

10. DEPOSITO DE SUPRIMENTO/MEX - CE

Termo de Referência 100/2025

Informações Básicas

Número do artefato UASG	100/2025	Editado por	160049-10. DEPOSITO DE SUPRIMENTO/MEX - CE VITOR RICARDO DA SILVA RODRIGUES	Atualizado em	20/08/2025 14:50 (v 4.2)
Status	ASSINADO				

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64456.004050/2025-57

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1.Aquisição de material permanente do PASA para o 10º D Sup e demais OM do GCALC Gu Fortaleza, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Aparelho Ar Condicionado Capacidade Refrigeração: 12.000 BTU, Tensão: 220 V, Tipo: Split , Modelo: Parede , Características Adicionais 1: Monofásico E Controle Remoto Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B", Marca referência: Elgin	340440	Und	16	R\$ 2.600,00	R\$ 41.600,00
2	Aparelho Ar Condicionado, Tipo: Split, Modelo: Parede, Capacidade Refrigeração: 18.000 BTU, Tensão: 220 V, Características Adicionais 1: Monofásico E Controle Remoto, Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B", Marca referência: Agravato	340442	Und	8	R\$ 3.450,00	R\$ 27.600,00
3	Fogão Industrial 8 Bocas Duplas: Corpo e mesa de aço carbono super resistente em pintura a pó eletrostático, com base fosfatizada. - Gás baixa pressão. - Varão cromado com tampão e bico de entrada de gás reversível. - Registro Cromado de 1/4" - Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento. - Grelhas e queimadores em ferro fundido - Altura padrão com pé 80cm e sem pé 25cm (mesa). - Tampão no varão para posterior colocação de registro para forno. - Queimadores com encaixe de fácil remoção para limpeza e manutenção. - Utilização em cozinhas industriais e restaurantes - 8 queimadores duplos -Grelhas 40x40. Marca Referência: Progás	331196	Und	9	R\$ 4.192,94	R\$ 37.736,46
4	Fogão Industrial 4 Bocas Duplas, Grelha 40x40 cm, Grelhas de ferro fundido de 8 pontas, Queimadores em ferro fundido de aproximadamente em 18 cm de diâmetro (duplo), Baixa Pressão, Tubo de distribuição de gás com tampão e bico de entrada de gás reversível, Bandeja coletora de resíduos em chapa aço galvanizada, Quatro queimadores duplos;- Dimensões aproximadas (AxLxP): 82 x 105 x 110 cm, Marca Referência: Progás	445116	Und	6	R\$ 3.465,00	R\$ 20.790,00
5	Fogão Industrial 6 Bocas Baixa Pressão Cristal aço - Corpo e mesa de aço carbono super resistente em pintura a pó eletrostático, com base fosfatizada. - Gás baixa pressão. - Varão cromado com tampão e bico de entrada de gás reversível. - Registro Cromado de 1/4" - Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento. - Grelhas e queimadores em ferro fundido - Altura padrão com pé 80cm e sem pé 25cm (mesa). - Tampão no varão para posterior colocação de registro para forno. - Queimadores com encaixe de fácil remoção para limpeza e manutenção. - Utilização em cozinhas industriais e restaurantes - 3 queimadores duplos e 3 queimadores simples - Grelhas 40x40. Marca Referência: Progás	465552	Und	6	R\$ 4.010,00	R\$ 24.060,00
	Forno Turbo a gás - Modelo para 10 esteiras; Porta do forno confeccionada em aço inoxidável, possuindo, internamente, vidro temperado de 5 mm de fácil remoção, facilitando a limpeza e a manutenção; Vedação da porta em borracha de silicone resistente a altas temperaturas, fixada sem utilização de rebites ou parafusos, facilitando, assim, sua substituição quando necessário; Maçaneta em alumínio reforçado, de fácil abertura e fechamento, com dois estágios; Suporte para esteiras de 580x680mm de fácil remoção, somente por encaixe, para facilitar a limpeza e, possuindo ainda, trilho de segurança para evitar a queda das esteiras; Abertura da porta em dois estágios, com sistema de segurança na dobradiça inferior; Sensores que desligam a turbina ao abrir a porta; Possui alarme sonoro e visual, além do controlador apitar, também a lâmpada piscará, avisando o					

6	final do processo de cocção; Sistema de aquecimento realizado de forma indireta, com queimador localizado na parte inferior do forno, que aquece o piso e as laterais, irradiando, desta maneira, calor para a câmara; Pannel de controle, composto por controlador multifuncional, botão liga /desliga geral, botão liga/desliga da turbina, sendo que, ambos, possuem iluminação interna, que permanece acesa enquanto estiverem ativados; Acabamento externo da câmara e do cavalete em pintura pó eletrostática com base fosfatizada na cor preta; Câmara interna confeccionada em aço SAE 1020 e acabamento com tinta para alta temperatura; isolamento térmico em lã de rocha; Adição de vapor na câmara com tempo padrão de 3 segundos, com possibilidade de alteração; Esteiras para pão doce e salgado, opcionais, nas medidas de 580x680mm; Temperatura máxima de 230 °C; Rodízios super resistentes e com trava, proporcionando segurança durante o uso; Possui sensores que identificam a presença da chama no queimador que, se por algum motivo a mesma se apagar, avisarão o controlador, que fechará a entrada de gás, desligando o sistema; Disponível na tensão de 220 V monofásico; Equipamento para uso industrial e profissional; Disponível nas versões: Interno/Externo/Cavalete em aço Inox; Interno/Externo /Cavalete em Aço Carbono; Interno /Externo Inox e Cavalete em Aço Carbono. Peso Líquido aproximado 252 kg, Peso Bruto aproximado 269,4 kg Embalagem Frente aproximado 1100 mm Embalagem Profundidade aproximado 1530 mm, Embalagem Altura aproximado 1880 mm, Potência 1430, Motor 1,0 CV monofásico 220V 60 Hz, modelo de referência: Venâncio FTDG10	439383	Und	5	R\$ 15.879,90	R\$ 79.399,50
7	Forno Turbo Elétrico - Porta super resistente, totalmente confeccionada em aço inoxidável escovado com sistema de regulação de pressão na maçaneta e dobradiça; Sistema turbo com hélice especialmente projetada, fazendo com que o ar circule uniformemente por todo o interior do forno, assando com maior perfeição e sem necessidade de virar as esteiras; Suporte para esteiras 580 x 680 mm EM; Tipo de porta do forno: Com visor; Tipo de cozimento: recomendável para pizzarias, padarias, confeitarias; Aço Inoxidável reforçado; Porta da fôrnelha e grelha em ferro fundido; Fôrnelha para lenha no padrão frontal; Cavalete em aço carbono SA 1020, com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada e equipado com rodízios para facilitar o deslocamento; Pannel composto de controlador digital multifunções com termômetro e timer, chaves de controle geral, chave motor e luz; Laterais, pannel e costas em aço SAE 1020 reforçado, com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada; Maçaneta da porta confeccionada em aço SAE 1020/1045, cromada e com pegador em termoplástico super resistente com isolante térmico; Mínima reposição de lenha para manter o calor ideal entre uma fôrnelha e outra; Gaveta coletora de cinzas com puxador; Reposição de lâmpadas facilitada; Câmara interna em aço SAE 1020 reforçado;- Marco em aço inoxidável escovado no modelo 8 esteiras; Sistema de vapor controlado por válvula solenoide; Tensão 220 Volts Monofásico; Isolamento térmico em lã de rocha; Dimensão aproximada do produto: 1920 x 1020 x 1350 mm; Potência do motor: 1/2 cv; modelo de referência: venâncio FCLT-8	618345	Und	3	R\$ 21.120,00	R\$ 63.360,00
8	Chapa Assadeira/Fritadeira Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Gás Voltagem: 220 V Comprimento: 88 CM Largura: 45 CM Altura: 90 CM Características Adicionais: Registro Escoamento Água/Óleo Capacidade: 30 L Material Tacho: Aço Inoxidável. Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B", Referência: Marca Metalcubas Modelo Fritadeira Elétrica Industrial Zona Fria Água e Óleo 38 litros 3 Cestos.	445202	Und	6	R\$ 3.058,11	R\$ 18.348,66
9	Grelha (Char Broiler) Quantidade Queimador: 2 Características Adicionais: Luz Piloto, Placas Removíveis E Laváveis, 2 Placas Cor: Branca Tensão Alimentação: 220 V Potência: 825 W Estrutura: Aço Inoxidável. Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B", Referência: Marca Cozil Modelo CBGIL-100.	317357	Und	9	R\$ 4.462,59	R\$ 40.163,31
10	Fritadeira Elétrica de Mesa; Capacidade de óleo: 18L, Capacidade de água: 5 litros, Com 02 Cestos de escoamento, Potência: 8000 W; Tensão: Monofásica 220 V; Medidas aproximadas: Profundidade 47cm, Largura: 61cm, Altura: 58cm; Peso líquido: 16 kg; Peso bruto: 20 kg; Garantia mínima: 6 meses; Conformidade com a NR-12 e certificação pelo INMETRO, Marca referência: Skymssen ou similar	449478	Und	5	R\$ 1.808,00	R\$ 9.040,00
11	Sanduicheira Elétrica Dupla: Material: Aço Inoxidável, Tensão:220V , Potência: 3.250 W, Cor: Prata, Características Adicionais: dupla com as seguintes características mínimas: capacidade nominal: 18 sanduíches, - com 02 chapas em alumínio, - pés com elevação emborrachados, - duplo termostato regulável, - dupla luz indicadora de aquecimento, coletores de gordura traseiro, laterais e frontal, - alças encapadas para não queimar as mãos, - sistema de prensa com molas, chapas: lisa, Dimensões aproximadas: altura:36,2cm, - largura: 70,7cm, profundidade: 49,5cm.,Consumo: 1,6 KW/H, Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B	302917	Und	7	R\$ 2.985,00	R\$ 20.895,00
12	Forno micro-ondas Capacidade: 30 L, Cor: Branca, Características Adicionais: 11 Níveis De Potência, Trava Segurança Eletrônica, Potência: 900 W, Voltagem: 220V, Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B" Marca Referência: Philco	383270	Und	11	R\$ 2.100,00	R\$ 23.100,00
13	Pass-Through Quente, material externo aço inox 304 escovado, aquecedor acima 60 °C, com controlador eletrônico com indicador digital de temperatura, com 6 níveis de prateleiras, grades em aço inox 430, e pés reguláveis, com capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150 mm - Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B Marca Referência: Gelopar, Frilux ou Refrimate	482536	Und	9	R\$ 9.695,94	R\$ 87.263,46
	Fogareiro, Tipo: Rechaud, Material: Aço inoxidável, Formato: Retangular Capacidade do reservatório: 9 Litros, Altura Total: 31cm, Aplicação: Sistema de aquecimento tipo rechaud, com acionamento a álcool ou gel combustível, Caracteriticas Adicionais: Cuba gastronômica: 1 unidade, em aço inox, removível, com bordas reforçadas, padrão GN (Gastronorm), preferencialmente GN 1				R\$	

14	/1 ou equivalente, com profundidade compatível com o reservatório; Tampa com pegador: em aço inox, com dobradiça ou removível; Pegadores laterais: em aço inox ou baquelite, com isolamento térmico; Base estável: Estrutura reforçada com pés antiderrapantes para garantir segurança durante o uso.	473258	Und	15	504,75	R\$ 7.571,25
15	Fogareiro, Tipo: Rechaud, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Capacidade: 5 Litros, Aplicação: Sistema de aquecimento tipo rechaud, com acionamento a álcool ou gel combustível, Características Adicionais: Tampa: Vidro com respiro, Cuba Interna: Removível, em aço inoxidável, padrão gastronômico, com acabamento polido e bordas reforçadas; Alças laterais: com pegadores térmicos para manuseio seguro, Suporte/base: Estrutura em aço inox com pés firmes e apoio antiderrapante para garantir estabilidade;	445561	Und	15	R\$ 483,65	R\$ 7.254,75
16	PROCESSADOR DE ALIMENTOS, próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos, capacidade de 180 a 250 kg/h,voltagem 220V, potência mínima 0,5 CV, com 6 (seis) discos de corte, uma vasilha coletora, sendo: 1 ralador, 2 fatiadores - 1,0 mm e 3,0 mm, 3 desfiadores - 3,0 mm, 5,0 mm, 8,0 mm. Desempenho de qualidade igual ou superior as marcas de referência: Skymssen, Metvisa ou Bermar e/ou outras marcas que atendam as especificações técnicas., Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B"	405327	Und	7	R\$ 5.000,00	R\$ 35.000,00
17	Multiprocessador Alimentos Industrial Material: Aço Inox/Alumínio, Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura, Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 KG, Altura: 840 MM, Largura: 390 MM, Comprimento: 460 M Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B	473222	Und	6	R\$ 5.200,00	R\$ 31.200,00
18	Liquidificador Industrial: Material Base: Aço Inox, Material Copo: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade total do copo: 2 L, Tensão Nominal: 220 V, Potência Motor: 700W, Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B" Marca Referência: Metvisa	405225	Und	9	R\$ 739,00	R\$ 6.651,00
19	Liquidificador Basculante industrial: Material Base: Aço Inox, Material Copo: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade total do copo: 10 L, Tensão Nominal: 220 V, Potência Motor: 0,50 CV, Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B" Marca Referência: Metvisa	475771	Und	8	R\$ 1.138,56	R\$ 9.108,48
20	Liquidificador Basculante Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox , Capacidade total do copo: 15 L, Potência Motor: 1,2 CV, Tensão Nominal: 220 V, Aplicação: Industrial, Dimensões aproximadas: Altura: 495mm, Profundidade: 202mm Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B	451185	Und	9	R\$ 2.645,10	R\$ 23.805,90
21	Liquidificador Basculante Industrial Material Copo: Aço Inoxidável Material Medidas Aproximadas Base: Alumínio Largura: 450 MM Altura: 1.215 MM Peso: 20,40 KG Capacidade total do copo: 25 L Potência Motor: 1,5 CV Tensão Nominal 220 V Aplicação: Indústria Alimentícia Material Hélice: Aço Inoxidável Profundidade: 575 MM Material Tampa: Aço Inoxidável Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B" Marca Referência: Metvisa	319454	Und	17	R\$ 3.039,46	R\$ 51.670,82
22	Cortador Fatiador Frios Elétrico; - Diâmetro da lâmina: 30 cm; Espessura do corte: 14 mm; Escorrimto do carrinho: 25 cm; Dimensões do prato: 21 x 36 cm; Potência: 240 W; Consumo: 0,25 kW/h; Voltagem: 220v com chave seletora; Dimensões aproximadas (AxLxC): 50 x 65 x 49 cm; Peso: 18 kg; Base em alumínio injetado com linha arredondada sem cantos; Vela, protetor da lâmina e carro móvel anodizados; Amplo espaço entre o motor e a lâmina para facilitar a limpeza; Deslizamento do carro móvel sobre buchas auto lubrificantes e eixo lubrificado; Todos os fixadores expostos em aço inox; Motor ventilado em serviço contínuo; Sistema de segurança que respeita as normas Inmetro; Lâmina temperada e cromada com grossa espessura em C-45 revestida de cromo duro; Chapa em inox sobre o local na base onde se acumulam as fatias; Todos os fixadores expostos em aço inox. Sistema de afiação com DOIS rebolos. modelo referência: Cortador de Frios Atlantis 300 Sirman Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B" Marca referencia: Gural e Bermar	269914	Und	6	R\$ 4.888,66	R\$ 29.331,96
23	Moedor de carne industrial: Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Capacidade Moagem: 150 KG/H, Tensão: 220V Características Adicionais: Bivolt, Boca 70mm E Sacador Em Polipropileno Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B" Marca Braesi	451433	Und	5	R\$ 5.720,00	R\$ 28.600,00
24	Moedor De Carne Industrial Material Corpo: Aço Inoxidável , Material Bandeja: Aço Inoxidável, Características Adicionais: 220 Volts, Boca 22 , Capacidade Moagem: 300 KG/H, Potência Motor: 1,25 H Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B" Marca Referência: CAF	451437	Und	5	R\$ 6.280,96	R\$ 31.404,80
25	Amaciador eletrico de carne: Material: Aço Inox, Tensão: 220 V, Capacidade Mínima: 300 KG/H, Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B" Marca Referência: G. Paniz ou Metvisa	486624	Und	3	R\$ 4.413,71	R\$ 13.241,13
26	Descascador Industrial Material: Aço Inoxidável, Produção Aproximada: 120 KG/H, Potência Motor: 0,25 CV, Tensão: 220V Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B" Marca Referencia: Metvisa, Skysren	273980	Und	6	R\$ 2.721,75	R\$ 16.330,50
27	Espremedor Fruta Material Jarra: Alumínio Capacidade da Jarra 1L Polido , Aplicação: Industrial , Cor: Alumínio , Características Adicionais: Refrigeração Por Ventoinhas , Potência: 1/4 HP, Voltagem: 220V Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B"	323227	Und	6	R\$ 344,43	R\$ 2.066,58
28	Buffet, Complemento para Pratos e Talheres Estrutura de sustentação inferior dotada de longarinas em aço galvanizado; Gabinete externo em aço inox 430 brilhoso; Tampo em vidro temperado 8 mm com serigrafia preta; Com suportes de talheres em aço inox; Rodízios de nylon giratórios com trava; Frente = 928 mm; Profundidade = 1000 mm; Altura = 650 / 835 mm; Peso Kg = 50. Referência: Marca Refrimate Modelo Buffet Complemento Pratos e Talheres CPTNBR.	239727	Und	7	R\$ 5.728,00	R\$ 40.096,00
29	Buffet Self Service Conjugado Para 12 Cubas Quentes E 6 Cubas Frias 220v; CARACTERÍSTICAS Gabinete: Aço inox escovado Tampo: Granito Vidro: Superior Semi Curvo temperado Pés: Rodízios com travas Espaço para 12 cubas quentes e 6 frias; medidas aproximadas:	446195	Und	6	R\$	R\$

	Frente :1834mm, Lateral: 940mm, Altura: 1545 mm, Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B" ,Marca de Referência Polar, modelo BRQ-12 /F-6				12.205,90	73.235,40
30	Buffet 03 Módulos Conjugado 10 Cubas Quente, 06 Cubas Fria e Porta Pratos, , Buffet são quente e frio, totalmente em inox com pedra de granito com protetor salivar em vidro curvo e porta pratos. - Construído em Aço Inox 430. - Acabamento em granito com 02 opções de cores. - Salivador Vidro curvo. - Iluminação Fluorescente. - Capacidade Pratos Quentes: 10 GNS 1/2X65mm ou 05 GNS 1/1X65mm. - Capacidade Pratos Frios: Pista Fria Refrigerada para 06 cubas. - Utilização do Módulo de apoio :Para Pratos, Balança ou Refresqueira. - Sistema de aquecimento controlado através de termostato de até 120°C. Resistência Seca: Muita economia de energia, podendo ser ligado apenas no momento de servir. 220 volts, - Dispensa o uso de água, muito mais higiênico., Comprimento: 3,35 Mt Largura: 1,12 Mt Altura: 1,30 Mt Dimensões do Módulo Porta Pratos: 0,55 x 0,90 Dimensões Pista Fria: 0,50 x 80 Peso Aproximado: 210 Kg	615670	Und	6	R\$ 18.631,67	R\$ 111.790,02
31	Seladora de Embalagem Manual, Tipo: manual de impulso, com comprimento de selagem de 300 mm e largura de 3 mm. Tempo de selagem ajustável entre 1 e 8 segundos. Tensão: 220 V. Dimensões aproximadas de 450 mm de comprimento, 120 mm de largura e 180 mm de altura. Estrutura metálica com revestimento eletrostático. Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B", acompanhar resistência reserva e manual de operação em português. Indicado para uso com embalagens plásticas tipo PP, PE, BOPP e similares, Referência: modelo RGPFS300 ou equivalente	410027	Und	5	R\$ 670,00	R\$ 3.350,00
32	Espremedor de Frutas Industrial Rotação: 3500rpm, Potência: 400w, Frequência: 60Hz, Alimentação: BiVolt (chave seletora) Certificado pelo INMETRO, Material do Liquidificador Industrial: Corpo: Aço Inox 430, Caçamba: Alumínio Repuxado, Tampa: Alumínio Repuxado, Medidas: Altura: 42cm, Largura: 22cm, Comprimento: 25cm, Peso: 5,1Kg	483294	Und	7	R\$ 647,39	R\$ 4.531,73
33	Sanducheira Industrial Elétrica, Sanducheira com corpo em aço inox escovado, placas fundidas em alumínio com revestimento antiaderente. Dimensões aproximada: altura: 20cm, largura: 65cm profundidade: 43cm, Tensão: 220 V, Potência mínima: 2000 W, Caracteristics Adicionais: Possuir controle automático de temperatura por termostato, alça com isolamento térmico e pés antiderrapantes. Indicado para o preparo de sanduíches, carnes, hambúrgueres, pães prensados e similares, Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B", Referência: Marca: Progás	302917	Und	6	R\$ 1.800,00	R\$ 10.800,00
34	CALDEIRÃO INDUSTRIAL A GÁS 300 litros Caldeirão industrial com tampa americana - Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Capacidade: 300 litros; Panela interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidávelCALDEIRÃO INDUSTRIAL A GÁS 300 litros Caldeirão industrial com tampa americana. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Capacidade: 300 litros; Panela interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolamento térmica em mantas de lã de vidro; Tampa americana: construído em aço inoxidável, equipado com dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite;Chaminés inoxidáveis para exalação de gases e calor; Painel de comando em aço inoxidável; Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; Aquecimento a gás auto gerador de vapor, através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional; Acompanha: válvula de escoamento, torneiragiratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro;? Equipado com duas válvulas de segurança; Pés tubulares em aço inoxidável ø1 1/2? com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Dimensões aproximadas: Ø 1180x910mm; Consumo kg/h (GLP): 3,60. Potência BTU (GLP)/ kcal/h (GN): 168.000/ 42.300	486636	Und	5	R\$ 15.954,00	R\$ 79.770,00
35	Serra Fita com Moedor; - Motor: 1/2 cv;- Lâmina estendida: 181 cm; Medidas aproximadas: Diâmetro do volante: 21,5 cm, Área de trabalho (AxL): 28 x 20,8 cm; Capacidade de moagem de carne: aproximadamente 100 kg a hora; Voltagem: bivolt com chave seletora (220v); Dimensões (AxLxC): 90 x 55 x 87 cm; Peso: 39kg; Permite o corte de peças com altura máxima de 285 mm; Sem necessidade de lubrificação; Mesa móvel em inox; Polia de ferro fundido; Bocal nº 8; Bocal em ferro fundido estanhado; Acompanha bocal, funil e socador para moer carne. Permite o corte de peças com largura máxima de 208 mm; Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B", modelo de referência: Serra Fita de bancada HI 1810 M da Hidro (Hi 1810M Bivolt Hidro)	258163	Und	2	R\$ 2.700,00	R\$ 5.400,00
36	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável, Modelo: Profissional , Capacidade: 13 L, Tipo: Monofásica, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: 01 Porta Frontal, Ciclo De 120 Segundos Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B"- Dimensões (AxLxP): 85 x 60 x 60 cm; Dimensões com a porta aberta (AxLxP): 85 x 60 x 98 cm; Peso: 52 kg. Área útil: 320 mm; Acompanha: 1 Cesto para Talheres Pequeno; 1 Gaveta para 16 Pratos 500X500 mm; 1 Gaveta Lisa 500X500 mm; Temperatura de lavagem: 50° à 60°C; Temperatura de secagem: 80° à 95°C; Potência: 3450 W; Potência do motor: 600 W; Consumo: 3,4 kW/h; Estrutura: aço inox; Capacidade por ciclo: 54 copos e 18 pratos; Tempo por ciclo: 60/120 segundos; Consumo de água por ciclo: 2,5 litros; Água quente: sim; Marca Referência: Metvisa	254479	Und	5	R\$ 18.665,70	R\$ 93.328,50
37	Lava Botas com Acionamento por Pé, Equipamento confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com sistema de acionamento mecânico pelo pé. Possui bicos direcionais de pulverização de água, escovas rotativas ou fixas, reservatório para detergente ou sanitizante e conexões para entrada e saída de água. Indicado para uso em ambientes industriais e cozinhas profissionais, com objetivo de higienização de calçados e botas. Instalação no piso com base antiderrapante ou fixação por parafusos. Deve atender às normas NR-36 e RDC 275/02, Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B"	463221	Und	6	R\$ 3.198,00	R\$ 19.188,00
	LAVATÓRIO PARA ASSEPSIA DAS MÃOS, Lavatório para Mãos em aço inoxacionamento por pedal Acionamento por, pedal dispensa o contato das mãos. Fácil de lavar. Totalmente em aço inox					

38	304. Fácil instalação. Medidas aproximadas: Comprimento: 385 MM, Largura: 430 MM, Altura: 375 MM, Características: Produto Construído totalmente em aço inox, este lavatório pode ser instalado para ficar suspenso na parede, deixando o chão livre para ser lavado. Acionamento por pedal.	475043	Und	14	R\$ 1.395,00	R\$ 19.530,00
39	Máquina Lavar Roupa Tipo: Automática, Capacidade: 15 KG, Aplicação: Doméstica, Lavagem /Enxágüe E Centrifugação, Características Adicionais: Tampa Abertura Frontal/Sistema De Lavagem/Funções, Voltagem: 220 V, Material Cesto: Aço Inoxidável, Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B", Referência: Marca: Brastemp, Garantia mínima de 12 meses	449998	Und	6	R\$ 2.404,31	R\$ 14.425,86
40	Secador de Mãos – Automático em Aço Inoxidável, Material: Aço Inoxidável; Tensão de alimentação: 220 V; Potência: 1.500 W; Sistema de acionamento: Automático (sensor de presença); Consumo: 10 Wh/acionamento, Dimensões (AxLxC): 31x27x17 cm, Fluxo de ar: 80m/s, Tempo de Secagem: 5-10 segundos, Nível de proteção : IPX1; Rotação do motor: Mínimo 20.000 RPM; Filtro de ar tipo HEPA e/ou carvão ativado com luz UV-A obrigatórios, Temperatura máxima de saída de ar: 45 °C, Certificação INMETRO obrigatória com apresentação do número de registro válido e vigente, conforme Portaria nº 148/2022, Apresentação do CTF/APP válido do fabricante ou importador, conforme IN IBAMA nº 6/2013, Apresentação de comprovação de responsabilidade ambiental, conforme Lei nº 12.305/2010, por meio de termo de adesão a sistema de logística reversa ou relatório ambiental de impacto, Marca de referência: Brakey, Garantia mínima de 12 meses	445218	Und	12	R\$ 2.300,00	R\$ 27.600,00
41	Carro Transporte Materiais Altura: Cerca De 95 CM, Comprimento: Cerca De 100 CM, Largura: Cerca De 50 CM, Material Estrutura: Estrutura Tubular Em Aço Inox , Quantidade Prateleiras: 2 Prateleiras , Material Prateleiras: Prateleiras Em Polímero , Tipo Prateleiras: Fechamento Lateral E Traseiro , Capacidade Carga: Cerca De 135 KG, Quantidade Rodas Giratórias: 4 Rodízios Giratórios , Acessórios: C/ Alça Ambos Lados	304613	Und	11	R\$ 1.625,00	R\$ 17.875,00
42	Mesa de Manipulação com 1,5 metros de comprimento, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 201 de alta qualidade e resistência. Suporta até 400kg de carga, sendo 300kg na tampa superior e 100kg na tampa inferior. Dimensões. 150X80x90cm.	235409	Und	13	R\$ 1.300,00	R\$ 16.900,00
43	Mesa de Manipulação com 1,9 metros de comprimento, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 201 de alta qualidade e resistência. Suporta até 400kg de carga, sendo 300kg na tampa superior e 100kg na tampa inferior. Dimensões aproximadas: 190X90x90cm.	318883	Und	12	R\$ 2.099,00	R\$ 25.188,00
44	Estante Metálica Material: Aço Inox Aisi 304 ,Medidas Aproximadas Altura: 1,80 M, Largura: 1,00 M, Características Adicionais: Prateleiras Gradeadas , Profundidade: 0,60 M, Quantidade Prateleiras: 4 U	448683	Und	28	R\$ 1.689,00	R\$ 47.292,00
45	Estante em Aço Inoxidável com 5 Prateleiras Lisas; Estante de 1 metro de comprimento por 2 metros de altura, com 5 prateleiras lisas, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 201 de alta; Suporta até 400 kg de carga, sendo 80 kg em cada prateleira; Estruturação lisa e com excelente acabamento, sem porosidade, o que evita a acúmulo de resíduos e sujeira; Não retênção de odores; 100% Aço Inoxidável; Desmontável; pés ajustáveis, garantindo estabilidade e segurança; dimensões aproximadas: 1,0m (100x50x200cm); modelo referência: Estante em Aço Inoxidável com 5 Prateleiras Lisas BE5-100L - Brascool	445206	Und	25	R\$ 1.970,00	R\$ 49.250,00
46	Armário Aço Material: Aço Inox 304 , Acabamento Superficial: Escovado , Quantidade Portas: 2 UN, Quantidade Prateleiras: 4 UN, Altura: 2 M, Largura: 1,20 M, Profundidade: 0,47 M, Aplicação: Armario Multiuso , Características Adicionais: Soldas Internas E Externas Deverão Ser Do Tipo Tig, Estrutura totalmente soldada, com acabamento sanitário, indicado para ambientes com exigência de higiene e durabilidade.	608476	Und	15	R\$ 2.940,00	R\$ 44.100,00
47	Armário Bancada Horizontal em Aço Inox; 1 Prateleira Interna e 2 Portas De Correr; Medidas aproximadas: Comprimento: 100cm Profundidade: 70cm Altura: 90cm; Capacidade de peso total 250 kg; Capacidade de peso da Tampa: 150 kg, Capacidade de peso por prateleira: 50 kg, Capacidade de peso da Prateleira Inferior: 50 kg, Acompanhas 4 pés, Espessura dos Tubos: 1 mm, Diâmetro dos Tubos: 1 1/2 "; modelo de referência: Brascool	620757	Und	13	R\$ 3.699,00	R\$ 48.087,00
48	Cadeira Refeitório, Material: Madeira, Estrutura: Madeira maciça com encaixe reforçado, Assento estofado: com espuma D26 ou similar e revestimento em courvin, Acabamento em verniz: brilhante, Dimensões aproximadas: Altura total: 84 cm, Altura até o assento: 46 cm, Largura do assento: 45 cm, Profundidade do assento: 47 cm	621538	Und	364	R\$ 510,00	R\$ 185.640,00
49	Mesa Copa/Cozinha, Material Mesa: Madeira Maciça, Forma Mesa: Redonda, Diâmetro: 1,3 M, Revestimento Tampo: Lamina de madeira natural, Altura Mesa: 78 CM, Espessura Tampo: 25 MM, Acabamento: Verniz PU	620731	Und	49	R\$ 1.799,99	R\$ 88.199,51
50	Mesa Copa/Cozinha, Material Mesa: Madeira Maciça com Tampo De Vidro Temperado, Forma Mesa: Retangular, Comprimento Mesa: 180 CM, Largura Mesa: 90 CM, Altura Mesa: 80 CM, Espessura Tampo: 10 MM, Acabamento de madeira: Verniz PU, Características Adicionais: Cantos do vidro com acabamento boleado ou chanfrado, para segurança. ideal para uso institucional ou coletivo	369661	Und	12	R\$ 3.240,00	R\$ 38.880,00
51	Cilindro Sovador elétrico monofásico Estrutura em Aço Carbono Potência Motor: 1/2 HP, Comprimento Cilindro: 20 CM, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: C/ Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi, Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B Marca Referência: Braesi	275470	Und	6	R\$ 13.057,00	R\$ 78.342,00
	Divisora De Coluna Massa Alimentícia Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi , Sistema Acionamento: Alavanca / Manual , Altura: 0,94 M, Quantidade Divisórias: 30 UN, Material					

52	Navalha: Aço E Teflon , Medidas Aproximadas Comprimento: 0,50 M, Largura: 0,83 M, Características Adicionais: Uniformidade No Corte, Anti-Aderente, Tampa E Mesa , Material Estrutura: Aço Carbono Fundido , Peso: 168 K Marca Referência; Venâncio	304514	Und	7	R\$ 2.145,00	R\$ 15.015,00
53	Modeladora Massa Panificação Capacidade Produção: 4.000 Pães/Hora , Consumo: 0,25 KW/H, Dimensões Aproximadas: 74 X 74 X 125 CM, Tipo: Monofásica , Características Adicionais: Industrial, Cavalete Ferro Inteiro C/ Rodízios , Tensão Alimentação: 220 V, Peso: 108 KG, Potência Motor: 1/2 C, Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B" MARCA REFERENCIA BRAESI	304570	Und	7	R\$ 5.280,66	R\$ 36.964,62
54	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade: 25 KG, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1 /2 CV, Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B" Marca Referência: Braesi, Características Adicionais: motor silencioso e sistema exclusivo de homogeneização da massa rotacionada e tombada entre o misturador e os pinos cônicos com baixo atrito e consequentemente baixa temperatura, de forma automática e sem nenhuma ajuda do operador; Sistema de Segurança, o que permite adicionar ingredientes com o equipamento em funcionamento e com total segurança. O Operador do equipamento não possui acesso às partes móveis, o que elimina o risco de lesão;	237992	Und	7	R\$ 7.546,50	R\$ 52.825,50
55	Armário Panificação Material: Chapa De Aço , Acabamento Superficial: Pintura Martelada, Medidas Externas: Altura: 1970 MM, Profundidade: 720 MM, Largura: 630 MM, Medidas Internas: Altura: 1865 MM, Profundidade: 700 MM, Largura: 580 MM Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Características Adicionais: 20 esteiras de 580mm x 700mm com 25 pães cada, total de 500 pães por câmara, Marca Venancio ou similar.	308627	Und	9	R\$ 1.779,99	R\$ 16.019,91
56	Batedeira Industrial Material Corpo: Aço, Capacidade: 18 L, Características Adicionais: Planetária, C/ Regulador De Velocidade , Tensão Alimentação: Bivolt V, Potência Motor: 1 C 220V Eficiência Energética Etiqueta "A ou B" Marca Referencia: G.Paniz, Braesi Capacidade: 5 L, Características Adicionais: Planetária, C/ Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Potência Motor: 1/4 CV, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo, Selo Inmetro	445087	Und	6	R\$ 5.090,00	R\$ 30.540,00
57	Batedeira industrial: Material Tacho: Aço Inoxidável, Capacidade: 12 L, Características Adicionais: Planetária, C/ Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 03 Batedores P/ Massas(Leve, Média E Pesada) Marca Referência: Braesi	275207	Und	6	R\$ 3.501,02	R\$ 21.006,12
58	Balança Eletrônica Capacidade Pesagem: 15 KG, Características Adicionais: Digital, De Precisão , Voltagem: 220V Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B" Marca: Toledo ou similar	459793	Und	8	R\$ 751,00	R\$ 6.008,00
59	Balança Eletrônica Capacidade Pesagem: 300 KG, Dimensões Aproximada: 50 X 60 CM, Tipo: Digital , Características Adicionais: Plataforma Em Aço Inox AISI 304 e Base Em Aço Carbono SAE 1020, Prato Removível , Número Dígitos: 6, Voltagem:220V - Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B"	454433	Und	6	R\$ 1.845,00	R\$ 11.070,00
60	FREEZER HORIZONTAL, capacidade mínima de 519L, cor branco, 2 portas, dimensões mínimas A 96 x L 147,3 x P 78cm, temperatura operação: (-16 à -20°) e (+1 à +7°) °c, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: dreno frontal com tampa e 4 rodízios. Desempenho de qualidade igual ou superior as marcas dereferência: Consul, Gelopar ou Metal frio e/ou outras marcas que atendam as especificações técnicas. Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B"	345665	Und	10	R\$ 3.690,00	R\$ 36.900,00
61	Refrigerador doméstico: Capacidade aproximada: 375 L, Cor: Branca, Tipo: Vertical, Características Adicionais: Frost Free, Voltagem: 220 V, Selo Inmetro com Eficiencia Energética Etiqueta "A ou B Marca Referência: Brastemp	472879	Und	8	R\$ 3.895,00	R\$ 31.160,00
62	Refrigerador Expositor Tipo: Vertical , Capacidade Aproximada: 500 A 600 L, Aplicação: Refrigerar Alimentos, Características Adicionais: Porta Vidro/Prateleiras Reguláveis/Desgelo/Luz, Voltagem: 220 V, Potência: 450W, Frequência: 60 HZ, Temperatura: 2 A 8 C Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B" Marca Referência: Metal frio	331176	Und	5	R\$ 5.100,00	R\$ 25.500,00
63	REFRIGERADOR VERTICAL PARA ALIMENTOS, Tensão de alimentação: 220 V, monofásico, apacidade total: 1.553 litros; Quantidade de portas: 6 unidades, com vedação em borracha magnética; Revestimento externo: Aço inoxidável escovado, resistente à corrosão e adequado ao contato com alimentos; Revestimento interno: Em material atóxico, liso e de fácil limpeza, preferencialmente também em aço inox ou ABS industrial; Sistema de refrigeração: Forçado por ventilação interna, garantindo distribuição homogênea do frio; Controle de temperatura: Digital, com visor externo, faixa de operação indicada entre 0 °C e +10 °C (ou conforme padrão do fabricante); Prateleiras internas: Reguláveis, em aço com pintura epóxi ou inoxidáveis, com capacidade para grandes volumes; Rodízios: com freio, para facilitar deslocamento e higienização do ambiente; Isolamento térmico: Poliuretano injetado de alta densidade; Portas com fechamento automático: Sim, com dobradiças reforçadas; Consumo energético: Conforme selo de eficiência energética atualizado (preferencialmente A ou B, se aplicável); Sistema de degelo: Automático ou por ventilação forçada, Marca Referência: Gelopar ou Frilux	451181	Und	6	R\$ 10.999,80	R\$ 65.998,80
64	Frigobar, Capacidade: 79 L, Tensão Alimentação: 220 V, Potência: 85 W, Cor: Branca , Características Adicionais: Prateleiras Removíveis, Porta Reversível, Caracteristicas Adcionais: Frigobar completo com congelador, Gaveta de gelo, Gaveta multiuso, Porta tudo, Compartimento extra frio, Porta latas, Pés niveladores, Controle de temperatura, Congelador, Dimensões Aproximadas: Altura: 64cm, Largura: 49,5 cm, Profundidade: 54 cm, Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B"	410002	Und	9	R\$ 945,00	R\$ 8.505,00
	Máquina para Fabricar Gelo - Equipamento de alta performance, capaz de produzir até 150 kg de					

65	gelo em 24 horas, sem vazamento de água, e com produção interrompida automaticamente quando os 150 kg são atingidos. Possui sistema automático que monitora o funcionamento do equipamento, de modo a proteger os principais componentes e utilizar LEDs caso haja anomalias. Produz gelo em cubos. Acompanha filtro refil CLOR 9 3/4", apto para reter partículas como areia, barro e ferrugem, além de eliminar odores e sabores indesejáveis. A torneira de saída com capacidade de tripla filtração pode ser ligada na rede hidráulica, necessitando de um ponto de água, ponto de luz e dreno. Voltagem: 220 V, Potência: 1.255 W, Amperagem: 9,3 A, Capacidade do Reservatório: 50 kg, Capacidade de Produção: 150 kg/24h, Tipo de Gelo: Gelo em cubos, Dimensões do Produto (AxLxP): 111 x 89 x 54 cm, Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B", Marca e modelo de referência: Everest EGC150A, ou similar/superior.	484182	Und	5	R\$ 17.500,00	R\$ 87.500,00
66	Máquina de Suco de Laranja/Tangerina Automática, Equipamento com estrutura externa em aço inoxidável e componentes internos e tampa em plástico ABS de alta resistência, próprios para contato com alimentos. Tampa transparente para visualização do funcionamento, sistema automático de extração com separação da casca e bico extrator de suco. Coletor de bagaço lateral em aço inox, com capacidade mínima: 7 litros de cada lado. Capacidade média de processamento de 20 a 25 frutas por minuto. Tensão: 220 V. Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B" e atender às normas sanitárias vigentes.	615448	Und	4	R\$ 5.976,00	R\$ 23.904,00
67	REFRESQUEIRA, com 02 cubas em acrílico, gabinete em aço inoxidável, capacidade entre 15 e 16 litros por depósito, sistema de agitação com pá, voltagem 220v, teclas independentes para comando da refrigeração e dos agitadores, compressor mínimo de 1/6 HP, Desempenho de qualidade igual ou superior as marcas de referência: Venâncio, Croydon ou IBBL e /ou outras marcas que atendam as especificações técnicas. Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B"	445212	Und	8	R\$ 3.800,00	R\$ 30.400,00
68	COIFA DE COZINHA INDUSTRIAL, em aço inox 304, com 01 chaminé, espessura mínima 0,6 mm, filtros e telas de proteção em sua abertura principal, parte superior com saídas, conforme NBR 13043, 01 coifa medidas aproximadas C 2,5m x L 1m x A 60 cm, quadro de comando liga/desliga instalados junto com a caixa de comando dos exaustores que deverão acompanhar a coifa; - 01 chaminé com diâmetro de 600mm, em formato de "I" medindo 1,10m de altura, 0,65 m de diagonal (curva) e 0,90m de comprimento horizontal, composta por: 01 exaustor axial com motor blindado proteção IP 55, monofásico 220v, 6 a 8 pólos, rotação de 800 a 1150 rpm, vazão mínima: 100 m³/h, ruído máximo: 73 dba; construídos em chapa galvanizada 1,0 mm; 01 chapéu difusor diâmetro 1000mm em chapa galvanizada 1,0 mm. chapa em aço inox de 6,4mm x 30 cm x 1,0 mm de espessura em toda a extensão da coifa parafusada na parede e na coifa com inclinação de 30° em relação a parede para evitar que a fumaça suba por trás da coifa. instalação por conta da contratada. Desempenho de qualidade igual ou superior as marcas de referência: Ideal inox ou Argetec e/ou outras marcas que atendam as especificações técnicas, Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B"; Todas as peças produzidas em aço galvanizado e sem pintura e o serviço de instalação por conta da empresa.	215386	Und	9	R\$ 3.324,00	R\$ 29.916,00
69	Exaustor Material: Chapa Aço Carbono , Acabamento: Pintura Esmalte Sintético , Rotação Motor: 1750 A 1800 RPM, Aplicação: Parede , Diâmetro: 30 CM, Tipo: Axial , Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa Metálica, Tensão: 220 V, Tipo Motor: Monofásico , Potência Motor: 1/5 H Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B" Marca Referência: Axial ou Ventisol	434710	Und	19	R\$ 355,44	R\$ 6.753,36
70	VENTILADOR DE PAREDE INDUSTRIAL, Diâmetro da hélice: 100 cm (40 polegadas); Número de pás: 3 pás aerodinâmicas em alumínio ou aço balanceado; Material da grade: Aço com pintura eletrostática, conforme norma de segurança NR-12 (distanciamento dos vãos); Material da hélice: Alumínio repuxado ou injetado de alta resistência; Tensão de alimentação: 220 V; Potência do motor: Mínimo 200 W; Rotação: Aproximadamente 1.400 rpm; Vazão de ar: Alta performance, mínimo 250 m³/min; Oscilação horizontal automática: Sim, com alcance de no mínimo 90°; Inclinação vertical: Ajustável manualmente; Fixação: Suporte de parede reforçado em aço com acabamento anticorrosivo; Comando de velocidade: Regulador com no mínimo 3 velocidades (baixa, média e alta); Nível de ruído: Baixo, compatível com ambientes de trabalho prolongado. Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B", Marca Referência: Ventisol	463071	Und	22	R\$ 877,00	R\$ 19.294,00
71	Smart Pallet com 3 Runners Preto; Sapatas com reforço duplo; Possibilidade de colocar 03 almas de aço na base; Fácil higienização; Leve e atóxico; Dimensão: Altura: 150mm Largura: 1000mm Comprimento: 1200mm Capacidade: Estática: 3000Kg Dinâmica: 1500Kg modelo de referência: Smart pallet LAR PLASTICOS-2165	601910	Und	44	R\$ 260,00	R\$ 11.440,00
72	CAIXA TÉRMICA COM 1 CUBA GN 1/1 200 MM, capacidade 30 litros, fechos em aço inoxidável, polietileno alto impacto, anel de vedação atóxico, dimensões externas aproximadas: A: 370mm, L: 718mm e C: 430 mm, . Acompanha duas cubas em aço inoxidável com alça. Cores amarela, azul, vermelha e verde, a ser definida no momento da compra Variação aceitável para mais ou para menos de 10% na dimensão. Desempenho de qualidade igual ou superior as marcas de referência: Herplas, Proplast ou Termobox e/ou outras marcas que atendam as especificações técnicas	373312	Und	26	R\$ 1.308,69	R\$ 34.025,94
73	FILTRO DE ÁGUA CENTRAL, Material: Aço inoxidável escovado, espessura da chapa de 0,8 mm; Vazão nominal: 1.000 litros por hora; Altura total: 90 cm; Diâmetro: 25 cm; Peso: 58 kg; Pressão ideal de operação: 3 kgf/cm²; Sistema de filtragem: Retenção física de partículas como lodo, limo, areia, barro e outros sedimentos em suspensão;	465405	Und	7	R\$ 3.100,00	R\$ 21.700,00
	Forno Turbo Elétrico - Porta super resistente, totalmente confeccionada em aço inoxidável escovado com sistema de regulação de pressão na maçaneta e dobradiça; Sistema turbo com hélice					

74	especialmente projetada, fazendo com que o ar circule uniformemente por todo o interior do forno, assando com maior perfeição e sem necessidade de virar as esteiras; Suporte para esteiras 580 x 680 mm EM; Tipo de porta do forno: Com visor; Tipo de cozimento: recomendável para pizzarias, padarias, confeitarias; Aço Inoxidável reforçado; Porta da fornalha e grelha em ferro fundido; Fornalha para lenha no padrão frontal; Cavalete em aço carbono SA 1020, com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada e equipado com rodízios para facilitar o deslocamento; Painel composto de controlador digital multifunções com termômetro e timer, chaves de controle geral, chave motor e luz; Laterais, painel e costas em aço SAE 1020 reforçado, com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada; Maçaneta da porta confeccionada em aço SAE 1020/1045, cromada e com pegador em termoplástico super resistente com isolante térmico; Mínima reposição de lenha para manter o calor ideal entre uma fornalha e outra; Gaveta coletora de cinzas com puxador; Reposição de lâmpadas facilitada; Câmara interna em aço SAE 1020 reforçado; - Marco em aço inoxidável escovado no modelo 8 esteiras; Sistema de vapor controlado por válvula solenoide; Tensão 220 Volts Monofásico; Isolamento térmico em lã de rocha; Dimensão aproximada do produto: 1920 x 1020 x 1350 mm; Potência do motor: 1/2 cv; modelo de referência: venâncio FCLT-8 (COTA ITEM 7)	618345	Und	1	R\$ 21.120,00	R\$ 21.120,00
75	Forno Turbo Elétrico - Porta super resistente, totalmente confeccionada em aço inoxidável escovado com sistema de regulação de pressão na maçaneta e dobradiça; Sistema turbo com hélice especialmente projetada, fazendo com que o ar circule uniformemente por todo o interior do forno, assando com maior perfeição e sem necessidade de virar as esteiras; Suporte para esteiras 580 x 680 mm EM; Tipo de porta do forno: Com visor; Tipo de cozimento: recomendável para pizzarias, padarias, confeitarias; Aço Inoxidável reforçado; Porta da fornalha e grelha em ferro fundido; Fornalha para lenha no padrão frontal; Cavalete em aço carbono SA 1020, com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada e equipado com rodízios para facilitar o deslocamento; Painel composto de controlador digital multifunções com termômetro e timer, chaves de controle geral, chave motor e luz; Laterais, painel e costas em aço SAE 1020 reforçado, com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada; Maçaneta da porta confeccionada em aço SAE 1020/1045, cromada e com pegador em termoplástico super resistente com isolante térmico; Mínima reposição de lenha para manter o calor ideal entre uma fornalha e outra; Gaveta coletora de cinzas com puxador; Reposição de lâmpadas facilitada; Câmara interna em aço SAE 1020 reforçado; - Marco em aço inoxidável escovado no modelo 8 esteiras; Sistema de vapor controlado por válvula solenoide; Tensão 220 Volts Monofásico; Isolamento térmico em lã de rocha; Dimensão aproximada do produto: 1920 x 1020 x 1350 mm; Potência do motor: 1/2 cv; modelo de referência: venâncio FCLT-8 (COTA ITEM 7)	618345	Und	1	R\$ 0,10	R\$ 0,10
76	Pass-Through Quente, material externo aço inox 304 escovado, aquecedor acima 60 °C, com controlador eletrônico com indicador digital de temperatura, com 6 níveis de prateleiras, grades em aço inox 430, e pés reguláveis, com capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150 mm - Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B Marca Referência: Gelopar, Frilux ou Refrimate (COTA ITEM 13)	482536	Und	2	R\$ 9.695,94	R\$ 19.391,88
77	Buffet Self Service Conjugado Para 12 Cubas Quentes E 6 Cubas Frias 220v; CARACTERÍSTICAS Gabinete: Aço inox escovado Tampo: Granito Vidro: Superior Semi Curvo temperado Pés: Rodízios com travas Espaço para 12 cubas quentes e 6 frias; medidas aproximadas: Frente :1834mm, Lateral: 940mm, Altura: 1545 mm, Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B" ,Marca de Referência Polar, modelo BRQ-12 /F-6 (COTA ITEM 29)	446195	Und	1	R\$ 12.205,90	R\$ 12.205,90
78	Buffet 03 Módulos Conjugado 10 Cubas Quente, 06 Cubas Fria e Porta Pratos, , Buffet são quente e frio, totalmente em inox com pedra de granito com protetor salivar em vidro curvo e porta pratos. - Construído em Aço Inox 430. - Acabamento em granito com 02 opções de cores. - Salivador Vidro curvo. - Iluminação Fluorescente. - Capacidade Pratos Quentes: 10 GNS 1/2X65mm ou 05 GNS 1/1X65mm. - Capacidade Pratos Frios: Pista Fria Refrigerada para 06 cubas. - Utilização do Módulo de apoio :Para Pratos, Balança ou Refresqueira. - Sistema de aquecimento controlado através de termostato de até 120°C. Resistência Seca: Muita economia de energia, podendo ser ligado apenas no momento de servir. 220 volts, - Dispensa o uso de água, muito mais higiênico., Comprimento: 3,35 Mt Largura: 1,12 Mt Altura: 1,30 Mt Dimensões do Módulo Porta Pratos: 0,55 x 0,90 Dimensões Pista Fria: 0,50 x 80 Peso Aproximado: 210 Kg (COTA ITEM 30)	615670	Und	2	R\$ 18.631,67	R\$ 37.263,34
79	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável, Modelo: Profissional , Capacidade: 13 L, Tipo: Monofásica, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: 01 Porta Frontal, Ciclo De 120 Segundos Selo Inmetro com Eficiência Energética Etiqueta "A ou B"- Dimensões (AxLxP): 85 x 60 x 60 cm; Dimensões com a porta aberta (AxLxP): 85 x 60 x 98 cm; Peso: 52 kg. Área útil: 320 mm; Acompanha: 1 Cesto para Talheres Pequeno; 1 Gaveta para 16 Pratos 500X500 mm; 1 Gaveta Lisa 500X500 mm; Temperatura de lavagem: 50° à 60°C; Temperatura de secagem: 80° à 95°C; Potência: 3450 W; Potência do motor: 600 W; Consumo: 3,4 kW/h; Estrutura: aço inox; Capacidade por ciclo: 54 copos e 18 pratos; Tempo por ciclo: 60/120 segundos; Consumo de água por ciclo: 2,5 litros; Água quente: sim; Marca Referência: Metvisa (COTA ITEM 36)	254479	Und	1	R\$ 18.665,70	R\$ 18.665,70
80	Cadeira Refeitório, Material: Madeira, Estrutura: Madeira maciça com encaixe reforçado, Assento estofado: com espuma D26 ou similar e revestimento em courvin, Acabamento em verniz: brilhante, Dimensões aproximadas: Altura total: 84 cm, Altura até o assento: 46 cm, Largura do assento: 45 cm, Profundidade do assento: 47 cm (COTA ITEM 48)	621538	Und	121	R\$ 510,00	R\$ 61.710,00
81	Mesa Copa/Cozinha, Material Mesa: Madeira Maciça, Forma Mesa: Redonda, Diâmetro: 1,3 M, Revestimento Tampo: Lamina de madeira natural, Altura Mesa: 78 CM, Espessura Tampo: 25	620731	Und	15	R\$	R\$

	MM, Acabamento: Verniz PU (COTA ITEM 49)				1.799,99	26.999,85
82	Máquina para Fabricar Gelo - Equipamento de alta performance, capaz de produzir até 150 kg de gelo em 24 horas, sem vazamento de água, e com produção interrompida automaticamente quando os 150 kg são atingidos. Possui sistema automático que monitora o funcionamento do equipamento, de modo a proteger os principais componentes e utilizar LEDs caso haja anomalias. Produz gelo em cubos. Acompanha filtro refil CLOR 9 3/4", apto para reter partículas como areia, barro e ferrugem, além de eliminar odores e sabores indesejáveis. A torneira de saída com capacidade de tripla filtração pode ser ligada na rede hidráulica, necessitando de um ponto de água, ponto de luz e dreno. Voltagem: 220 V, Potência: 1.255 W, Amperagem: 9,3 A, Capacidade do Reservatório: 50 kg, Capacidade de Produção: 150 kg/24h, Tipo de Gelo: Gelo em cubos, Dimensões do Produto (AxLxP): 111 x 89 x 54 cm, Selo Inmetro com Energética Etiqueta "A ou B", Marca e modelo de referência: Everest EGC150A, ou similar/superior. (COTA ITEM 65)	484182	Und	1	R\$ 17.500,00	R\$ 17.500,00
VALOR TOTAL						R\$: 2.766.695,60

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 prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados a partir da assinatura do Termo de Contrato ou Instrumento Equivalente, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. Os equipamentos de cozinha industrial devem estar de acordo com as normas da ANVISA e do INMETRO, por isso alguns pontos específicos merecem atenção. Portanto, para os seguintes equipamentos devem ser observados o seguinte:

1.6.1. Refrigeradores e Freezers

INMETRO: Os refrigeradores e freezers devem possuir certificação de eficiência energética, atendendo aos requisitos de segurança elétrica e eficiência de consumo.

ANVISA: A ANVISA exige que esses equipamentos mantenham temperaturas adequadas para o armazenamento seguro de alimentos, prevenindo contaminações. Verifique também a facilidade de higienização e o uso de materiais resistentes à corrosão.

1.6.2. Fogões Industriais e Fornos

1. INMETRO: Fogões e fornos devem ter certificação que garanta a segurança contra riscos de incêndio e vazamentos de gás, além de serem energeticamente eficientes.

2. ANVISA: Equipamentos que operam em altas temperaturas devem ser projetados para fácil limpeza e manutenção, reduzindo o acúmulo de resíduos e garantindo um ambiente livre de contaminantes.

1.6.3. Liquidificadores Industriais, Trituradores e Processadores de Alimentos

1. INMETRO: Estes aparelhos precisam de certificação quanto à segurança de operação, com atenção a componentes elétricos e resistência das lâminas. Também devem ser ergonômicos e duráveis.

2. ANVISA: Todos os itens em contato com alimentos sejam de materiais aprovados para uso alimentar, facilmente desmontáveis para limpeza e manutenção.

1.6.4. Balcões e Mesas em Aço Inox

1. INMETRO: Esses itens devem atender normas de segurança estrutural, com estabilidade adequada e resistência para uso contínuo em ambientes de alto movimento.

2. ANVISA: O aço inoxidável é o material recomendado para cozinhas industriais devido à resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Devem ser construídos sem frestas e que suportam a carga necessária, evitando contaminação cruzada.

1.6.5. Exaustores e Sistemas de Ventilação

1. INMETRO: Os exaustores e ventiladores devem ter certificação de eficiência energética e segurança elétrica.

2. ANVISA: Ventilação adequada é fundamental para a segurança alimentar, pois reduz o acúmulo de vapores e gorduras. Portanto, os exaustores devem facilitar a remoção de fumaça e odores, minimizando riscos de contaminação e mantendo a higiene.

1.6.6. Estufas e Banho-Maria

1. INMETRO: Deve possuir certificação de segurança elétrica e o controle de temperatura, assegurando que mantém alimentos a temperaturas seguras e consistentes.

2. ANVISA: A estufa deve garantir temperaturas ideais para evitar a proliferação de bactérias. As superfícies devem ser de materiais que suportem calor e que possam ser limpos regularmente sem deterioração.

1.6.7. Secador de Mãos

1. INMETRO: O equipamento deverá possuir certificação compulsória do INMETRO, conforme requisitos da Portaria INMETRO nº 148/2022, que regula a certificação de segurança elétrica para aparelhos eletrodomésticos.

2. IBAMA: O fabricante ou fornecedor deverá apresentar comprovação de inscrição válida no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF/APP), conforme exigido pela Instrução Normativa IBAMA nº 06/2013.

1.7. Esses pontos de atenção previstos no item 1.6, estão baseados nas regulamentações do INMETRO e ANVISA, fato que ajuda a assegurar que os equipamentos comprados sejam seguros, econômicos e propiciem um ambiente de trabalho limpo e saudável.

1.8. Somente serão admitidos as ofertas dos aparelhos Elétricos que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) conforme a descrição dos itens, nos termos das respectivas Portarias do INMETRO, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

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. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme consta das informações básicas desse termo de referência:

I) ID para PNCP: 00394452000103-0-000046/2025

II) Data da publicação no PNCP: 28/04/2024

III) ID do item no PCA: 447, 448, 454, 455 e 457

IV) Classe/Grupo: 7310 - EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS, 7330 - UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA, 7310 - EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS, 7320 - EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA e 4430 - FORNALHAS, FORNOS E ESTUFAS INDUSTRIAIS

V) Identificador da Futura Contratação: 160049-26/2025 e 160049-24/2025

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

3.1. Elementos da Contratação

Para que a contratação atinja os resultados pretendidos pela Administração, deverão ser observadas as seguintes condições:

3.1.1. A empresa contratada deverá realizar a entrega do material conforme agendamento prévio, obedecendo aos prazos estabelecidos.

3.1.2. A Nota de Empenho da despesa será enviada pelo Encarregado do Setor de Aprovisionamento, por meio de e-mail institucional ou outro meio de comunicação formalmente aceito.

3.1.3. Os prazos estabelecidos no Edital e seus Anexos passarão a vigorar a partir do recebimento da documentação mencionada no item anterior, visando atender com pontualidade às demandas do Órgão Militar.

3.2. Locais de Entrega

As entregas deverão ser realizadas, conforme agendamento, nos seguintes endereços:

3.2.1. **1ª Companhia de Suprimento – Sede:** Rua Marechal Bittencourt, nº 100 – Bairro Dias Macedo, Fortaleza, CE, CEP: 60860-540.

3.2.2. Nos endereços constantes no Item 5 deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisitos de Especificação Técnica do objeto:

4.1. **aspectos e padrões mínimos de qualidade:** conforme descrição itens constantes na tabela da descrição da necessidade, deste ETP;

4.2. **garantias:** conforme previsão legal do produto (Código de defesa do consumidor);

4.3. **as entregas:** serão realizadas nos endereços relacionados no Termo de Referência; e

4.4. **temporais:** Prazos para entrega, recebimentos provisórios e definitivos e pagamentos.

Sustentabilidade:

4.1. 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:

4.1.1 Eficiência Energética: Os produtos e serviços contratados devem promover a redução do consumo de energia, utilizando tecnologias mais eficientes e sustentáveis, preferencialmente aquelas que possuam certificações reconhecidas de eficiência energética.

4.1.2 Uso Racional da Água: As contratações devem priorizar produtos e serviços que contribuam para o uso racional e a redução do consumo de água, incluindo sistemas de reaproveitamento e tecnologias de baixo consumo.

4.1.3 Gestão de Resíduos: Deve-se promover a redução, reutilização e reciclagem de resíduos, priorizando produtos que gerem menos resíduos ou que utilizem materiais reciclados em sua fabricação. A contratação de serviços deve incluir a responsabilidade pelo gerenciamento adequado dos resíduos gerados.

4.1.4 Materiais Sustentáveis: Preferir produtos feitos a partir de materiais reciclados, recicláveis, biodegradáveis ou provenientes de fontes renováveis. Dar preferência a fornecedores que adotem práticas sustentáveis em suas cadeias produtivas.

4.1.4 Emissões Reduzidas: Priorizar produtos e serviços que contribuam para a redução das emissões de gases de efeito estufa, incluindo o uso de energias renováveis e tecnologias menos poluentes.

4.1.5 Responsabilidade Social: Considerar a contratação de fornecedores que demonstrem compromisso com práticas trabalhistas justas, promoção da igualdade de oportunidades e inclusão social, além de responsabilidade social corporativa.

4.1.6 Impacto Ambiental Reduzido: Produtos e serviços contratados devem ter menor impacto ambiental ao longo de seu ciclo de vida, desde a extração de matérias-primas até o descarte final, passando pela produção, distribuição e uso.

4.1.7 Inovação e Sustentabilidade: Incentivar a contratação de soluções inovadoras que promovam a sustentabilidade e a adoção de novas tecnologias que possam trazer benefícios ambientais significativos.

4.1.8 Conformidade Legal e Normativa: As contratações devem cumprir todas as legislações e normas ambientais vigentes, além de seguir as diretrizes e recomendações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

A adoção desses requisitos visa garantir que as contratações públicas contribuam para o desenvolvimento sustentável, minimizando impactos ambientais, promovendo a eficiência no uso de recursos e incentivando práticas empresariais responsáveis e inovadoras.

4.2 A presente contratação está alinhada ao Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS), nos termos da Portaria Seges/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021.

4.3 A CONTRATADA deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos Art. 144 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, devendo ser observados os requisitos ambientais com menor impacto ambiental em relação aos seus similares

4.4 Para a gestão e operação dos resíduos perigosos gerados a partir da presente contratação, a contratada deverá observar a Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, Decreto nº 7.404, de 2010, e Instrução Normativa 1, 25/01/2013 – IBAMA.

4.5 Estar regularmente cadastrada no Cadastro Nacional de Operadores de Resíduos Perigosos – CNORP, parte integrante do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, conforme classificação do Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 1, de 25/01/2013;

4.6 Possuir, caso exigível, autorização ou licenciamento junto ao órgão competente, que comprove, no mínimo, capacidade técnica e econômica para prover os cuidados necessários ao gerenciamento desses resíduos.

4.7 A Contratada que também operar com resíduos perigosos, em qualquer fase do seu gerenciamento, nos termos da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, e Decreto nº 7.404, de 2010, deverá:

- 4.7.1 Elaborar plano de gerenciamento de resíduos perigosos, a ser submetido ao órgão competente;
- 4.7.2 Adotar medidas destinadas a reduzir o volume e a periculosidade dos resíduos sob sua responsabilidade, bem como a aperfeiçoar seu gerenciamento;
- 4.7.3 Informar imediatamente aos órgãos competentes sobre a ocorrência de acidentes ou outros sinistros relacionados aos resíduos perigosos.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 5.1. O prazo de entrega dos bens será de 30 (trinta) dias corridos, contados da data do envio da Nota de Empenho para o e-mail cadastrado no SICAF, em horário comercial, de 2ª à 6ª feira, de acordo com a necessidade da contratante.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) 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:

LOCAL	ENDEREÇO
<u>10º Depósito de Suprimento</u>	Avenida Marechal Bittencourt nº 100, Dias Macedo, Fortaleza,CE, Cep: 60860-540, no horário, das 09:30h às 16:00h, de segunda a quinta-feira, e nas sextas-feiras, das 08:30h às 11:30h (exceto feriados nacionais e municipais), Telefone: (85) 3295-1411
<u>Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza</u>	Avenida Luciano Carneiro, Bairro Fátima, CEP 60.415-510, Fortaleza - CE; no horário, das 09:30h às 16:00h, nos dias úteis, de segunda-feira a quinta-feira e, na sexta-feira, das 09:00h às 11:30h, telefone (85) 3403-7444
<u>Colégio Militar de Fortaleza</u>	Avenida Santos Dumont, 485, Bairro Aldeota, CEP 60.150-160, Fortaleza-Ceará; no horário, das 07:30 às 16:00 horas, nos dias úteis, de segunda-feira a quinta-feira, e, na sexta-feira, das 07:30 às 11:30 horas, Telefone: (85) 3388-7727

<u>Comando da 10ª Região Militar</u>	Avenida Alberto Nepomuceno, S/N, Bairro Centro, CEP 60.055-970, Fortaleza-Ceará; no horário, das 07:30 às 16:30 horas, nos dias úteis, de segunda-feira a quinta-feira. e, na sexta-feira, das 07:30 às 11:30 horas, telefone: (85) 3255-1663
<u>Hospital Geral de Fortaleza</u>	Avenida Desembargador Moreira, nº 1500, Bairro - Aldeota, CEP 60.170-001, Fortaleza/CE; nos horários, das 07:00 às 15:30 horas (segundas e quartas), das 07:30 às 15:30 horas (terças e quintas) e das 07:00 às 12:00 horas (sextas), telefone: (85) 3089-6307.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

5.5. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

5.6. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.7. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

5.8. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

5.9. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

5.10. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo 2 (dois) Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

5.11. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.12. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.13. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

5.14. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5.15. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do 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.

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

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.16. 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

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

6.17.1. 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.

6.17.2. 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.

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

6.17.4. 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.

6.17.5. 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.

6.17.6. 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.

6.17.7. 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. Ao Contratado que incorrer nas infrações descritas no subitem 7.1 serão aplicadas as seguintes sanções, observadas a gravidade da infração, as circunstâncias do caso concreto e a devida motivação:

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 a infração descrita na alínea “d”, no valor de **0,2% (dois décimos por cento)** por dia útil de atraso, **limitado a 10 (dez) dias**, incidente sobre o valor da parcela inadimplida.

7.2.4.2. **Moratória**, no valor de **0,07% (sete centésimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, **até o máximo de 2% (dois por cento)**, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia contratual.

7.2.4.2.1. O atraso superior a **25 (vinte e cinco) dias** para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a **extinção do contrato** por descumprimento contratual, nos termos do **art. 137, inciso I** da Lei nº 14.133/2021..

7.2.4.3. . Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” de **15% (quinze por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.4. **Compensatória**, para a infração descrita na alínea “c” (inexecução total do contrato), no valor de **10% (dez por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor total contratado.

7.2.4.5. **Compensatória**, para a infração descrita na alínea “b” , no valor de **10% (dez por cento) a 25% (vinte e cinco por cento)** do valor total contratado, a depender do impacto.

7.2.4.6. **Compensatória, em substituição à multa moratória**, para a infração descrita na alínea “d” , no valor de **5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)** do valor total da contratação, quando a penalidade mais severa for cabível em razão dos prejuízos.

7.2.4.7. **Compensatória**, para a infração descrita na alínea “a” (inexecução parcial do contrato), no valor de **2% (dois por cento) a 10% (dez por cento)** do valor total contratado.

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 SICAF 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.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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 5 (dias) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 15 dias (quinze dias), contados do recebimento provisório, 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 20 (vinte) 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 no que pertine 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 do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

8.9. 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, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.9.1. 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.

8.10. 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:

8.10.1. o prazo de validade;

8.10.2. a data da emissão;

8.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.10.5. o valor a pagar; e

8.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.11. 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;

8.12. 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.

8.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

8.14. 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.

8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. 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

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

8.19. 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

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

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

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

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

8.23. 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

8.24. 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.

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

8.26. 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, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.27. 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

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

9.2. O fornecimento do objeto será integral ou parcelado, conforme necessidade do requisitante.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.3.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

Habilitação jurídica

9.4. **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;

9.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. **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>;

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

9.8. **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.

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

9.10. **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

9.11. **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.

9.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

9.13. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.16. 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.

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

9.18. 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;

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

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

9.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipais 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.

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

9.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

9.25. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

9.25.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

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

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

9.26. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.26.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.26.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.26.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.26.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.26.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

9.26.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

9.26.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

Qualificação Técnica

9.27 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo total estimado da presente aquisição é de **R\$: 2.766.695,60 (Dois milhões, setecentos e sessenta e seis mil, seiscentos e noventa e cinco reais e sessenta centavos)**

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 160049

II) Fonte de Recursos: 1000000000

III) Programa de Trabalho: 171397

IV) Elemento de Despesa: 449052

V) Plano Interno: E6SUPLJA5

11.3. 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

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

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

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

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

13.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

13.4. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência..

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

14.1. Por meio deste instrumento, o proponente declara, para os devidos fins, que tem plena ciência e concordância com todas as disposições e obrigações previstas no Edital, bem como nos demais anexos que integram o Pregão, responsabilizando-se, sob as penas da lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados no âmbito do processo de contratação.

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](#).

VITOR RICARDO DA SILVA RODRIGUES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/08/2025 às 10:43:46.

ALEXANDRE GONCALVES DO AMARAL

Membro da comissão de contratação

JEFFERSON DE SOUZA FERREIRA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Aprovo:

JOSUE BITENCOURT DA SILVA

Ordenador de Despesas do 10º Depósito de Suprimento



Assinou eletronicamente em 20/08/2025 às 14:50:38.