- Mesa refeitório	445456- Masseira	615522-Mesa refeitório	473258- Fogareiro
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
10	2	10	10	2	2	2	2	10	2	2	10
0	7	0	0	0	0	1	0	33	0	0	5
2	2	1	1	1	1	1	1	20	1	0	10
2	2	2	2	0	0	3	3	30	3	30	5
1	3	3	2	3	3	3	3	30	5	5	10
3	3	3	3	3	3	3	3	60	3	45	9
3	3	3	3	0	3	3	3	40	3	20	15
1	6	2	1	1	1	2	2	75	1	30	6
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	24	12
2	1	1	1	1	1	1	1	20	1	0	10
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
0	0	2	0	0	0	2	1	40	1	10	5
0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0
5	21	6	6	8	8	6	3	124	3	14	20
38	59	42	38	28	31	36	31	501	32	184	121

119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129
473232- Fogareiro	612617- Armário Copa/Cozinha	252793- Balcão conservação alimento	615669- Balcão Térmico	445664- Batedeira industrial	311387- Bebedouro água	452767- Bebedouro água	614768- Máquina Café	614768- Máquina Café	285574- Caixa térmica	373310- Caixa Térmica
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	6	5	5	4	5	5	4	4	12	12
118	6	5	5	4	5	5	4	4	12	12

130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
402447- Caldeirão	304601- Caldeirão	416023- Câmara climática	256606- Carrinho transporte	251736- Chapa assadeira,frit adeira	275470- Cilindro elétrico	215382- Coifa	215384- Coifa	215382- Coifa	239727- Balcão térmico	275224- Cortador elétrico frios
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	1	5	3	2	1	1	1	4	3
3	3	1	5	3	2	1	1	1	4	3

141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152
239598- Descascador industrial	230187- Descascador industrial	230187- Descascador industrial	284354- Esguicho	289055- Estante	611392- Estante	474386- Exaustor	600610- Fogão industrial	481682- Refrigerador doméstico	253895- Freezer	439239- Refrigerador doméstico	451180- Fritadeira
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	2	2	2	5	5	3	3	4	4	4	2
2	2	2	2	5	5	3	3	4	4	4	2

153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163
463056- Refrigerador doméstico	481682- Refrigerador doméstico	417245- Refrigerador doméstico	301742- Refrigerador doméstico	445455- Máquina lavar louças	615670- Balcão térmico	239828- Máquina fabricar gelo	457008-Mesa cozinha	327056-Mesa	487700-Mesa	328994-Mesa
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	2	2	1	2	2	2	8	2	6	4
3	2	2	1	2	2	2	8	2	6	4

164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175
328994-Mesa	621569-Mesa	274880-Misturador , amassadeira	615724-Modeladora Massa Panificação	451437-Moedor de carne industrial	295627-Paleta	615816-Processador Alimentos	445198-Refresqueira	302915-Refresqueira	620945-Refrigerador duplex	262266-Refrigerador duplex	445090-Carrinho industrial
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	7	2	2	2	27	2	3	3	3	3	2
5	7	2	2	2	27	2	3	3	3	3	2

176	177	178	179	180	181	182	183	184	185
473222-Multiprocessador alimentos	445803-Modeladora massa panificação	615156-Estufa Elétrica Para Cozinha	615157-Estufa elétrica para cozinha	445792-Forno industrial	258389-Forno industrial	615523-Mesa refeitório	445456-Masseira	615522-Mesa refeitório	473232-Fogareiro
Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade	Unidade
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	2	2	2	2	2	56	2	8	7
2	2	2	2	2	2	56	2	8	7

Estudo Técnico Preliminar 11/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 64255.002535/2025-72

2. Descrição da necessidade

2.1 Procedimento licitatório por meio de Pregão Eletrônico para Registro de Preços para aquisição eventual e futura de equipamentos para cozinha industrial para atender as demandas do Colégio Militar de Manaus e Organizações Militares que compõem o GCALC.

2.2 Este estudo preliminar trata sobre aquisição de materiais para cozinha industrial para o Colégio Militar de Manaus, por Sistema de Registro de Preços.

2.3 O Colégio Militar de Manaus é equipado com cozinha e refeitório próprios, desta forma, este estudo visa a contratação de empresas especializadas para fornecimento de materiais, no decorrer de 12 (doze) meses, a fim de atender as necessidades desta OM no Setor de Aprovisionamento.

2.4 Para que seja possível manter a qualidade e não haja solução de continuidade dos procedimentos desenvolvidos, faz-se necessário a aquisição destes matérias de cozinha industrial, visando a qualidade e a segurança alimentar dos militares e deste Setor de Aprovisionamento e otimizar o bom cumprimento da sua função de suprir as demandas alimentícias do Comando do Colégio Militar de Manaus.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento	Grace Kelly Barrosos Gomes
Setor de Aprovisionamento	Fernanda Batista de Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A aquisição de material permanente para cozinha industrial (PASA) será realizada de forma eventual para atender às necessidades do Colégio Militar de Manaus (CMM) e unidades do GCALC. Os itens devem seguir as especificações do termo de referência, atender às normas técnicas e sanitárias vigentes, possuir garantia e assistência técnica, ser entregues dentro do prazo estipulado e garantir qualidade, segurança e sustentabilidade.

4.2 O desenvolvimento de uma licitação sustentável está associado a uma conjugação de, no mínimo, três esforços primordiais:

4.2.1 Bem estar social;

4.2.2 Desenvolvimento econômico;

4.2.3 Preservação do meio ambiente.

4.3 A licitação sustentável é aquela que integra considerações socioambientais em todas as suas fases com o objetivo de reduzir os impactos ambientais negativos sobre o meio ambiente e aos direitos humanos. Com isso a contratada deverá observar os seguintes critérios, conforme previsto no Art 5º da Instrução Normativa 01/2010 da SLTI/MPOG e Art 4º do Decreto 7.746/2012:

4.3.1 Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

4.3.2 Que de preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

4.3.3 Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

4.3.4 Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

4.3.5 Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

4.3.6 Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

4.3.7 Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizado nos bens, serviços e obras.

4.4 O desenvolvimento nacional sustentável e os critérios de sustentabilidade da demanda deverão ser alinhados a diretriz do Art 3º da Lei 8.666/93, bem como ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União e normativos correlatos.

4.5 Declaração de não utilização de produtos perigosos e aderência aos requisitos de sustentabilidade ambiental.

4.6 Declaração do contratante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para o fornecimento dos materiais.

4.7 A empresa deverá seguir os parâmetros de responsabilidade socioambiental e apresentar material constituído e embalado com critérios socio ambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938 /81 e regulamentos, com respectivos registros e comprovações oficiais através do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras, ANVISA, ou certificações energética), além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.

5. Levantamento de Mercado

5.1 O levantamento de mercado para a aquisição eventual de materiais para cozinha industrial (PASA), destinados ao Colégio Militar de Manaus (CMM) e às unidades participantes do GCALC na guarnição de Manaus, foi realizado por meio de cotação ampla, detalhada e transparente. O processo visou garantir a obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado, assegurando que os valores de referência apresentados no presente processo licitatório estejam em consonância com os custos efetivos para a aquisição de itens de qualidade.

5.2 O levantamento foi conduzido de forma cuidadosa, levando em consideração diferentes fontes de consulta e a análise criteriosa das opções disponíveis, de modo a garantir um juízo seguro sobre a adequação dos preços. Ademais, foram observados os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa nº 05/2014 da SLTI/MPOG, que rege os procedimentos para o levantamento de preços, bem como as diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

5.3 Esse levantamento atendeu às prioridades elencadas pela legislação vigente, assegurando a transparência, a competitividade e a observância das melhores práticas no processo de contratação pública, com foco na obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

6. Descrição da solução como um todo

Diante das análises qualitativa e quantitativa realizadas ao longo do presente estudo técnico preliminar, constata-se que, o processo de aquisição de bens permanentes para cozinha industrial, para o Colégio Militar de Manaus e UGs da GCALC, é a solução mais adequada para atender as demandas do Programa de Auditoria e Segurança Alimentar.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 A estimativa das quantidades a serem contratadas, foi feita tomando como base o último certame, realizado no ano de 2023.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD TOTAL
1	Amaciador elétrico de bife: amaciador de carnes em aço inox, tampa protetora do pentes e pentes em aço inox, redutor com coroa e pinhão, produção de até 400kg/h, motor com potência de ½ cv, tensão 110 volts	Und	53
2	Armário copa/cozinha, material aço inox 304 - 18/8, quantidade portas 06, com rodízio giratórios em poliuretano	Und	67
3	Armário copa/cozinha, material aço, tipo balcão, revestimento de pintura eletrostática a pó. Quantidade portas 02, quantidade de gavetas 04. Com tampo fixo de material fórmico alto brilho resistência a altas temperaturas 120°C. Portas de chapa de aço laminado com pintura eletrostática a pó. Quantidade de prateleiras internas 01. Gavetas de chapa de aço laminado. Puxadores metálicos em 06 unidades. Corrediças telescópicas, dobradiças metálicas. 04 pés metalizados pés com design moderno e sapatas reguláveis e nivelamento. Dimensões largura 105cm, altura 86cm, profundidade 45cm. Cor branca	Und	54
4	Armário panificação: Armário de crescimento de pão com 20 (vinte) esteiras de 58 x 68 cm. Características Básicas: - Totalmente em chapa de aço carbono SAE 1020; - Acabamento em pintura a pó eletrostática, m base fosfatizada; - Esteira opcional para pão francês e doce	Und	77

5	Armário para crescimento, com 20 esteiras para assadeiras de 58x68cm, material chapa de aço, acabamento superficial pintura martelada, com 20 assadeiras para pão francês, 5 tiras, medindo 58x68, em alumínio.	Und	68
6	Assadeira em alumínio, tipo Hotel, nº 04, comp. x larg. X alt. : 41 x 29 x 5 cm, espessura: 2,5 mm. Similar: Alumínio Vigôr.	Und	222
7	Assadeira funda retangular. Características adicionais: fabricada em alumínio, com revestimento em antiaderente. Dimensões mínimas: 31 cm (C) x 21 cm (L) x 5 cm (A). Espessura mínima do alumínio de 2,5 mm.	Und	194
8	Assadeira oval , assadeira em vidro temperado, capacidade: 4lts dimensões aprox. : 40x27,5x6cm.	Und	230
9	Assadeira oval de vidro boro silicato com tampa, resistente a choque térmico, capacidade 4000 ml, medindo 39,5 x 27,5 x 6,6 cm, peso 1640 g, tipo marinex ou similar, compatível ou equivalente com tampa.	Und	217
10	Assadeira oval de vidro boro silicato, resistente a choque térmico, para uso em forno até 300°, micro-ondas e freezer, capacidade 4000ml, medindo 39,5x27,5x6,6cm, peso 1640g, tipo marinex ou similar.	Und	215
11	Assadeira Retangular hotel, medidas 45 x 32 x 6 cm, Modelo: Assadeira Retangular,	Und	231
12	Balança de plataforma eletrônica. Capacidade: 300Kg; Carga mínima: 1Kg; Divisão: 50g; Plataforma: 40x50. Altura até o cabeçote de 1,25 cm, com rodízios. Visor: LCD com backlight - Com bateria de 40 horas. Célula Central; Estrutura em aço carbono c/ pintura poliéster a pó na cor cinza	Und	79
13	Balcão de distribuição refrigerado - Buffet de distribuição refrigerado, com corre bandejas retrátil, gabinete e estrutura em chapa inox (espes. 1,27 mm). o pés em polipropileno com sapatas niveladoras, com 15 cm alt. Com 6 Gns.	Und	50
14	Balcão térmico, com 10 cubas. Módulo de distribuição aquecido, refrigerado, neutro. AQUECIDO. Módulo construído inteiramente em Aço Inoxidável AISI 304 18.8 Banho maria com capacidade para receber Gn's; (Aquecido). Aquecimento por meio de resistências elétricas de imersão ou seca; Comando termostático 20° a 120° C e lâmpada piloto; Conexões rosqueáveis para entrada e saída	Und	60

	de água; Itens adicionais: Correbandejas vincado ou tubular com mão francesa confeccionado em Aço Inox ou Granito; Suporte tubular 38mm; Protetor superior em vidro temperado curvo ou plano; Tampo em aço inoxidável ou granito especial; Luminária; Rodízios.		
15	Balcão térmico, com 10 cubas. Módulo de distribuição aquecido, refrigerado, neutro. NEUTRO. Módulos meia-saia construídos inteiramente em aço inoxidável; Tampo com vão para receber GN's; Pés Ø 38mm com sapatas niveladoras em polietileno e contraventamento Ø 25mm; Confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, Liga 18/8; Itens adicionais: Correbandejas vincado ou tubular com mão francesa confeccionado em Aço Inox ou Granito; Suporte tubular 38mm; Protetor Superior em vidro temperado curvo ou plano; Tampo em aço inoxidável ou granito especial; Luminária; Rodízios.	Und	46
16	Balcão térmico, com 10 cubas. Módulo de distribuição aquecido, refrigerado, neutro. REFRIGERADO; Módulo construído inteiramente em Aço Inoxidável AISI 304 liga 18.8. Pista fria com capacidade para receber Gn's; Cabine compressora com porta veneziana ou comando remoto à distância; Refrigeração por meio de serpentina; Unidade condensadora do tipo hermético; Isolamento térmico em poliuretano injetado expandido com 40mm de espessura; Itens adicionais: Correbandejas vincado ou tubular com mão francesa confeccionado em Aço Inox ou Granito; Suporte tubular 38mm; Protetor superior em vidro temperado curvo ou plano; Tampo em aço inoxidável ou granito especial; Luminária; Rodízios.	Und	42
17	Balde gelo, material aço inoxidável, capacidade 3,50 l, características adicionais com pegador.	Und	150
18	Bancada de apoio - recepção tampo: tampo em painel duplo de 25mm em mdf/mdp, na cor cinza, revestido na face superior e posterior com laminado texturizado de baixa pressão e bordas com fita de pvc (ou similar) na mesma cor com espessura mínima de 1,0mm.	Und	58
19	Banho Maria Industrial à Gás, gabinete confeccionado em aço inox com solda em atmosfera de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos, Aquecimento através de resistência de sistema de tubo compressor a gás	Und	63
	Banho maria ultratermostatizado Características: Gabinete e estrutura construídos em aço inox; Cuba construídas em aço		

20	inox AISI 304 sem emendas; Tampa Pingadeira e prateleira tipo grelha construída em aço inox AISI 304; Isolamento térmico com poliuretano	Und	52
21	Bateria industrial, material corpo: aço, capacidade:20 L, quantidade velocidade: 6, potência motor:1 CV, características adicionais: planetária, c/ regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 V, acessórios: 3 batedores tipo espiral, raquete e globo	Und	51
22	Bebedouro água garrafão, material aço galvanizado, tipo vertical elétrico, acabamento externo pintura epoxi pó, capacidade 20, voltagem 110/220, frequência 50/60	Und	57
23	Bebedouro coletivo em aço inox, capacidade para 200 litros de água, com 04 (quatro) torneiras, voltagem 110/220V (Referente ao PRE- 200E Acqua Gelata Inox e Venâncio 200l ou similar com as mesmas características)	Und	61
24	Bebedouro industrial refrigerado, capacidade para 100 litros, gabinete em aço inox 430, com 3 (três) torneiras de alta resistência em metal cromado, cuba aparadora em aço inox 430, com mangueira embutida para escoamento de água	Und	49
25	Cafeteira Elétrica 40 L (2X20L) Construída em aço inox 304 com controle termostático de temperatura (20° A 120°C), Resistência de imersão em aço blindada. Potência de 6.500w. DIMENSÃO : 750X350X800MM. Procedência Nacional	Und	68
26	Cafeteira Elétrica de uso doméstico com jarra em aço inox, base antiderrapante para prevenção de acidentes, reservatório d água com indicador de quantidade, capacidade do reservatório de água de no mínimo 1 litro. Cor: INOX/PRETA Potência Elétrica: Máxima 1400W; Tensão: 127 V.	Und	74
27	Cafeteira Industrial: cafeteira elétrica industrial 20 litros (2 depósitos de 10 litros)	Und	61
28	Caixa Térmica com 2 (duas) cubas de inox com tampas; similar ao modelo Detrix. Modelo: hb 30 litros com 02 cubas	Und	191
29	Caixa Térmica para transporte 150L Aplicações: Transporte de alimentos. Dimensões externas: 985x450x585 mm (cxlxlh). Dimensões internas Capacidade: 150 litros. Formato retangular/empilhável. Isolamento térmico de poliuretano. Material: Polietileno linear de média densidade, atóxico aditivado com anti UV. Travas: Aço inox tipo 304 chapas 14,	Und	154

	espessura 2 mm. Temperatura 75 graus, queda de 2 graus a cada 8 horas. Cuba Incluída.		
30	Caldeirão nº 40 Premium, ultra reforçado, alumínio com 5mm de espessura. Capacidade mínima: 45,2 litros.	Und	110
31	Caldeirão tipo hotel em alumínio nº 45 capacidade: 68 litros; dimensões: altura: 43 cm; diâmetro: 45 cm; espessura 5 mm; material: alumínio	Und	107
32	Caldeirão, Material aço inoxidável AISI 304 18.8, Capacidade 500 L, características adicionais gás/vapor, tampa americana, válvula segurança, formato cilíndrico	Und	79
33	Caldeirão: caldeirão industrial a gás- autogerador de vapor tampa autoclavada construído em aço inoxidável aisi 304, liga 18. Capacidade 100 L	Und	78
34	Câmara climática com alternância de temperatura, Fotoperíodo e controle de umidade: Gabinete com acabamento em pintura eletrostática texturizada na cor branca; Isolação em poliuretano expandido entre duas paredes inclusive da porta;	Und	38
35	Carrinho / Rack Para Transporte De Cuba Gn 1/1, 1/2 E 1/3. Fabricado Em Aço Inox Durável; Trava Para As Cubas; 6 Trilhos; 2 Rodas Com Travas; Compatível Com Cubas Gn 1/1, 1/2 E 1/3.	Und	65
36	Carrinho distribuição, material bandeja: chapa aço inoxidável, material estrutura: aço inoxidável, tipo: carro cuba de 190 litros, tipo rodízio: diâmetro de 5", 4 sendo 2 c, trava p, estacionar, aplicação: transporte de carnes em açougues, comprimento: 904 mm, largura: 650 mm, altura: 800 mm, características adicionais: dreno com válvula de esfera para escoamento de líquido	Und	62
37	Carrinho industrial, nome carrinho industrial - carro para lavagem e transporte de cereais, basculante capacidade 80 lts. Totalmente executado em aço inoxidável	Und	62
38	Carrinho industrial: carro para degelo de carnes, capacidade de 285 litros, com urna construída em chapa de aço inoxidável aisi 304, liga 18. 8, acabamento pré polido e cantos arredondados, com registro de fecho rápido de 1 1 2 de para escoamento, estrutura inferior reforçada para apoio de 4 rodízios de placa, sendo dois fixos e dois giratórios com freio, alça de manobra em tubo inox.	Und	60

39	Carro Auxiliar Transporte 03 Bandejas Aço Inox;Qualidade Aço Inox; Modelo 03 Prateleiras Bandejas; Comprimento 75cm; Largura 45cm; Altura 85cm; Alça de Movimento em tubos ; Rodízios Industriais 04 unidades 3" (pol.) serviços pesados	Und	51
40	Carro Cantoneira Inox 12 cubas, duas colunas Para cubas GN 1/1 - 100mm (não vem com as cubas)	Und	57
41	Chapa assadeira/Fritadeira, Material aço inoxidável, Material queimador aço carbono, funcionamento gás, comprimento 90, largura 32, altura 18, características adicionais controle queimador individual, queimador com siste	Und	59
42	Char broiler a gas. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18. 8;Grelhas em ferro fundido, Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado de alto rendimento, Sistema de aquecimento especial por meio de difusores de calor, Sistema piloto e acendimento externo	Und	46
43	Cilindro Laminador para sovar e laminar massas para pães, pizza, pastel, lasanha, caneloni, tortéi, ravióli, rondéli, e similares. Rolos em aço SAE 1020 Produção mínima de 7Kg	Und	58
44	Coifa Industrial Inox - Coifa, material aço inoxidável, aplicação cozinha, tipo de centro, características adicionais com exaustor.	Und	56
45	Coifa, material: aço inoxidável, aplicação: cozinha, tipo: apoiada em parede, características adicionais: com exaustor	Und	39
46	Coifa, material: aço inoxidável, aplicação: cozinha, tipo: de centro, características adicionais: com exaustor	Und	37
47	Componente cortador legumes, tipo cortador, material aço inoxidável liga 18/ 10.	Und	67
48	Conjunto de balcão de distribuição aquecido e refrigerado composto por: 01 balcão aquecido construído em aço inoxidável AISI 304 liga 18/8, tipo banho maria, desenvolvido e dimensionado para receber recipiente equivalente a GNS 1 /1, tampo superior liso em aço inoxidável (standard), válvula de entrada para abastecimento de agua	Und	54

49	Cortador de frios. Modelo de referência, filizola 101-sa, podendo ser similar ou de melhor qualidade. Acionamento mecanismos totalmente automáticos: lâmina e carro porta frios velocidade de corte 42 fatias por minuto higienização partes e peças em contato com os alimentos, construída em aço inoxidável para facilidade na limpeza lâmina de corte diâmetro 310 mm. Fabricada em aço temperado com tratamento superficial antioxidante, oferecendo durabilidade e cortes uniformes carro porta frios com inclinação de 45 graus, permitindo melhor eficiência no corte potência do motor (cv) 1/	Und	54
50	Cortador de legumes manual, tamanho médio, com pés, para cortar legumes e frutas em forma de palito ou cubo, uso industrial, corpo em alumínio fundido, laminas em inox, colunas em aço maciço	Und	89
51	Cuba gastronomic aço inox gn 1/1×100mm com tampa. Características: cuba aço inox 1/1 100mm com alças 1. Totalmente feita de aço inox	Und	206
52	Cuba gastronomic aço inox GN 1/2×65mm com tampa. Características: cuba aço inox 1/1 100mm com alças 1. Totalmente feita de aço inox	Und	210
53	Cuba gastronomic funda em aço inox GN 1/1×200mm com tampa. Características: cuba aço inox 1/1 200mm com alças 1. Totalmente feita de aço inox	Und	209
54	Cuba para buffet refrigerado. Cuba GNS em aço inox GNS 1/1x65mm.	Und	189
55	Cutter com gabinete e copo em aço inox, capacidade de 4,0 litros. Lâminas confeccionadas em aço inox. Dimensões aproximadas do produto (mm) 460x270x290. Tensão 110 ou 220 volts. Potência: 0,5 CV. Garantia de 12 meses. Manual de Instruções.	Und	83
56	Descascador de Batatas Industrial de Aço Inox . Capacidade para descascar 10 kg de legumes. Equipamento em conformidade com NR-12 PORTARIA 197 que garante total segurança e qualidade. Material: Aço Inox	Und	49
57	Descascador industrial de batatas e tuberculos, capac. 06kg, voltagem: 220volts, motor (cv):1/4 e produção: 120kg/h, gabinete em aço inoxidavel mod. : db-6 - 220volts	Und	39

58	Descascador legumes, material aço inoxidável, produção aproximada 150 a 200 kgh, potência motor 3/4 hp, tensão alimentação 110/220 v, características adicionais depósito cilíndrico vertical, aplicação cozinha	Und	45
59	Despolpadeira De Frutas 10 Litros, polímero termoformado de alta resistência Aço inox 10 Litros	Und	42
60	Divisora de coluna massa alimentícia, Efetua 30 divisões iguais em cada operação;	Und	49
61	Enceradeira Industrial Capacidade operacional 1500 m2 Escova 350mm Alto rendimento/baixo consumo-Maior resistência e durabilidade.	Und	37
62	Escorredor de louça. Características: Escorredor em Chapa Inox Capacidade P/80 - Tamanho: 80C x 26L x 65A.	Und	109
63	Escorredor de macarrão, material de alumínio, características adicionais com alça, com pés n60, mínimo 60cm de boca e capacidade mínima de 35 litros.	Und	102
64	Escorredor de massas (inox): Descrição: material em aço inox Diâmetro 24cm - Medidas (AxLxP): 9 x 30 x 24cm.	Und	88
65	Escorredor louça, material aço inoxidável, capacidade 40 copos.	Und	113
66	Escorredores de pratos em aço inox, capacidade de 40 pratos	Und	115
67	Esguicho pré-lavagem com misturador de parede para cozinha industrial. Características: Ducha ´aérea´ com uma mangueira de longo alcance, que permite levar a água para boa parte da área de trabalho, giro da ducha mínimo de 180 graus.	Und	142
68	Espremedor de frutas industrial equivalente, similar ou melhor qualidade modelo tron hiper 51050001 bivolt - 300 w.	Und	87
69	Estante em aço, de fácil montagem, medindo aproximadamente 2. 500 mm de altura x 925 mm de comprimento x 425 mm de profundidade com 08 prateleiras aptas a suportar 100 kg	Und	155

70	Estante, material aço inox 304, profundidade 40 cm, quantidade prateleiras 3 un, tipo prateleiras reguláveis, altura 150 cm, largura 60 cm.	Und	136
71	Estante, material aço inox 304, profundidade 40 cm, quantidade prateleiras 3 un, tipo prateleiras reguláveis, altura 150 cm, largura 60 cm.	Und	125
72	Estrado modular, material polipropileno, comprimento 820 mm, largura 410 mm, altura 130 mm, características adicionais fenestrado e com 6 pés.	Und	363
73	Estufa Curva dupla (10 bandeijas) Largura: 76, Altura: 39, Profundidade: 36, Resistência blindada 110v ou 220v; Umidificador; Portas em vidro espelhado; Iluminação;	Und	71
74	Exaustor axial 400 mm - exaustor com inversão de rotação: suporte do motor com 2 (duas) chapas de reforço. Hélice com pás em aço. Motor blidado . Tubo de aço . Diâmetro aproximado: 400 mm. Vazão aproximada: 4. 200 m3/h. Velocidade : 1. 500 rpm. Tensão :bivolt ou 110 v. corrente : 0,57 A. com chave de reversão.	Und	122
75	Fogão a gás com forno, material aço inoxidável, aplicação doméstica, tipo fogão convencional, quantidade 4 bocas , comprimento 62, largura 52, altura 87,50	Und	54
76	Fogão Industrial com 6 bocas com forno - Fogão industrial com queimadores duplos, grelhas removíveis em ferro fundido e tampo superior reforçado fabricado em chapa	Und	65
77	Fogão modular de centro 1000 a gás 06 bocas grelhas 425X425mm; Contruído em aço inoxidável AISI 304, liga 18. 8; tampo superior em aço inoxidável ; Grelhas em ferro fundido medindo 425x425mm	Und	55
78	Forno de lastro a gás, com porta basculante, Fabricado em aço SAE 1020 e revestido externamente em pintura epóxi branca e internamente em chapa galvanizada.	Und	46
79	Forno Industrial a Gás 51X60 Guilhotina Forno a gás GLP baixa pressão com Regulador de entrada de ar Sistema para abertura do vidro: Tipo guilhotina	Und	47
80	Forno Micro-ondas, material aço inoxidável, capacidade 30 litros, 220v, com prato giratório, branco.	Und	74

81	Forno Turbo a gas 16 esteiras com rack removível: O Forno Turbo é ideal para padarias e confeitarias. Sistema de segurança do gás - controle de chamas que corta imediatamente a entrada de gás quando houver ausência de chama ou se o queimador apagar	Und	52
82	Forno Turbo Ciclone a Gás 10 Esteira Painele composto de controlador digital multifunções com termômetro e timer, chaves de controle geral, chave motor e luz	Und	46
83	Freezer horizontal: na cor branca, interior feito com liga metálica de alta resistência à corrosão, capacidade para 534 l, com 02 (duas) portas, com opcional de Congelamento Rápido, com dreno de degelo, consumo de 70,41 W, eficiência A, com função refrigerador, controle de temperatura	Und	97
84	Freezer, tipo horizontal, capacidade 500 L, altura 91,50 cm, largura 155,50 cm, profundidade 76,30 cm, quantidade tampas 2 UN, sistemas degelo automático, cor branca, temperatura operação 0º A 10º C, Tensão alimentação 220 V, características adicionais puxador ergonômico	Und	90
85	Freezer, tipo horizontal, capacidade 530 l, altura 96 cm, largura 148 cm, profundidade 78 cm, quantidade tampas 2 un, sistema degelo automático, cor branca	Und	91
86	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 300 l, quantidade tampas: 1 un, tensão alimentação: 110 v, características adicionais: tampa dupla ação - congelamento e refrigeração	Und	66
87	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 477 l, quantidade tampas: 2 un, cor: branca, tensão alimentação: 110 v	Und	81
88	Frigideira Cozinha Industrial Nº 40 em alumínio com cabo e asa; altura: 7,5 cm diâmetro: 40 cm; espessura: 2,00 mm;	Und	130
89	Frigobar. Características:1. Capacidade de no mínimo 120 (cento e vinte) e no máximo 130 (centro e trinta) litros;2. Bivolt ou 110/220v;3. Cor branca;4. Dimensões máximas (a x l x p): 88 x 54 x 57 cm	Und	78
90	Fritadeira elétrica 5l sem óleo.	Und	59

91	Fritadeira fritadeira elétrica industrial. 2 Reservatórios 1 de 36Lts e 1 de 18Lts, 2 cubas desenvolvida toda em aço inox 430	Und	56
92	Fritadeira modular elétrica 32 litros 220 v trifásico. Construído externamente em aço inoxidável AISI 304,liga 18. 8;2 Cubas em aço inoxidável dotada de zona fria com capacidade de 16 litros cada	Und	48
93	Galheteiro Metal, Material aço inoxidável, Formato Redondo, Componentes Saleiro Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	Und	631
94	Garrafa Térmica 19 Litros Com Alças Laterais. Características: pegadores de mão; resistente e durável; torneira resistente a vazamento; fácil de limpar e resistente a manchas e odores. Modelo: RB082	Und	229
95	Garrafa Térmica Aço Inox Premium 3,0 L	Und	247
96	Garrafa térmica termoplástica 12L vermelha ou azul, tipo Brasútil ou similar.	Und	215
97	Garrafão Térmico Em Inox 5litros	Und	212
98	Geladeira 375L 110V	Und	65
99	Geladeira comercial 4 portas inox sistema de ar forçado (frost free)	Und	60
100	Geladeira comercial 4 portas, capacidade para 700 litros, 220v, temperatura de 1°C a 7°C	Und	61
101	Geladeira comercial vertical, seis portas, gabinete estruturado com acabamento interno e externo em chapa de aço inoxidável 18. 8 tipo 304, com traseiro e fundo inferior externo em chapa galvanizada, dotado de dreno de limpeza	Und	52
102	Jogo de mesa e 04 cadeiras de plástico, empilháveis, mesa quadrada, cor branca. Dimensões das mesas (A x L x C): 700mm X 700mm X 700mm. Cadeira tipo bistrô	Und	495
103	Lavadora Alta Pressão, Pressão:1450 LB, Vazão:400 L/H, Tensão:110/220 V, Potência consumida:1,5, Peso:11,50 KG	Und	63

104	Lavadora De Piso Profissional Dados Técnicos: Vácuo (máximo): 130mbar;Tensão: 2 baterias de 12V; Corrente elétrica: 115Ah;Motor: 2 estágios;Dimensões Máquina CxLxA (mm): : 138x56x113cm; Dimensões Embalagem CxLxA (mm): 70x140x130cm;Potência máxima: 750W	Und	63
105	Lavadora De Pisos Tanque de solução mínimo 16 litros Escova com aprox 350 mm	Und	62
106	Lava-Louças Industrial compacta. O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações: 23. 1. Dimensões: Largura: 60 cm Profundidade: 65 cm Altura: 85 cm 23. 1. Características: Máquina de lavar louças industrial compacta tipo monocâmara; Deverá ser construída em aço inoxidável	Und	50
107	Lavatório das mãos e botas lavatório das mãos e lavabotas - lava mãos e as botas, em aço inoxidável medindo 1100x0420x0600, com acionamento por pedal.	Und	64
108	Lavatório mãos, material: louça, comprimento: 560 mm, largura: 500 mm, características adicionais: com coluna, cor: branca	Und	62
109	Leiteira, tipo fervedor, confeccionada em alumínio polido, cabo em baquelita diâmetro e altura com no mínimo 16 cm	Und	159
110	Linha de servir (220v - Monofásico) - Carro Térmico para Aquecimento Master Cromada 8 Cubas Características Gerais: Estrutura turbular cromada. O modelo desta Mesa Térmica é na versão de 8 cubas. Produto com exclusivo sistema de platibanda, que também serve como tampa para as cubas	Und	72
111	Liquidificador industrial baixa rotação - 4 litros - O equipamento deverá possuir e atender às seguintes especificações: 13. 1. Descrição Liquidificador industrial de baixa rotação em inox com copo monobloco de 4 litros em aço. 13. 2. Dimensões Externas Aproximadas Altura: 60 cm Largura: 25 cm	Und	115
112	Liquidificador industrial, material copo: aço inoxidável, material base: aço inox, capacidade: 10 l, potência motor: 0,50 cv, tensão nominal: 110,220 v, aplicação: industrial	Und	104
113	Lixeira c/ tampa e pedal - aço - 50 litros lixeira em polietileno pedal e haste em metal.	Und	188

114	Lixeira coletor com tampa, 2 (duas) rodas em polipropileno, capacidade 240 litros, medidas aproximadas de 107 x 57 x 74cm (AxLxP), material injetados em plástico polipropileno resistente, cor VERDE	Und	146
115	Lixeira inox 20 litros com pedal lixeira material aço inoxidável capacidade 20 l tipo com tampa, características adicionais dobradiça haste e pedal acionamento tampa por pé, formato cilíndrico tamanho médio material borda aço inoxidável	Und	181
116	Lixeira inox 75 litros lixeira com pedal e tampa - material: aço inox - capacidade: 75 litros.	Und	165
117	Lixeira, capacidade 100 L, aço inoxidável com tampa e pedal	Und	184
118	Lixeira, material aço inoxidável polido, capacidade 12 litros, tipo com tampa e pedal, diâmetro aproximado de 27 cm, altura aproximada de 44cm, pedal com base de aço inox e aderência com ventosa, mecanismo de acionamento que resiste a mais de 1 milhão de ciclos de abertura	Und	171
119	Lixeira, material aço inoxidável, capacidade 15 l, tipo tampa e pedal, características adicionais cilíndrica.	Und	149
120	Máquina de fazer salgados; itens Inclusos:01 Contador digital;04 jogos de moldes;01 bico de churros;01 bico de enrolado de salsicha;08 bicos de massa;04 bicos para recheio; Larg x Comp x Alt: 40cm x 80cm x 70cm Peso: Aproximadamente 48kg Eletricidade: 220v monofásico	Und	46
121	Máquina de fechar marmiteira, tipo Vitalex ou similar. Altura: 19 cm, Largura: 34 cm, Profundidade: 21 cm, Peso: 1,3 kg.	Und	51
122	Máquina de fabricar gelo, material gabinete: aço inoxidável, comprimento: 60 cm, Largura: 46 cm, Altura: 60 cm, Voltagem: 110 Volt, capacidade de produção: 50 KG/DIA, Modelo: DROP GELO, tipo gelo: cubo	Und	68
123	Máquina para panquecas elétrica 33cm, Modelo de referência prkf-101e	Und	49
124	Masseira rápida mistura excelente resistência e alta qualidade 50Kg	Und	56

125	Mesa cozinha, material: aço inoxidável, acabamento superficial: lisa, comprimento: 200 cm, largura: 70 cm, altura: 90 cm, características adicionais: com prateleira inferior	Und	119
126	Mesa de encosto com 01 cuba de 500x400x300mm, provida de orifício para receber válvula tipo americana de $\approx 3 \frac{1}{2}$. Espelho de acabamento de 100 mm de altura na parte posterior, totalmente executada em chapa de aço inoxidável aisi 304 liga 18. 8 bitola 18	Und	87
127	Mesa de Manipulação com bancada lisa de apoio; produzida toda em aço inoxidável AISI 201 ou 304; espessura mínima da chapa: 0,8 mm, diâmetro dos tubos: 1 1/2"	Und	99
128	Mesa esqueleto de centro com tampo em altileno - Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18. 8; Estrutura superior com perfis de apoio e limitadores nas extremidades ambos em aço inoxidável para receber tampo em altileno (tampo incluso); Espelho posterior chanfrado em aço inoxidável medindo 100mm	Und	72
129	Mesa lisa de encosto com 2 (duas) cubas, espelho posterior chanfrado 100 mm de altura (mínimo), borda de 40 mm de altura (mínimo), confeccionada em aço inoxidável aisi-304, liga 18. 8, pés inox em tubo 38 mm (mínimo) e sapatas niveladoras de nylon	Und	59
130	Mesa lisa de encosto, espelho de acabamento de 100 mm de altura na parte posterior construída em chapa de aço inoxidável ais 304 liga 18. 8 bitola 18, estrutura no mesmo material. Pés em tubo de aço inoxidável aisi 304 liga 18. 8 $\varnothing$ 1 1/2	Und	53
131	Mesa redonda p/ 06 cadeiras espessura de 18 mm com acabamento em pvc, compensado multi laminado revestido em fórmica texturizado. base: tratamento químico especial	Und	309
132	Mesa refeitório de 8 lugares: tampo mdf/post forming; banco fixo redondo individual dimensões largura 2,40xprofundidade 0,80m x altura 0,74m. Tampo damesa: em mdf 25mm de espessura revestido com laminado post forming de alta resistência	Und	444
133	Mesa retangular p/ 04 cadeiras Espessura de 18 mm com acabamento em PVC, compensado multi laminado revestido em fórmica texturizado. BASE: tratamento químico especial	Und	274

134	Mesa Vira Maleta C/ Alça Dobrável Modelo comercial 1,80 Metros; Comprimento x Largura x Altura: 180 cm x 74 cm x 75 cm; Forma: Retangular; dobrável: Sim; Material aço e polietileno resistente	Und	132
135	Micro-ondas Solo 30L Cor Branco 110V ou 220V Elétrico Inox, metal e vidro	Und	68
136	Misturador / amassadeira, material alumínio fundido, tipo acionamento eletromecânico, capacidade 5 l, tipo motor trifásico, funcionamento elétrico, normas técnicas nbr-7215, características adicionais pá e recipiente em aço inox, 2 velocidades, rota-, aplicação argamassa.	Und	41
137	Modeladora de pão de pedestal para produção de baguetes, pães, ou qualquer outro tipo de massas enroladas, de 25g até 1 kg. Capacidade: 1500 até 2000 pães/h , peso: 96 kg, dimensões (alt. X larg. X comp.) 1180x630x1150mm (bandeja fechada). Modelo ml 400 da gastromaq ou similar.	Und	57
138	Moedor de carne industrial em aço inoxidável; capacidade para triturar, moer e picar 150 kg/h de carnes diversas: contendo dois discos: tensão monovolt; motor elétrico de aproximadamente ¾ cv; consumo aproximado de 0,91 kw/h; medidas aproximadas de 430 mm (a)x 260 mm (frente) x 640 (fundo);	Und	58
139	Multiprocessador de Alimentos PA-7 Características: Acompanha 7 discos para ralar, desfiar e fatiar; Motor 1/2 cv podendo produzir até 250 kg/h; Estrutura aço inox; Utilidade ralar, desfiar e fatiar.	Und	46
140	Paleta, Material: Plástico comprimento:1.200 mm, largura: 1.000 mm, Altura:145 mm, Características adicionais: Lavável, Encaixável	Und	296
141	Panela alumínio cozinha industrial 30 litros - caçarola hotel no: 45 - diâm. 45cm - alt. 20cm - vol. 31,5litros esp. 3mm. Com tampa. Validade da proposta 60 (sessenta) dias; Prazo de entrega 30 (trinta) dias. Prazo de garantia 12 (doze) meses; Modelo de referência: Hotel.	Und	157
142	Panela caçarola 20 litros: confeccionada em alumínio de alta qualidade, com capacidade aproximada de 20 litros, com asa (alças) e tampa	Und	161
	Panela Caçarola Nº 50: Confeccionada Em Alumínio De Alta Qualidade, Com Capacidade Aproximada De 41 Litros, Com		

143	Asa (alças) E Tampa, Diâmetro Aproximado De 50 Cm, Altura Aproximada De 23 Cm E Espessura Mínima De 2 Mm.	Und	140
144	Panela caçarola nº 60: confeccionada em alumínio de alta qualidade, com capacidade aproximada de 73 litros, com asa (alças) e tampa, diâmetro aproximado de 60 cm, altura aproximada de 26 cm e espessura mínima de 2 mm.	Und	131
145	Panela de prata (Rechaud), Retangular com fogareiro - GN 1/3 - Medida: alt. 63cm (tampa aberta) x larg. 36cm x comp. 67cm.	Und	168
146	Panela de pressão industrial 12 litros: Confeccionada em alumínio; possui 8 travas na tampa para vedação completa e duas válvulas adicionais para saída de pressão em caso de obstrução da válvula principal. Dimensões: diâmetro: 30,4 cm; altura: 27 cm; largura 31 cm; comprimento: 44 cm; capacidade: 12 litros.	Und	110
147	Panela De Pressão Industrial 20 Litros, inteira em alumínio polido, Cabos e alça em baquelite atóxico e antitérmico, Válvula de segurança em silicone que não resseca, Estrutura mais espessa, Possui duas válvulas de segurança, sendo uma metálica e outra de silicone, Possui trava de segurança; diâmetro: 30,4 cm; altura: 36,5 cm; largura 31 cm; comprimento: 44 cm; capacidade: 20 litros .	Und	123
148	Panela De Pressão profissional 30 Litros Borracha de vedação de silicone com encaixe firme e perfeito Com 2 valvulas de segurança Peso: 12 kg	Und	129
149	Panela, material: alumínio, características adicionais: antiaderente, com alças em aço cromado, tipo: paellera, diâmetro: 45 cm	Und	143
150	Pass Through Aquecido Vertical 4P (2+2) Externamente em aço inox 304, liga 18. 8 e internamente em alumínio liso naval Isolamento térmico em lã de rocha. Portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6. 0(nylon)	Und	53
	Pass Through Refrig. Vertica 4P(2+2) Externamente em aço inox 304, liga 18.8 e internamente em alumínio liso naval. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Sistema de refrigeração através de ar forçado. Gás ecológico R-134a. Termo controlador digital de temperatura. Portas inteiriças em aço inoxidável ou com vidro duplo transparente, requadro em alumínio, sistema antiumidificador, com		

151	fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon) - lado serviço/Portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon)- com ou sem lado operador, Todas as portas (lado operador e serviço) em aço inoxidável; Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C. Unidade de refrigeração incorporada. Capacidade:1180 litros. Acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis por porta. Potência 1/2HP – 220 V—Monofásico. Dimensões: 1400x800x2050 mm.	Und	50
152	Passadeira De Roupas E Tecidos Profissional A Vapor 1800w. Capacidade do tanque: 2 ; Potência: 1800 W; Inclui mangueira: Sim;Tipo de uso: Multiusos.	Und	27
153	Picador de carne boca 22; aplicação: cozinhas industriais; capa e sistema de bandejas produzidas em aço inox com protetor de segurança. Redutor com 4 engrenagens helicoidais. Bocal, caracol, volante, discos e cruzetas fabricados em aço inox. Motor: 1,25 cv. Monofásico. Bivolt	Und	63
154	Prateleira, material: aço inoxidável, comprimento: 1,80 m, largura: 0,30 m, uso: guarda de utensílios, características adicionais: fixada por mão francesa em aço inox	Und	107
155	Processador de alimentos processador de alimentos industrial elétrico, próprio para ralar, desfiar, fatiar coco, queijo, verduras legumes, frutas, folhas, motor 1/3hp- 245w- 50/60 hz- 450 rpm, gabinete em aço inoxidável, tampa superior e suporte do motor em alumínio fundido, produção: 250/kg/hora, discos: 03 desfiadores, 02 fatiadores e 01 ralador, dimensões: 460x600x300mm, mod. : prab-200-nr12-110/220 volts.	Und	57
156	Purificador de água com refrigeração, 220v sem reservatório para galão.	Und	69
157	Rechaud Redondo 8 L, em aço inox	Und	154
158	Rechaud Tampa Giratória 2 Cubas e 2 Fogareiros, com Banho maria, Estrutura e o Fogareiro em Aço Inox.	Und	139
159	Rechaud Tampa Giratória 2 Cubas e 2 Fogareiros, com Banho maria, Estrutura e o Fogareiro em Aço Inox.	Und	75
160	Refresqueira, material estrutura aço inoxidável, tipo 2 depósitos, capacidade 20 l, tensão 110/ 220 v, potência 1/4 hp.	Und	79

161	Refrigerador duplex 458L, Capacidade total 458 litros, classificação A procel, 100% ecologico - gás R-600a, freezer gigante - 142 litros, 1 prateleira tempero na mesa, 3 prateleiras de acrílico no refrigerador, com Dynamic Cooling, degelo automático no refrigerador, 1 gaveta de carne, 1 gaveta espaço horta, controle do refrigerador com 5 temperaturas, dreno para descongelamento, além de prateleira interna regulável, 2 prateleiras na porta do freezer, 2 prateleiras de arame no freezer, prateleira da porta regulável e puxador embutido	Und	46
162	Refrigerador duplex, capacidade de refrigeração 335 litros, capacidade congelador 105 litros, altura 175,50 cm, largura 63,50 cm, profundidade 71,50 cm, tipo portas reversíveis, sistema degelo automático, na cor branca, tensão alimentação 220 V, temperatura operação congelador -10 a 0°C, temperatura de operação do refrigerador 0 a 10°C, características adicionais: prateleiras reguláveis	Und	50
163	Remo polietileno e cabo inox 100 cm, produzido em teflon de alta resistência. Uso profissional. Punho e remo em polietileno.	Und	176
164	Remo polietileno e cabo inox 60 cm. Material durável, resistente a corrosão e inquebrável.	Und	159
165	Remo polietileno e cabo inox 80 cm produzido em Teflon de alta Resistência. Uso Profissional. Punho e Remo em polietileno	Und	159
166	Sanduicheira Estrutura: Inox, com capacidade para preparo de dois sanduiches ao mesmo tempo, superfície antiaderente, indicador luminoso liga/desliga, Trava de fechamento, alça de transporte, Potência Mínima: 750 W Voltagem: 220V ou Bivolt automático	Und	98
167	Suporte Magnético Para Facas 55 cm Especificações técnicas: Altura 58 cm Largura 6 cm Profundidade 2 cm Peso 0,480 kg Cor Cinza Material Inox	Und	102
168	Termômetro, tipo digital, faixa medição temperatura -30 °C a + 550 °C, características adicionais sem contato com mira laser (infravermelho), bate-, largura 105 mm, altura 148 mm, resolução 0,5 °C, profundidade 42 mm.	Und	93

169	Ventilador, tipo: mesa, potência motor: 200 w, tensão alimentação: 220 v, material: aço, diâmetro: 50 cm, quantidade velocidade: 3 um	Und	114
170	Ventilador, tipo: parede, tensão alimentação: 220 v, diâmetro: 40 cm	Und	131

7.2 Não obstante, o quantitativo estimado para a presente contratação somente será obtido após o término da fase de Intenção de Registro de Preços (IRP).

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 23.895.170,40

Valor estimado da contratação no valor do último certame licitatório desse objeto, em que o valor final total homologado foi de R\$ 23.895.170,40 (vinte e três milhões, oitocentos e noventa e cinco mil, cento e setenta reais e quarenta centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

É aplicável o parcelamento da solução, já que há interdependência entre os itens, não sendo necessário que as Organizações Militares solicitem todos os itens de uma só vez. Tal parcelamento não representa perda de economia de escala, ampliando assim a competitividade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de serem feitas quaisquer outras contratações correlatas e/ou independentes para que se atenda à solução proposta.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 No alinhamento entre a contratação e o planejamento foram verificados os quantitativos pretendidos para cumprir o Programa de Auditoria e Segurança Alimentar – PASA e cumprir as missões referentes ao atendimento aos militares da OM na validade da ata do pregão de 12 (doze) meses.

11.2 O planejamento da aquisição e as necessidades dos materiais, pela modalidade pregão, na sua forma eletrônica, pelo Sistema de Registro de Preços, fica evidenciada, por se tratar de um objeto cuja natureza refere-se diretamente ao bom cumprimento da missão dentro do Setor de Aproveitamento, sendo imprescindível ao Colégio Militar de Manaus no desempenho de suas atribuições.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Aquisição dos Materiais em tela, considerando a demanda de utilização desse material e ao mesmo tempo a necessidade de controle e racionalização do gasto público, o Registro de Preços apresenta-se como ferramenta comprovadamente eficiente na busca por melhores preços, mantendo-os registrados para uma futura e eventual contratação conforme a necessidade e disponibilidade de recursos orçamentários.

12.2 Com a obrigatoriedade da empresa apresentar produtos com material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes, decorrentes da Lei nº 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, como Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras, cumprimento de normas ABNT NBR ou certificação energética do Inmetro, além das exigências da Política Nacional de Resíduos Sólidos, pretende-se utilização matérias-primas e métodos de fabricação sustentáveis na fabricação de produtos que não gerarão ruído em seu funcionamento, mas reduzirão o consumo de energia e o impacto ambiental, consequentemente, reduzindo o consumo.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Recursos necessários a continuidade do objeto adquirido: o material será recebido e inspecionado por profissionais da área que atestarão a qualidade e quantidade do item, bem como sua conformidade diante da descrição prévia.

13.2 Em caso de divergências do pedido com o material entregue, o fornecedor fica responsável pelas despesas acrescidas, bem como a retificação do suprimento em tempo hábil previamente estipulado no Termo de Referência e/ou contrato quando for o caso, sujeitando-se a sanções legais que regem este, no caso de descumprimentos dessas ações.

13.3 Não será necessário nenhum ajuste de adequação para a aquisição de material permanente de Copa e Cozinha.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. O fornecedor fica obrigado a observar as práticas de sustentabilidade ambiental que lhes competem, naquilo que aplique. Na forma de instrução Normativa SLTI-MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, Lei 12.305, de 02 de fevereiro de 2010 e o Decreto 7.404, de 23 de dezembro 2010.

14.2 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

14.2.1. Em atendimento à Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, publicada no Diário Oficial da União de 20/01/2010, o fornecedor deverá atender aos seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

14.2.2 Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2; Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União Modelo de Aquisições — Atualização: maio /2023 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação 10 de 17.

14.2.3. Sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

14.2.4 Bens devam ser, preferencialmente, acondicionado em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

14.2.5. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS, tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

14.2.6. Comprovação do disposto neste item poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do referido dispositivo;

14.2.7. Só será admitida a oferta do produto APARELHOS ELÉTRICOS que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos das portarias relativo a cada produto conforme Guia Nacional de Contratações Sustentáveis 5ª edição, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

O presente estudo preliminar evidencia que a forma de contratação maximiza a probabilidade de alcance dos resultados pretendidos, minimiza os riscos pertinentes e observa os princípios da economicidade, eficácia e eficiência consiste na solução escolhida, desde que atenda aos requisitos mínimos estabelecidos no termo de referência.

16. 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](#).

GRACE KELLY BARROSO GOMES

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 07/05/2025 às 11:31:53.

FERNANDA BATISTA DE OLIVEIRA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 08/05/2025 às 11:49:44.

Contrato 2/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2025	160013-COLEGIO MILITAR DE MANAUS /MEX/AM	GRACE KELLY BARROSO GOMES	07/05/2025 18:20 (v 0.2)
Status	RASCUNHO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		64255.002535/2025-72

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Administrativo nº 64255.002535/2025-72)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/xxxx, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) E

A União / Autarquia / Fundação, (utilizar a menção à União somente se for órgão da Administração Direta, caso contrário incluir o nome da autarquia ou fundação conforme o caso) por intermédio do(a) (órgão) contratante), com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por(nome e função do contratado),, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos], [A2] tendo em vista o que consta no Processo nº 64255.002535/2025-72 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) Pregão Eletrônico nº 90001/2025 mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de Aquisição de bens permanentes para cozinha industrial,, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	QUANTIDADE		
------	---------------	--------	------------	--	--

			UNIDADE DE MEDIDA		VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL [A3]
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.21. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.[A1]

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxx)

5.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 31/01/2025.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de *1(um) mês*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.[A1]

8.1.9 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de *1(um) mês*[A2] ;

8.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A2]

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja

inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.15. *Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;*

9.16. *Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;*

9.17. *Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;*

9.18. *Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;*

9.19. *Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;*

9.20. *Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;*

9.21. *Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;*

9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.25. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

9.26. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.27. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

12.2.1.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

12.2.1.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.4. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.5. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.6. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.7. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.7.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.7.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.7.3. Das indenizações e multas.

12.8. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

12.9. O CONTRATANTE poderá ainda:

12.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

12.9.2 nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

12.10. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A1]

13.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

13.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A1]

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em **XXXXXX**, Seção Judiciária de **XXXXXX** para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2- [A1]

18. Responsáveis

Nenhum responsável informado.

Ata de Registro de Preços 2/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2025	160013-COLEGIO MILITAR DE MANAUS /MEX/AM	GRACE KELLY BARROSO GOMES	07/05/2025 17:53 (v 0.2)
Status	RASCUNHO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		64255.002535/2025-72

1. DO OBJETO

Processo Administrativo nº 64255.002535/2025-72

Ata de Registro de Preços nº XX/XXXX

O Colégio Militar de Manaus, com sede na Rua José Clemente, nº 157, na cidade de Manaus, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.298.174/0001-36, neste ato representado(a) pelo(a) [cargo e nome], nomeado(a) pela Portaria nº XX, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica , para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 64255.002535/2025-72, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de [aquisição de de bens permanentes para cozinha industrial, especificados no item 1.1 do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº 90001/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado[A1] , as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item[A2] , fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]
------	---

do								
TR								
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.[A3]

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Colégio Militar de Manaus (UASG 160013).

3.2 Além do gerenciador, são órgãos participantes do registro de preços os elencadas no Anexo III do Termo de Referência - Quantitativos dos Órgãos (Gerenciador e Participantes)

4. DA ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)

4.2. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.2.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.2.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.2.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.3. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.3.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.7. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.8. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.9. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.10. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.11. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir[A1] do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no *edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no *edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do *edital*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. 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, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021[A1] ;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.[A1]

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023[A2] .

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no *edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente[A1] após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao *edital*.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo[A1]

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

12. Responsáveis

Nenhum responsável informado.

RASCUNHO