



**MINISTÉRIO DA DEFESA**  
**EXÉRCITO BRASILEIRO**  
**63º BATALHÃO DE INFANTARIA**  
**(Regimento do Moura / 1767)**  
**BATALHÃO FERNANDO MACHADO**

(Processo Administrativo nº 64070.003228/2026-58)

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Aquisição de *Material Permanente para o Setor de Aprovisionamento do 63º BI e UASG pertencentes ao GCALC da Guarnição de Florianópolis, incluindo instalação e montagem*, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Especificação	Catmat	Und Medida	Qdt 63º BI	Qdt 14ª Bda Inf Mtz	Qdt HguFl	Qdt Total	Valor de Referência	Valor Total
1	Fogão Industrial material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Comprimento: 2.280 MM, Largura: 1.060 MM, Altura: 800 MM, Tipo Uso: Cozinhar Alimentos, Características Adicionais: Sem Forno/Grelhas De 40x40 Cm /Queimadores Duplos, Quantidade Bocas: 8  A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação.	239902	Und	02	02	01	05	R\$ 3.798,15	R\$ 18.990,75
2	<b>FORNO COMBINADO COM FUNÇÕES A VAPOR:</b> - FORNO COMBINADO COM FUNÇÕES VAPOR; - COCCÃO POR Sonda/TEMPO; ESFRIAR; MINHAS RECEITAS E HIGIENIZAÇÃO; - HIGIENIZAÇÃO AUTOMÁTICA: OFERECE 3 NÍVEIS DE LIMPEZA E 1 DE DESCALCIFICAÇÃO, INDICANDO A QUANTIDADE DE PASTILHA PARA CADA OPÇÃO; - ARMAZENA ATÉ 500 RECEITAS DE 4 PASSOS CADA UMA; - CONTROLE PRECISO DA GERAÇÃO DE VAPOR COM BAIXO GASTO ENERGÉTICO; - FUNÇÕES: VAPOR COMBINADO; AR QUENTE; COZINHAR NO VAPOR; REGENERAR;- VAPOR MANUAL; - EXTRATOR DE SENSOR DE NÚCLEO COM 4 PONTOS DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO; - SENSOR DE TEMPERATURA PARA MONITORAMENTO DA CÂMARA. - CONVECÇÃO DE AR FORÇADO POR MEIO DE TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO; - CONTROLE DE VAPOR AJUSTÁVEL DE 0% A 100%; - PORTA USB PARA IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE RECEITAS, ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE E NOVAS FUNÇÕES DO FORNO; - ISOLAMENTO DE ALTA PERFORMANCE E DURABILIDADE; - CAPACIDADE: 1 CARRO GAIOLA PARA 20 GNS 1/1 X 65MM. - ESTRUTURA CONSTRUÍDA 100%	266055	Und	01	02	01	04	R\$ 95.610,00	R\$ 382.440,00

	<p>EM AÇO INOXIDÁVEL; - DIMENSÕES (ALT. × LARG. × PROF.): 1960MM X 1030MM X 1090MM</p> <p>A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação e um treinamento para a equipe que irá utilizar o material. O treinamento tem como principal objetivo instruir o pessoal de operação quanto ao uso seguro do equipamento.</p> <p>- <b>REFERÊNCIA DE MARCA:</b> FORNO COMBINADO PRÁTICA C-MAX 20V - (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)</p>								
3	<p>Caldeirão industrial, com aquecimento a gás LP em baixa pressão, auto gerador de vapor em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, espessura 3,0mm, com acabamento polido; câmara de vapor construído em chapa de aço carbono com 3/16" de espessura, equipada com manômetro, válvula de segurança, aeração, quebra vácuo e registros de entrada e escoamento da água; visor de nível externo, constituído de duas torneiras de nível e um tubo de vidro, com indicação dos níveis máximo e mínimo da água na câmara de vapor; Câmara de combustão, saída de gases, com acabamento em esmalte fundente; revestimento externo em painéis de chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; isolamento térmico com mantas de lã de vidro com 50 mm de espessura; tampa autoclavada, construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, provida de válvula de exalação e segurança, com vedação hermética através de junta Neoprene (atóxica) e aperto por torniquetes, com acabamento cromado e rosca reforçada, permitindo a cocção sob pressão; alimentação de água da panela interna efetuada por válvula esférica, localizada na borda externa do caldeirão; escoamento de água da panela interna efetuado por válvula de fecho rápido de 1.1/4" D; comando individual de acendimento em aço carbono com registro de gás tipo APIS 3/8" D e botoeiras em baquelite, com regulagem máxima e mínima; pés tubulares, com sapatas de nível ajustáveis, em aço inoxidável; consumo máximo de gás LP em baixa pressão (270 mmCA); 2,80kg/h. Medidas externas aproximadas em cm: 110(D)x86(A). Observações: Garantia mínima: 12 meses. Acompanhar manual de instrução em português. Apresentar catálogo com especificações técnicas do produto ofertado. Dispor de assistência técnica especializada para atendimento em qualquer localidade. Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Setor de Aproveitamento do 63º Batalhão de Infantaria em Florianópolis-SC, e UASGs participantes, em data e horário a combinar sem ônus a UASG que estiver adquirindo.</p> <p>A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação e um treinamento para a equipe que irá utilizar o material. O treinamento tem como principal objetivo instruir o pessoal de operação quanto ao uso seguro do equipamento.</p>	615224	Und	04	01	-	05	R\$ 23.500,00	R\$ 117.500,00
4	Armário Panificação Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 U	330755	Und	02	02	01	05	R\$ 2.965,87	R\$ 14.829,35
5	Equipamento Multiuso Cozinha Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 700 MM, Largura: 750 MM, Altura: 1900 MM, Material Isolamento: Espuma Poliuretano Injetado, Quantidade Portas: 2 UN, Aplicação: Distribuição De Alimentos Quentes, Características Adicionais: Prateleiras Internas C/	319253	Und	04	02	02	08	R\$ 6.295,75	R\$ 50.366,00

	Encaixe Cantoneira, Resis, Tipo Funcionamento: Aquecido, Voltagem: 220 V, Resistência: 1.000								
6	Freezer Tipo: Horizontal, Capacidade: 500 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Tensão Alimentação: 110/220 V, Características Adicionais: Tripla função; Eficiência Energética Etiqueta "A"	432552	Und	06	02	02	10	R\$ 3.400,00	R\$ 34.000,00
7	Máquina de Lavar Louças Industrial, com porta frontal, em inox, para lavagem de bandejas, pratos e talheres; Lavadora industrial de louças 220V. Capacidade mecânica: 60, 40 ou 20 gavetas por hora; Cada gaveta acomoda até 18 pratos ou 9 bandejas de até 46 cm de comprimento; 1080 pratos a cada 60 ciclos (tempo de 1 minuto); Consumo de apenas 2,4 litros por ciclo. Construída em aço inoxidável; Painel de comando eletrônico posicionado na parte superior frontal do equipamento; Ampla abertura da porta com altura útil de 377mm; Braços de lavagem e de enxágue independentes e confeccionados em aço inoxidável; Tanque de lavagem de 20 litros de água com pranchas coletoras de resíduos posicionados na parte superior do tanque; Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade para 7 litros de água. MODOS DE OPERAÇÃO: Possui 3 ciclos rápidos programados para 60, 90 e 180 segundos; Displays de led indicam as temperaturas de lavagem e enxágue; Temperatura de lavagem: 55 a 65 graus Celsius; Temperatura de enxágue: 80 a 90 graus Celsius. FORNECIMENTO PADRÃO: 01 gaveta lisa multiuso – modelo CT 10 - para acomodar xícaras, sopeiras, molheiras, taças de sorvete e talheres; 01 gaveta– modelo CP-16/18 para acomodar pratos de diversos tamanhos e bandejas; 04 suportes plásticos para talheres; 01 kit de mangueiras para instalação conforme guia de orientação; 01 manual de instruções para correta operação e termo de garantia. Largura: 600 mm; Altura: 842mm; Profundidade: 1020mm (porta aberta) +CAVALETE PARA LAVA LOUÇA, EM INOX AISI 304, medindo 600X600X500mm, com Pés em poliamida 6.6 (nylon) com nivelamento de altura. Medidas do equipamento: 600x1020x1342; Garantia mínima de 12 meses.  A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação e um treinamento para a equipe que irá utilizar o material. O treinamento tem como principal objetivo instruir o pessoal de operação quanto ao uso seguro do equipamento.  <b>- REFERÊNCIA DE MARCA: Lava Louças Industrial PRCOP 504 Prática - (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)</b>	615122	Und	02	02	01	05	R\$ 25.576,00	R\$ 127.880,00
8	Forno Industrial Tipo: Elétrico, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 110 V, Comprimento: 950 MM, Largura: 650 MM, Altura: 480 MM, Consumo: 2.500 W, Capacidade: 100 L, Faixa Temperatura: 0 A 300° C, Componentes: Com Cavalete Estrutura Pintada, Aplicação: Cozinha	484396	Und	01	-	01	02	R\$ 2.310,32	R\$ 4.620,64
9	Refrigerador Alimentos Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 UN, Capacidade: 1.553, temperatura: 0 a 7°C, aço galvanizado e fundo em aço inox 430, 4 níveis, aramadas, reguláveis. Construção do Gabinete: Monobloco.	451181	Und	03	02	02	07	R\$ 10.262,50	R\$ 71.837,50
10	Balcão Térmico Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 CM, Largura: 110 CM, Altura: 157 CM, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 UN, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	466195	Und	04	03	01	08	R\$ 12.988,00	R\$ 103.904,00
11	Bancada Material: Aço Inoxidável, Tipo: Liso, Comprimento: 235 CM, Largura: 60 CM, Características Adicionais: Com Corte Para Coluna	239559	Und	10	03	02	15	R\$ 1.921,97	R\$ 28.829,55

Valor total	R\$ 955.197,79
-------------	----------------

**1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).**

Órgão Gerenciador: UASG 160443 – 63º Batalhão de Infantaria						
Item	Especificação	Catmat	Und Medida	Requisição mínima	Requisição máxima	Quantidade Total
1	<p>Fogão Industrial material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Comprimento: 2.280 MM, Largura: 1.060 MM, Altura: 800 MM, Tipo Uso: Cozinhar Alimentos, Características Adicionais: Sem Forno/Grelhas De 40x40 Cm /Queimadores Duplos, Quantidade Bocas: 8</p> <p>A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação.</p>	239902	Und	01	02	02
2	<p><b>FORNO COMBINADO COM FUNÇÕES A VAPOR:</b></p> <p>- FORNO COMBINADO COM FUNÇÕES VAPOR; - COCÇÃO POR Sonda/TEMPO; ESFRIAR; MINHAS RECEITAS E HIGIENIZAÇÃO; - HIGIENIZAÇÃO AUTOMÁTICA: OFERECE 3 NÍVEIS DE LIMPEZA E 1 DE DESCALCIFICAÇÃO, INDICANDO A QUANTIDADE DE PASTILHA PARA CADA OPÇÃO; - ARMAZENA ATÉ 500 RECEITAS DE 4 PASSOS CADA UMA; - CONTROLE PRECISO DA GERAÇÃO DE VAPOR COM BAIXO GASTO ENERGÉTICO; - FUNÇÕES: VAPOR COMBINADO; AR QUENTE; COZINHAR NO VAPOR; REGENERAR;- VAPOR MANUAL; - EXTRATOR DE SENSOR DE NÚCLEO COM 4 PONTOS DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO; - SENSOR DE TEMPERATURA PARA MONITORAMENTO DA CÂMARA. - CONVECÇÃO DE AR FORÇADO POR MEIO DE TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO; - CONTROLE DE VAPOR AJUSTÁVEL DE 0% A 100%; - PORTA USB PARA IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE RECEITAS, ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE E NOVAS FUNÇÕES DO FORNO; - ISOLAMENTO DE ALTA PERFORMANCE E DURABILIDADE; - CAPACIDADE: 1 CARRO GAIOLA PARA 20 GNS 1/1 X 65MM. - ESTRUTURA CONSTRUÍDA 100% EM AÇO INOXIDÁVEL; - DIMENSÕES (ALT. × LARG. × PROF.): 1960MM X 1030MM X 1090MM</p> <p>A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação e um treinamento para a equipe que irá utilizar o material. O treinamento tem como principal objetivo instruir o pessoal de operação quanto ao uso seguro do equipamento.</p> <p><b>- REFERÊNCIA DE MARCA: FORNO COMBINADO PRÁTICA C-MAX 20V - (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)</b></p>	266055	Und	01	01	01
3	<p>Caldeirão industrial, com aquecimento a gás LP em baixa pressão, auto gerador de vapor em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, espessura 3,0mm, com acabamento polido; câmara de vapor construído em chapa de aço carbono com 3/16" de espessura, equipada com manômetro, válvula de segurança, aeração, quebra vácuo e registros de entrada e escoamento da água; visor de nível externo, constituído de duas torneiras de nível e um tubo de vidro, com indicação dos níveis máximo e mínimo da água na câmara de vapor; Câmara de combustão, saída de gases, com acabamento em esmalte fundente; revestimento externo em painéis de chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; isolamento térmico com mantas de lã de vidro com 50 mm de espessura; tampa autoclavada, construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, provida de válvula de exalação e segurança, com vedação hermética através de junta Neoprene (atóxica) e aperto por torniquetes, com acabamento cromado e rosca reforçada, permitindo a cocção sob pressão; alimentação de água da panela interna efetuada por válvula esférica, localizada na borda externa do caldeirão; escoamento de água da panela interna efetuado por válvula de fecho rápido de 1.1/4" D; comando individual de acendimento em aço carbono com registro de gás tipo APIS 3/8" D e botoeiras em baquelite, com regulagem máxima e mínima; pés tubulares, com sapatas de nível ajustáveis, em aço inoxidável; consumo máximo de gás LP em baixa pressão (270 mmCA); 2,80kg/h. Medidas externas aproximadas em cm: 110(D)x86(A). Observações: Garantia mínima: 12 meses. Acompanhar manual de instrução em português. Apresentar catálogo com especificações técnicas do produto ofertado. Dispor de assistência técnica especializada para atendimento em qualquer localidade. Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Setor de Aproveitamento do 63º Batalhão de Infantaria em Florianópolis-SC, e UASGs participantes, em data e horário a combinar sem ônus a UASG que estiver adquirindo.</p>	615224	Und	01	04	04

	A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação e um treinamento para a equipe que irá utilizar o material. O treinamento tem como principal objetivo instruir o pessoal de operação quanto ao uso seguro do equipamento.					
4	Armário Panificação Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 U	330755	Und	01	02	02
5	Equipamento Multiuso Cozinha Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 700 MM, Largura: 750 MM, Altura: 1900 MM, Material Isolamento: Espuma Poliuretano Injetado, Quantidade Portas: 2 UN, Aplicação: Distribuição De Alimentos Quentes, Características Adicionais: Prateleiras Internas C/ Encaixe Cantoneira, Resis, Tipo Funcionamento: Aquecido, Voltagem: 220 V, Resistência: 1.000	319253	Und	01	04	04
6	Freezer Tipo: Horizontal, Capacidade: 500 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Tensão Alimentação: 110/220 V, Características Adicionais: Tripla função; Eficiência Energética Etiqueta "A"	432552	Und	01	06	06
7	Máquina de Lavar Louças Industrial, com porta frontal, em inox, para lavagem de bandejas, pratos e talheres; Lavadora industrial de louças 220V. Capacidade mecânica: 60, 40 ou 20 gavetas por hora; Cada gaveta acomoda até 18 pratos ou 9 bandejas de até 46 cm de comprimento; 1080 pratos a cada 60 ciclos (tempo de 1 minuto); Consumo de apenas 2,4 litros por ciclo. Construída em aço inoxidável; Painel de comando eletrônico posicionado na parte superior frontal do equipamento; Ampla abertura da porta com altura útil de 377mm; Braços de lavagem e de enxágue independentes e confeccionados em aço inoxidável; Tanque de lavagem de 20 litros de água com pranchas coletoras de resíduos posicionados na parte superior do tanque; Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade para 7 litros de água. MODOS DE OPERAÇÃO: Possui 3 ciclos rápidos programados para 60, 90 e 180 segundos; Displays de led indicam as temperaturas de lavagem e enxágue; Temperatura de lavagem: 55 a 65 graus Celsius; Temperatura de enxágue: 80 a 90 graus Celsius. FORNECIMENTO PADRÃO: 01 gaveta lisa multiuso – modelo CT 10 - para acomodar xícaras, sopeiras, molheiras, taças de sorvete e talheres; 01 gaveta– modelo CP-16/18 para acomodar pratos de diversos tamanhos e bandejas; 04 suportes plásticos para talheres; 01 kit de mangueiras para instalação conforme guia de orientação; 01 manual de instruções para correta operação e termo de garantia. Largura: 600 mm; Altura: 842mm; Profundidade: 1020mm (porta aberta) +CAVALETE PARA LAVA LOUÇA, EM INOX AISI 304, medindo 600X600X500mm, com Pés em poliamida 6.6 (nylon) com nivelamento de altura. Medidas do equipamento: 600x1020x1342; Garantia mínima de 12 meses.  A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação e um treinamento para a equipe que irá utilizar o material. O treinamento tem como principal objetivo instruir o pessoal de operação quanto ao uso seguro do equipamento.  <b>- REFERÊNCIA DE MARCA: Lava Louças Industrial PRCOP 504 Prática - (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)</b>	615122	Und	01	02	02
8	Forno Industrial Tipo: Elétrico, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 110 V, Comprimento: 950 MM, Largura: 650 MM, Altura: 480 MM, Consumo: 2.500 W, Capacidade: 100 L, Faixa Temperatura: 0 A 300° C, Componentes: Com Cavalete Estrutura Pintada, Aplicação: Cozinha	484396	Und	01	01	01
9	Refrigerador Alimentos Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 UN, Capacidade: 1.553, temperatura: 0 a 7°C, aço galvanizado e fundo em aço inox 430, 4 níveis, aramadas, reguláveis. Construção do Gabinete: Monobloco.	451181	Und	01	03	03
10	Balcão Térmico Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 CM, Largura: 110 CM, Altura: 157 CM, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 UN, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	466195	Und	01	04	04
11	Bancada Material: Aço Inoxidável, Tipo: Liso, Comprimento: 235 CM, Largura: 60 CM, Características Adicionais: Com Corte Para Coluna	239559	Und	01	10	10

Órgão Participante: UASG 160444 – 14ª Brigada de Infantaria Motorizada						
Item	Especificação	Catmat	Und Medida	Requisição mínima	Requisição máxima	Quantidade Total
1	Fogão Industrial material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Comprimento: 2.280 MM, Largura: 1.060 MM, Altura: 800 MM, Tipo Uso: Cozinhar Alimentos, Características Adicionais: Sem Forno/Grelhas De 40x40 Cm /Queimadores Duplos, Quantidade Bocas: 8	239902	Und	01	02	02

	A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação.					
2	<p><b>FORNO COMBINADO COM FUNÇÕES A VAPOR:</b></p> <p>- FORNO COMBINADO COM FUNÇÕES VAPOR; - COCÇÃO POR SONDA/TEMPO; ESFRIAR; MINHAS RECEITAS E HIGIENIZAÇÃO; - HIGIENIZAÇÃO AUTOMÁTICA: OFERECE 3 NÍVEIS DE LIMPEZA E 1 DE DESCALCIFICAÇÃO, INDICANDO A QUANTIDADE DE PASTILHA PARA CADA OPÇÃO; - ARMAZENA ATÉ 500 RECEITAS DE 4 PASSOS CADA UMA; - CONTROLE PRECISO DA GERAÇÃO DE VAPOR COM BAIXO GASTO ENERGÉTICO; - FUNÇÕES: VAPOR COMBINADO; AR QUENTE; COZINHAR NO VAPOR; REGENERAR;- VAPOR MANUAL; - EXTRATOR DE SENSOR DE NÚCLEO COM 4 PONTOS DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO; - SENSOR DE TEMPERATURA PARA MONITORAMENTO DA CÂMARA. - CONVECÇÃO DE AR FORÇADO POR MEIO DE TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO; - CONTROLE DE VAPOR AJUSTÁVEL DE 0% A 100%; - PORTA USB PARA IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE RECEITAS, ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE E NOVAS FUNÇÕES DO FORNO; - ISOLAMENTO DE ALTA PERFORMANCE E DURABILIDADE; - CAPACIDADE: 1 CARRO GAIOLA PARA 20 GNS 1/1 X 65MM. - ESTRUTURA CONSTRUÍDA 100% EM AÇO INOXIDÁVEL; - DIMENSÕES (ALT. x LARG. x PROF.): 1960MM X 1030MM X 1090MM</p> <p>A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação e um treinamento para a equipe que irá utilizar o material. O treinamento tem como principal objetivo instruir o pessoal de operação quanto ao uso seguro do equipamento.</p> <p><b>- REFERÊNCIA DE MARCA: FORNO COMBINADO PRÁTICA C-MAX 20V - (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)</b></p>	266055	Und	01	02	02
3	<p>Caldeirão industrial, com aquecimento a gás LP em baixa pressão, auto gerador de vapor em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, espessura 3,0mm, com acabamento polido; câmara de vapor construído em chapa de aço carbono com 3/16" de espessura, equipada com manômetro, válvula de segurança, aeração, quebra vácuo e registros de entrada e escoamento da água; visor de nível externo, constituído de duas torneiras de nível e um tubo de vidro, com indicação dos níveis máximo e mínimo da água na câmara de vapor; Câmara de combustão, saída de gases, com acabamento em esmalte fundente; revestimento externo em painéis de chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; isolamento térmico com mantas de lã de vidro com 50 mm de espessura; tampa autoclavada, construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, provida de válvula de exalação e segurança, com vedação hermética através de junta Neoprene (atóxica) e aperto por torniquetes, com acabamento cromado e rosca reforçada, permitindo a cocção sob pressão; alimentação de água da panela interna efetuada por válvula esférica, localizada na borda externa do caldeirão; escoamento de água da panela interna efetuado por válvula de fecho rápido de 1.1/4" D; comando individual de acendimento em aço carbono com registro de gás tipo APIS 3/8" D e botocoirs em baquelite, com regulação máxima e mínima; pés tubulares, com sapatas de nível ajustáveis, em aço inoxidável; consumo máximo de gás LP em baixa pressão (270 mmCA); 2,80kg/h. Medidas externas aproximadas em cm: 110(D)x86(A). Observações: Garantia mínima: 12 meses. Acompanhar manual de instrução em português. Apresentar catálogo com especificações técnicas do produto ofertado. Dispor de assistência técnica especializada para atendimento em qualquer localidade. Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Setor de Aproveitamento do 63º Batalhão de Infantaria em Florianópolis-SC, e UASGs participantes, em data e horário a combinar sem ônus a UASG que estiver adquirindo.</p> <p>A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação e um treinamento para a equipe que irá utilizar o material. O treinamento tem como principal objetivo instruir o pessoal de operação quanto ao uso seguro do equipamento.</p>	615224	Und	01	01	01
4	Armário Panificação Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 U	330755	Und	01	02	02
5	Equipamento Multiuso Cozinha Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 700 MM, Largura: 750 MM, Altura: 1900 MM, Material Isolamento: Espuma Poliuretano Injetado, Quantidade Portas: 2 UN, Aplicação: Distribuição De Alimentos Quentes, Características Adicionais: Prateleiras Internas C/ Encaixe Cantoneira, Resis, Tipo Funcionamento: Aquecido, Voltagem: 220 V, Resistência: 1.000	319253	Und	01	02	02

6	Freezer Tipo: Horizontal, Capacidade: 500 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Tensão Alimentação: 110/220 V, Características Adicionais: Tripla função; Eficiência Energética Etiqueta "A"	432552	Und	01	02	02
7	Máquina de Lavar Louças Industrial, com porta frontal, em inox, para lavagem de bandejas, pratos e talheres; Lavadora industrial de louças 220V. Capacidade mecânica: 60, 40 ou 20 gavetas por hora; Cada gaveta acomoda até 18 pratos ou 9 bandejas de até 46 cm de comprimento; 1080 pratos a cada 60 ciclos (tempo de 1 minuto); Consumo de apenas 2,4 litros por ciclo. Construída em aço inoxidável; Painele de comando eletrônico posicionado na parte superior frontal do equipamento; Ampla abertura da porta com altura útil de 377mm; Braços de lavagem e de enxágue independentes e confeccionados em aço inoxidável; Tanque de lavagem de 20 litros de água com pranchas coletoras de resíduos posicionados na parte superior do tanque; Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade para 7 litros de água. MODOS DE OPERAÇÃO: Possui 3 ciclos rápidos programados para 60, 90 e 180 segundos; Displays de led indicam as temperaturas de lavagem e enxágue; Temperatura de lavagem: 55 a 65 graus Celsius; Temperatura de enxágue: 80 a 90 graus Celsius. FORNECIMENTO PADRÃO: 01 gaveta lisa multiuso – modelo CT 10 - para acomodar xícaras, sopeiras, molheiras, taças de sorvete e talheres; 01 gaveta– modelo CP-16/18 para acomodar pratos de diversos tamanhos e bandejas; 04 suportes plásticos para talheres; 01 kit de mangueiras para instalação conforme guia de orientação; 01 manual de instruções para correta operação e termo de garantia. Largura: 600 mm; Altura: 842mm; Profundidade: 1020mm (porta aberta) +CAVALETE PARA LAVA LOUÇA, EM INOX AISI 304, medindo 600X600X500mm, com Pés em poliamida 6.6 (nylon) com nivelamento de altura. Medidas do equipamento: 600x1020x1342; Garantia mínima de 12 meses.  A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação e um treinamento para a equipe que irá utilizar o material. O treinamento tem como principal objetivo instruir o pessoal de operação quanto ao uso seguro do equipamento.  - REFERÊNCIA DE MARCA: Lava Louças Industrial PRCOP 504 Prática - (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)	615122	Und	01	02	02
8	Forno Industrial Tipo: Elétrico, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 110 V, Comprimento: 950 MM, Largura: 650 MM, Altura: 480 MM, Consumo: 2.500 W, Capacidade: 100 L, Faixa Temperatura: 0 A 300° C, Componentes: Com Cavalete Estrutura Pintada, Aplicação: Cozinha	484396	Und	-	-	-
9	Refrigerador Alimentos Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 UN, Capacidade: 1.553, temperatura: 0 a 7°C, aço galvanizado e fundo em aço inox 430, 4 níveis, aramadas, reguláveis. Construção do Gabinete: Monobloco.	451181	Und	01	02	02
10	Balcão Térmico Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 CM, Largura: 110 CM, Altura: 157 CM, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 UN, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	466195	Und	01	03	03
11	Bancada Material: Aço Inoxidável, Tipo: Liso, Comprimento: 235 CM, Largura: 60 CM, Características Adicionais: Com Corte Para Coluna	239559	Und	01	03	03

Órgão Participante: UASG 160445 – Hospital de Guaranição de Florianópolis						
Item	Especificação	Catmat	Und Medida	Requisição mínima	Requisição máxima	Quantidade Total
1	Fogão Industrial material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Comprimento: 2.280 MM, Largura: 1.060 MM, Altura: 800 MM, Tipo Uso: Cozinhar Alimentos, Características Adicionais: Sem Forno/Grelhas De 40x40 Cm /Queimadores Duplos, Quantidade Bocas: 8	239902	Und	01	01	01
2	<b>FORNO COMBINADO COM FUNÇÕES A VAPOR A GÁS:</b> - FORNO COMBINADO COM FUNÇÕES VAPOR; - COCCÃO POR Sonda/TEMPO; ESFRIAR; MINHAS RECEITAS E HIGIENIZAÇÃO; - HIGIENIZAÇÃO AUTOMÁTICA: OFERECE 3 NÍVEIS DE LIMPEZA E 1 DE DESCALCIFICAÇÃO, INDICANDO A QUANTIDADE DE PASTILHA PARA CADA OPÇÃO; - ARMAZENA ATÉ 500 RECEITAS DE 4 PASSOS CADA UMA; - CONTROLE PRECISO DA GERAÇÃO DE VAPOR COM BAIXO GASTO ENERGÉTICO; - FUNÇÕES: VAPOR COMBINADO; AR QUENTE; COZINHAR NO VAPOR; REGENERAR;- VAPOR MANUAL; - EXTRATOR DE SENSOR DE NÚCLEO COM 4 PONTOS DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO; - SENSOR DE TEMPERATURA PARA MONITORAMENTO DA CÂMARA. - CONVECÇÃO DE AR FORÇADO POR MEIO DE TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO; - CONTROLE DE VAPOR AJUSTÁVEL DE 0% A 100%; - PORTA USB PARA IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE RECEITAS, ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE E NOVAS FUNÇÕES DO FORNO; - ISOLAMENTO DE ALTA PERFORMANCE E DURABILIDADE; - CAPACIDADE: 1 CARRO GAIOLA	266055	Und	01	01	01

	PARA 20 GNS 1/1 X 65MM. - ESTRUTURA CONSTRUÍDA 100% EM AÇO INOXIDÁVEL; - DIMENSÕES (ALT. × LARG. × PROF.): 1960MM X 1030MM X 1090MM  A instalação deverá garantir que o equipamento esteja pronto para uso. O serviço de instalação deverá contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os equipamentos, materiais e acessórios necessários à instalação. O treinamento tem como principal objetivo instruir o pessoal de operação quanto à operação segura do equipamento.  - REFERÊNCIA DE MARCA: FORNO COMBINADO PRÁTICA C-MAX 20V - (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)					
3	Caldeirão Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 300 L, Dimensões: 1170 X 1220 X 1250 MM, Tipo Aquecimento: Gás (Glp /Gn), Características Adicionais: Com Mexedor Elétrico 220 V, 7,5 Cv, Temperatura De Trabalho: +50 A +160 °	615224	Und	-	-	-
4	Armário Panificação Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 U	330755	Und	01	01	01
5	Equipamento Multiuso Cozinha Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 700 MM, Largura: 750 MM, Altura: 1900 MM, Material Isolamento: Espuma Poliuretano Injetado, Quantidade Portas: 2 UN, Aplicação: Distribuição De Alimentos Quentes, Características Adicionais: Prateleiras Internas C/ Encaixe Cantoneira, Resis, Tipo Funcionamento: Aquecido, Voltagem: 220 V, Resistência: 1.000	319253	Und	01	02	02
6	Freezer Tipo: Horizontal, Capacidade: 500 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Tensão Alimentação: 110/220 V, Características Adicionais: Tripla função; Eficiência Energética Etiqueta "A"	432552	Und	01	02	02
7	Lava-Louças Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Tensão: 220 / 380 / 440 V, Consumo De Água Por Ciclo: 300 L/H, Temperatura De Lavagem: 62 A 71°C, Temperatura Secagem: 85 ° C, Potência: 52 / 56,6 KW, Dimensões: 270 X 80 X 185 CM, Capacidade Por Ciclo: 100 / 150 / 225 Cesto/Hora	615122	Und	01	01	01
8	Forno Industrial Tipo: Elétrico, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 110 V, Comprimento: 950 MM, Largura: 650 MM, Altura: 480 MM, Consumo: 2.500 W, Capacidade: 100 L, Faixa Temperatura: 0 A 300° C, Componentes: Com Cavalete Estrutura Pintada, Aplicação: Cozinha	484396	Und	01	01	01
9	Refrigerador Alimentos Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 UN, Capacidade: 1.553	451181	Und	01	02	02
10	Balcão Térmico Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 CM, Largura: 110 CM, Altura: 157 CM, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 UN, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	466195	Und	01	01	01
11	Bancada Material: Aço Inoxidável, Tipo: Liso, Comprimento: 235 CM, Largura: 60 CM, Características Adicionais: Com Corte Para Coluna	239559	Und	01	02	02

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 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 da assinatura da ata de registro de preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

- I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000247/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 13/05/2026;



- III) *Id do item no PCA: 12;*
- IV) *Classe/Grupo: 7310 - Equipamento para cozinhar, assar e servir alimentos*
- V) *Identificador da Futura Contratação: 160443-5/2026;*

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

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

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **Sustentabilidade**

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

4.1.1. *Observar o que prescreve A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 que estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa n.º 52, de 29 de setembro de 2014;*

4.1.2. *Em caso de item que seja considerado potencialmente poluidor ou sua produção seja atividade potencialmente poluidora ou utilizadora de recursos ambientais, conforme Anexo I da Instrução Normativa IBAMA n.º 13/2021 Comprovante de Registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, acompanhado do respectivo Certificado de Regularidade válido, nos termos do artigo 17, inciso II, da Lei n.º 6.938, de 1981, e da Instrução Normativa IBAMA n.º 13/2021 e normas supervenientes. ; e*

4.1.3. *A apresentação do Certificado de Regularidade será dispensada, caso o Pregoeiro logre êxito em obtê-lo mediante consulta on line ao sítio oficial do IBAMA, anexando-o ao processo.*

#### **Subcontratação**

4.2. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

#### **Garantia da contratação**

4.3. *Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condições de Entrega**

5.1. *O prazo de entrega dos bens é de 30 dias, contados do recebimento da nota de empenho, em remessa única.*

5.2. *Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (5) 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:*

*- Rua General Eurico Gaspar Dutra, 831 - Estreito, Florianópolis - SC - CEP: 88070-000, de segunda-feira a quinta-feira, das 09:40h às 11:40h e das 13:30h às 16:30h; nas sextas-feiras, das 08:10h às 11:45h. - 63.º Batalhão de Infantaria;*

*- Rua Bocaiuva n.º 1858 - CENTRO - Florianópolis - SC - CEP 88015530, de segunda-feira a quinta-feira, das 09:40h às 11:40h e das 13:30h às 16:30h; nas sextas-feiras, das 08:10h às 11:45h - 14.ª Brigada de Infantaria Motorizada; e*

- Rua Silva Jardim, 441 - Centro, Florianópolis de segunda-feira a quinta-feira, das 09:40h às 11:40h e das 13:30h às 16:30h; nas sextas-feiras, das 08:10h às 11:45h - Hospital de Guarnição de Florianópolis.

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

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

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

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

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

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

6.5. *Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

#### **Fiscalização**

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

#### **Fiscalização Técnica**

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

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

6.9. Identificada qualquer inexecução 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 aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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

#### **Fiscalização Administrativa**

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

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

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

### **Gestor do Contrato**

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

## **7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

7.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

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

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

7.2.4 Multa:

*7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias*

*7.2.4.2. Moratória 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;*

*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 ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

*7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]*

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

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **10 (dez)** dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

- 8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **5 (dias)** dias úteis.
- 8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

### **Liquidação**

- 8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 8.12.1 o prazo de validade;
  - 8.12.2 a data da emissão;
  - 8.12.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
  - 8.12.4 o período respectivo de execução do contrato;
  - 8.12.5 o valor a pagar; e
  - 8.12.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;
- 8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
- 8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
  - 8.15.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

### **Prazo de pagamento**

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

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

### **Forma de pagamento**

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

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

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

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

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

### **Cessão de Crédito**

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

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

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

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



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

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

### **Reajuste**

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **18/05/2026**.

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

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

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

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

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

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

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

### **Forma de fornecimento**

9.2. O fornecimento do objeto será **integral**.

### **Critérios de aceitabilidade de preços**

9.3. **Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:**

**9.3.1 Valores unitários: conforme tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.**

### **Exigências de habilitação**

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

#### **Habilitação jurídica**

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

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



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

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

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

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

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

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

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

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

- 9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *do último exercício social*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- 9.25. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação *capital mínimo* de 10% do *valor total estimado da parcela pertinente*.
- 9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 9.27. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 9.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

### Qualificação Técnica

- 9.29. *Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*
- 9.29.1 *Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.*
- 9.29.2 *Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.*
- 9.29.3 *O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.*

### Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 865.599,91 (oitocentos e sessenta e cinco mil quinhentos e noventa e nove reais e noventa e um centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.*

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Florianópolis, SC, 16 de junho de 2026

**LUIGI NOVELLI BADIN – 2º Ten**  
Encarregado do setor de material do 63º BI