

BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE NATAL

Termo de Referência 8/2026

Informações Básicas

Número do artefato UASG	Editado por	Atualizado em
8/2026	160342-BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE NATAL ELIOMAR RODRIGUES MAIA	12/06/2026 11:24 (v 0.8)
Status		
ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64241.001498/2026-15

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 64241.001498/2026-15)

TERMO DE REFERÊNCIA nº 08/2026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente documento tem por objetivo especificar as condições necessárias à futura aquisição de material permanente para o setor de aprovisionamento (PASA-ND 52) a fim de atender as necessidades da **Base Administrativa da Guarnição de Natal** (BAdm Gu Natal), órgão gerenciador, **Organizações Militares Vinculas /OMVs** (17º Grupo de Artilharia de Campanha - 17º GAC, 16º Batalhão de Infantaria Motorizado - 16º BI Mtz, 7ª Brigada de Infantaria Motorizada - 7ª Bda Inf Mtz), e **Órgãos Participantes do Grupo de Coordenação e Acompanhamento das Licitações e Contratos - GCALC** (Hospital de Guarnição de Natal - HGu Natal e 7º Batalhão de Engenharia de Construção - 7º BE Cmb), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM NR	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE MEDIDA	QUANTITATIVO POR OM				QUANT. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	<p>Amaciador de carnes industrial em aço inox. Construção e Materiais: gabinete monobloco e rolo de lâminas fabricados integralmente em aço inoxidável. Capa protetora superior em material polimérico de alta resistência (polipropileno). Capacidade Produtiva: mínima de 300 kg/h. Dimensões do Rolo: largura útil de entrada/rolos de, no mínimo, 160 mm. Motorização: motor monofásico com potência mínima de 0,5 CV (1/2 CV), 4 pólos, frequência de 60 Hz. Alimentação: tensão de 220V.</p>			BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz			
4				3	2	4				
HGu N				7º BE Cmb						

1	Recursos de Operação e Segurança: presença de manípulo de retrocesso manual para eventuais travamentos. Botão de emergência de fácil acesso. Sistema de segurança em conformidade com a norma NR-12 (intertravamento que impede o funcionamento com a proteção aberta). Eficiência Energética: consumo máximo aproximado de 0,65 kW/h. Características Físicas: peso líquido aproximado de 18 kg. dimensões máximas estimadas em 405 x 425 x 230 mm (AxLxP), permitindo variações de até 10% desde que não comprometam a ergonomia ou a capacidade.	486624	unidade	3		4		20	R\$ 3.695,6300	R\$ 73.912,6000
2	Balança computadoradora digital - capacidade 30 kg. Capacidade e Precisão: capacidade máxima de pesagem: 30 kg. Sistema de Tripla ou Dupla Escala (pesagem multirrango): divisões de 5g para cargas de até 15kg e divisões de 10g para cargas de 15kg até 30kg. Interface e Visualização: display digital (LCD ou LED) com dígitos de fácil leitura (mínimo de 15 mm de altura).Dupla indicação: mostradores para operador (frontal) e cliente (traseiro). Teclado de membrana de alta durabilidade e fácil higienização. Construção e Materiais: prato de pesagem em aço inoxidável. Estrutura/Base robusta em alumínio injetado ou plástico ABS de alta resistência. Alimentação: fonte de alimentação automática (Bivolt 100-240 VCA), frequência 50/60 Hz. Características Físicas: dimensões aproximadas do prato: 350 mm (L) x 250 mm (P). Equipamento leve e portátil (peso aproximado de 3,5 kg a 5 kg). Conformidade Legal: obrigatório selo e lacre do INMETRO, em conformidade com a portaria vigente para instrumentos de pesagem não automáticos.	212166	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	21	R\$ 918,4600	R\$ 19.287,6600
				6	2	2	4			
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		5				
	Balança digital de plataforma – capacidade 150 kg. Capacidade e Precisão: capacidade máxima: 150 kg. Divisão (incremento): 50 g. Indicador Digital: gabinete em ABS injetado com grau de proteção IP67 (resistente a água, umidade e pó). Display de alta visibilidade em LED. Funções:			BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz			
				6	2	2	4			
				HGu N		7º BE Cmb				

3	tara (até 100% da capacidade), zero, impressão e tara programável. Estabilização: tecnologia de filtro digital para pesagens em ambientes com vibração. Construção e Materiais: plataforma monocélula com dimensões de 500 x 500 mm. Base da plataforma em aço carbono com pintura resistente. Acabamento: tampa da plataforma (prato) e coluna em aço inoxidável (mínimo AISI-304). Ergonomia: coluna fixa com altura aproximada de 110 cm (piso ao topo do indicador). Pés antiderrapantes e sistema limitador de sobrecarga. Alimentação: fonte automática interna (Full Range), entrada 90-240V, 50/60 Hz. Cabo de alimentação tripolar (mínimo 2 metros). Conformidade: equipamento obrigatoriamente aprovado pelo INMETRO (Selo e Lacre).	385394	unidade	2		4		20	R\$ 1.825,6700	R\$ 36.513,4000
4	Balança de plataforma industrial – capacidade 300 kg. Capacidade e Classe: capacidade máxima de pesagem: 300 kg. Classe de exatidão: III (aprovada pelo INMETRO). Plataforma e Estrutura: dimensões da plataforma: 500 mm x 500 mm. Tampo/Prato: fabricado em aço inoxidável AISI 304 com acabamento escovado (próprio para alimentos). Base: estrutura em aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura de alta resistência. Estabilidade: equipada com pés reguláveis e antiderrapantes para nivelamento e segurança. Indicador Digital: gabinete em plástico ABS de alta resistência. Display LCD com excelente visibilidade (mínimo de 6 dígitos). Teclado de membrana selado, resistente a respingos. Função Tara: operável até a capacidade máxima da balança. Ambiente de Operação: projetada para operar em faixas de temperatura de -10°C a 40°C. Grau de proteção mínimo do indicador: IP40. Alimentação: bivolt automático, com baixo consumo de energia. Conformidade: obrigatório selo e lacre do INMETRO, em conformidade com as normas vigentes.	384273	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	13	R\$ 2.508,5400	R\$ 32.611,0200
				2	2	2	2			
				HGu N		7º BE Cmb				
				1		4				

5	Batedeira planetária industrial - capacidade 12 litros. Capacidade: cuba com volume total de 12 litros. Construção e Materiais: corpo estrutural em chapa de aço com pintura epóxi resistente. Cuba (tacho) fabricada integralmente em aço inoxidável. Mecânica interna com engrenagens em aço especial temperado e rolamentos blindados. Motorização e Desempenho: motor com potência mínima de 1/3 CV. Sistema de variação de velocidade com no mínimo 6 estágios. Troca de velocidade por meio de alavanca externa. Acessórios Inclusos: acompanha 03 batedores específicos em material resistente (alumínio ou inox): Globo, Raquete e Espiral. Segurança: dispositivo de segurança que impede o funcionamento do motor ao acessar a cuba ou durante a troca de batedores. Equipamento em conformidade com as normas de segurança vigentes (NR-12). Alimentação: tensão de 220V / 60 Hz. Características Físicas Aproximadas: peso líquido de referência: 60 kg a 70 kg (caracterizando equipamento de linha pesada). Dimensões aproximadas: 580 x 370 x 700 mm (PxLxA)	219121	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	17	R\$ 4.531,6600	R\$ 77.038,2200
				2	3	2	3			
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		5				

6	Bebedouro industrial de coluna - capacidade 100 litros. Capacidade de Armazenamento: reservatório com capacidade mínima de 100 litros de água gelada. Construção e Materiais: gabinete: Fabricado em aço inoxidável com proteção externa. Reservatório: em material atóxico (polipropileno ou similar) com isolamento térmico em EPS de alta densidade. Serpentina: Interna, fabricada em aço inoxidável AISI 304 (para garantir a pureza da água). Aparador/Cuba: em aço inoxidável com dreno para escoamento. Sistema de Extração e Filtragem: equipado com no mínimo 03 torneiras, sendo 02 de jato/copo (rosca) e 01 tipo esguicho (para boca). Inclusão de sistema de filtragem de água (filtro completo) compatível com o equipamento. Refrigeração e Desempenho: compressor com potência mínima de 1/6 HP, utilizando gás refrigerante	395320	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	33	R\$ 2.899,2200	R\$ 95.674,2600
				6	10	3	2			
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		10				

	ecológico (R134a ou superior). Controle de temperatura através de termostato regulável. Características Físicas e Ergonômicas: pés reguláveis para nivelamento em pisos irregulares. Acompanha mangueira para escoamento embutida. Dimensões aproximadas: 0,50 x 0,70 x 1,40 m (C x L x A), com tolerância de 10%. Alimentação e Conformidade: Tensão: 220V. Obrigatório: produto com certificação compulsória do INMETRO (Saúde e Segurança).									
7	Cafeteira industrial automática em aço inox - 30 litros. Capacidade e Desempenho: Capacidade nominal de café: mínimo de 30 litros. Capacidade do reservatório de água (banho-maria): Mínimo de 70 litros. Construção e Materiais: fabricada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade. Equipada com 02 (duas) torneiras tipo alavanca de alta vazão (uma para café e outra para água quente/chá). Visores de nível externos para acompanhamento do volume de café e de água. Sistema de Aquecimento: aquecimento por meio de resistências blindadas em banho-maria (evita a queima do pó e mantém o sabor). Controle de temperatura por termostato regulável. Potência e Alimentação: potência mínima de 6000W (6,0 kW). Tensão: 220V. Características Físicas Aproximadas: dimensões aproximadas: 760 x 710 x 355 mm (LxAxP), com margem de tolerância de 10%.Peso aproximado: entre 20 kg e 25 kg (vazio). Acessórios Obrigatórios: acompanha aro e coador (filtro) de pano ou sintético compatível com a capacidade do equipamento.	304534	unidade	<div> <div>BAdm Gu Natal</div> <div>17º GAC</div> <div>16º BI Mtz</div> <div>7ª Bda Inf Mtz</div> </div> <div> <div>6</div> <div>5</div> <div>-</div> <div>4</div> </div> <div> <div>HGu N</div> <div>7º BE Cmb</div> </div> <div> <div>2</div> <div>7</div> </div>	24	R\$ 4.500,9700	R\$ 108.023,2800			
	Carro basculante para lavagem de cereais - 80 litros. Capacidade e Volume: volume total da cuba: Mínimo de 80 litros. Construção e Materiais: fabricado integralmente em Aço Inoxidável AISI-304 (Liga 18.8), garantindo resistência à corrosão e facilidade de sanitização. Cuba com acabamento sanitário, dotada de alças laterais para manuseio.			<div> <div>BAdm Gu Natal</div> <div>17º GAC</div> <div>16º BI Mtz</div> <div>7ª Bda Inf Mtz</div> </div> <div> <div>2</div> <div>5</div> <div>2</div> <div>2</div> </div> <div> <div>HGu N</div> <div>7º BE Cmb</div> </div> <div></div>						

8	Sistema de Basculamento: cuba montada sobre eixo que permite a inclinação total para descarga dos grãos e limpeza. Filtração: provido de tela interna de contenção /retenção de grãos em aço inox, para permitir o escoamento da água sem perda do produto. Mobilidade e Estabilidade: base dotada de 04 (quatro) rodízios de alto tráfego com diâmetro de 4" (polegadas). Configuração: 02 rodízios fixos e 02 rodízios giratórios equipados com freios /travas. Características Físicas Aproximadas: dimensões de referência: 700 x 550 x 750 mm (LxPxA), com tolerância de 10%.	316701	unidade	3		10		24	R\$ 2.987,3200	R\$ 71.695,6800
9	Carro para remolho de talheres - capacidade 45 litros. Construção e Materiais: fabricado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304, garantindo alta resistência à corrosão e ataques químicos de detergentes. Cuba com acabamento sanitário, sem arestas vivas, para facilitar a limpeza e evitar acúmulo de resíduos. Capacidade: volume interno útil de, no mínimo, 45 litros. Mobilidade e Estabilidade: base estruturada com 04 (quatro) rodízios de alta resistência com diâmetro de 5" (polegadas). Configuração: 02 rodízios fixos e 02 rodízios giratórios, estes últimos dotados de sistema de freios. Características Físicas Aproximadas: Dimensões de referência: 600 x 600 x 500 mm (C x L x A), com tolerância de até 10% nas medidas, desde que mantida a capacidade volumétrica.	282430	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	20	R\$ 2.546,6700	R\$ 50.933,4000
				2	5	2	3			
				HGu N		7º BE Cmb				
				3		5				
10	Carro auxiliar de transporte com 02 planos - aço inox. Construção e Materiais: fabricado integralmente em Aço Inoxidável AISI-304 (Liga 18.8), garantindo alta resistência à oxidação e facilidade de desinfecção. Estrutura tubular reforçada com diâmetro mínimo de 1" (uma polegada). Composto por 02 (dois) planos (prateleiras) lisos em chapa de aço inoxidável, com acabamento sanitário (sem arestas cortantes). Mobilidade e Estabilidade: base dotada de 04 (quatro) rodízios de alto tráfego com diâmetro de 4" (polegadas). Configuração: 02 rodízios fixos e 02 rodízios giratórios equipados	211215	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	28	R\$ 2.345,6700	R\$ 65.678,7600
				2	5	2	2			
				HGu N		7º BE Cmb				

	com freios/travas. Características Físicas Aproximadas: Dimensões de referência: 900 x 600 x 900 mm (L x P x A), com tolerância de até 10% nas medidas. Ergonomia: provido de alça/puxador integrado à própria estrutura para facilitar a manobra.			3		14				
11	Carro industrial plataforma com 5ª roda – carga pesada. Capacidade e Estrutura: volume de carga aproximado: 840 litros. Estrutura fabricada em aço tubular reforçado com tratamento galvanizado (ou pintura epóxi de alta resistência). Assoalho em chapa de aço resistente. Configuração com 04 (quatro) abas laterais (grades), permitindo abertura/remoção lateral para carga e descarga. Sistema de Direção e Segurança: sistema direcional tipo "5ª roda", que permite manobras em raios curtos com estabilidade. Cambão de tração em formato "T". Sistema de Freio Automático: ativado por gravidade quando o cambão é posicionado na vertical, imobilizando o carrinho. Rodagem: equipado com 04 (quatro) rodas com pneus e câmaras de ar (referência 3.50 x 8"), adequadas para absorção de impactos em pisos irregulares. Características Físicas: dimensões aproximadas da plataforma: 1.500 mm x 800 mm (C x L). Construção de linha pesada para suporte de grandes cargas.	260500	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	16	R\$ 1.913,8300	R\$ 30.621,2800
				2	5	-	2			
				HGu N		7º BE Cmb				
				3		4				
12	Carro para transporte de pratos em aço inoxidável. Capacidade: mínima de 150 pratos simultâneos (compatível com pratos de tamanho padrão para refeição). Construção e Materiais: fabricado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304, garantindo alta resistência à corrosão, oxidação e facilidade de sanitização. Estrutura reforçada para suportar carga pesada de louças sem deformação. Acabamento sanitário, isento de arestas cortantes ou rebarbas. Mobilidade e Segurança: base dotada de 04 (quatro) rodízios de alto tráfego com diâmetro de 4" (polegadas). Configuração: 02 rodízios fixos e 02 rodízios giratórios, estes últimos	278180	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	17	R\$ 4.524,4900	R\$ 76.916,3300
				2	5	-	2			
				HGu N		7º BE Cmb				

	obrigatoriamente equipados com sistema de freios/travas. Características Físicas: Dimensões aproximadas: 600 x 600 x 900 mm (Comprimento x Largura x Altura), com tolerância de até 10% nas medidas. Puxador integrado à própria estrutura para facilitar a manobra e ergonomia do operador.			2	6																		
13	Chapa de fritura profissional A gás – 130 cm. Construção e Materiais: Área de Fritura: chapa superior inteiriça em aço carbono (SAE 1020) com espessura mínima de 6 mm, garantindo estabilidade térmica. Estrutura Externa: gabinete fabricado em aço inoxidável escovado. Higiene: dotada de caixa/gaveta coletora de gordura removível para facilitar a limpeza. Sistema de Aquecimento: equipada com no mínimo 04 (quatro) queimadores independentes em aço, com sistema de dupla furação para chama uniforme. Gaveta móvel /coletora posicionada abaixo dos queimadores para proteção e retenção de resíduos. Desempenho e Consumo: consumo máximo de gás aproximado: 1,2 kg/h. Funcionamento a gás GLP (baixa pressão). Características Físicas: área útil de trabalho aproximada: 1300 mm de largura. Dimensões externas aproximadas: 240 x 1300 x 640 mm (AxLxP). Peso bruto aproximado: Entre 60 kg e 70 kg (caracterizando estrutura reforçada).	254426	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2">2</td><td colspan="2">8</td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	2	3	2	2	HGu N		7º BE Cmb		2		8		19	R\$ 1.126,0000	R\$ 21.394,0000
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
2	3	2	2																				
HGu N		7º BE Cmb																					
2		8																					
	Cilindro sovador industrial - capacidade 15 kg. Capacidade e Desempenho: capacidade máxima de processamento: 15 kg de massa por operação. Área útil dos rolos (largura): 500 mm. Construção e Materiais: estrutura reforçada em chapa de aço carbono com acabamento em pintura eletrostática a pó e base fosfatizada. Rolos Amassadores: fabricados em aço com cobertura em cromo-duro (antiaderente e durável). Sistema de raspadores autorreguláveis para os rolos. Gabinete totalmente fechado para proteção de componentes internos (motor, polias e correias). Mecânica e Operação: sistema de transmissão por correia dupla.			<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>2</td><td>2</td><td>-</td><td>2</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	2	2	-	2	HGu N		7º BE Cmb								
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
2	2	-	2																				
HGu N		7º BE Cmb																					

14	Manipulador de abertura e regulagem dos rolos em aço cromado com indicativo visual de abertura. Cabo de alimentação com dispositivo de retenção para proteção contra danos físicos. Segurança (Item Obrigatório): fabricado em total conformidade com a norma NR-12 e Portaria 371/09 do INMETRO (com selo de conformidade afixado). Interface de segurança para monitoramento das proteções móveis e botões de emergência. Duplo botão de parada instantânea (sistema de freio motor). Motorização e Alimentação: Tensão: 220V Monofásico. Consumo máximo aproximado: 1,55 kWh. Características Físicas: Peso líquido aproximado: 140 kg (equipamento estável de linha pesada).Dimensões aproximadas: 1560 x 820 x 1310 mm (AxLxP).	275470	unidade	1		4		11	R\$ 13.117,6700	R\$ 144.294,3700
15	Freezer vertical profissional dupla ação - 577 litros. Capacidade e Versatilidade: volume interno útil: Mínimo de 570 litros. Equipamento de Dupla Ação: deve operar tanto como conservador de congelados quanto como refrigerador. Desempenho Térmico: faixa de temperatura para congelados: -10° C a -15°C. Faixa de temperatura para resfriados: +1°C a +7°C. Controle de temperatura através de termostato ajustável de dupla função. Sistema de Refrigeração: refrigeração estática com serpentina (garantindo maior estabilidade térmica). Sistema de degelo manual. Construção e Ergonomia: porta Cega: Com sistema de fechamento automático e vedação magnética. Prateleiras: mínimo de 04 níveis de prateleiras aramadas, obrigatoriamente reguláveis e inclináveis. Base: pés reguláveis para nivelamento em pisos irregulares. Especificações Elétricas e Físicas: Tensão: 220V. Consumo diário aproximado: 2,17 kW/h. Dimensões aproximadas: 670 x 1990 x 820 mm (LxAxP), com tolerância de 5%. Peso aproximado: 100 kg a 110 kg (caracterizando estrutura reforçada).	344850	unidade	BAdm Gu Natal	17° GAC	16° BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	25	R\$ 5.163,3300	R\$ 129.083,2500
				4	3	2	4			
				HGu N		7° BE Cmb				
				2		10				

16	Fatiador de frios industrial automático - lâmina 300 mm. Capacidade e Desempenho: lâmina (faca) com diâmetro mínimo de 300 mm. Capacidade de produção aproximada de 42 fatias por minuto. Sistema de movimentação radial automática do carro porta-frios. Construção e Materiais: Base: construída integralmente em aço inoxidável escovado. Peças em contato com alimentos: Fabricadas em fundição de alumínio especial com acabamento anodizado brilhante (resistente à corrosão). Ergonomia: bandeja porta-frios com inclinação de 40º para facilitar o posicionamento do produto. Mecânica e Motorização: motor robusto com sistema de resfriamento contínuo (motor refrigerado), permitindo uso prolongado sem superaquecimento. Potência mínima de 1/3 HP (aprox. 245W). Regulagem de espessura de corte precisa e carro porta-frios removível para higienização. Segurança (Obrigatório): equipamento em conformidade com a norma NR-12 e Portaria 371/09 do INMETRO. Dotado de protetor de faca, protetor de mãos e botões de emergência. Especificações Elétricas e Físicas: Tensão: Bivolt (110/220V) com chave seletora. Frequência: 50/60 Hz. Dimensões aproximadas: 585 x 520 x 490 mm (AxLxC). Peso aproximado: 30 kg (caracterizando estabilidade e robustez).	269914	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	13	R\$ 7.008,0400	R\$ 91.104,5200
				2	3	2	2			
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		2				
17	Divisora de massas manual com pedestral - 30 divisões. Capacidade e Produção: produção de 30 pedaços (divisões) por operação. Corte em formato redondo para facilitar a modelagem posterior. Construção e Materiais: Estrutura: pedestal (cavalete), mesa e carenagem em chapa de aço carbono reforçada com pintura eletrostática a pó e base fosfatizada. Mecânica: eixo dentado e engrenagem da alavanca fabricados em ferro fundido de alta resistência para suportar o esforço mecânico. Higiene (Área de Contato): mesa superior revestida em aço inoxidável e navalhas de corte	304514	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	12	R\$ 2.883,3200	R\$ 34.599,8400
				2	2	-	2			
				HGu N		7º BE Cmb				

	fabricadas integralmente em aço inoxidável. Acessórios Inclusos: acompanha 01 (uma) bandeja de apoio em alumínio repuxado ou material atóxico compatível. Características Físicas: equipamento de coluna (com pedestal próprio para operação em pé). Dimensões aproximadas: 690 x 385 x 820 mm (AxLxP), com tolerância de 10%. Peso líquido aproximado: 44 kg (caracterizando estabilidade durante o acionamento da alavanca).			2		4				
18	Filtro de água central industrial - vazão 2.000 L/H. Capacidade e Desempenho: vazão nominal de operação: 2.000 litros por hora. Pressão de trabalho suportada: mínima de 2 kgf/cm² e Máxima de 5 kgf/cm². Construção e Materiais: corpo (carcaça) fabricado integralmente em Aço Inoxidável, garantindo alta durabilidade e resistência à corrosão e intempéries. Dimensões aproximadas do cilindro: 370 mm de diâmetro por 1.200 mm de altura. Operação e Manutenção: Sistema de Retrolavagem: dotado de registro/válvula manual que permita a inversão do fluxo para limpeza do meio filtrante sem necessidade de abertura do filtro. Meio Filtrante: composto por camadas de cristais de quartzo /areia de diferentes granulometrias (refil com troca prevista para intervalos anuais, conforme qualidade da água). Conexões: entrada e saída de água compatíveis com a tubulação da rede local (geralmente 3/4" ou 1").	304740	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	19	R\$ 4.347,9900	R\$ 82.611,8100
				4	2	2	2			
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		7				
19	Fogão industrial 04 bocas com forno - alta pressão. Mesa e Queimadores: Configuração: 04 (quatro) queimadores simples de alto rendimento. Grelhas (Trempes): em ferro fundido, com dimensões mínimas de 300 x 300 mm. Sistema de Gás: alta pressão (chama forte), acompanhado obrigatoriamente de válvula reguladora de alta pressão compatível. Construção e Materiais: estrutura reforçada em aço com pintura resistente ao calor (epóxi ou similar).Higiene: dotado de bandeja coletora de resíduos inferior, fabricada em	445116	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	21		
				2	3	2	2			
				HGu N		7º BE Cmb				

	chapa galvanizada ou aço inox, de fácil remoção para limpeza. Forno Industrial Integrado: Material: Chapa de aço com acabamento interno esmaltado ou galvanizado. Capacidade Interna (Mínima): 300 mm (altura) x 500 mm (largura) x 600 mm (profundidade). Acompanha no mínimo 01 (uma) grade/bandeja interna removível. Características Físicas Aproximadas: perfil de estrutura: Mínimo de 5 cm (linha Standard/Stand). Dimensões externas do forno de referência: 470 x 600 x 660 mm (AxLxP).			2	10			R\$ 1.675,6900	R\$ 35.189,4900	
20	Fogão industrial profissional em aço inox - 06 queimadores duplos. Construção e Materiais: estrutura, mesa e painel fabricados integralmente em Aço Inoxidável AISI 304 com acabamento escovado (alta resistência à corrosão). Grelhas (Trempes): em ferro fundido reforçado, com dimensões mínimas de 400 x 400 mm (40x40), adequadas para recipientes de grande porte. Sistema de Queimadores: Quantidade: 06 (seis) queimadores duplos em ferro fundido. Potência: sistema de coroa dupla (chamas interna e externa com controles independentes), garantindo alto rendimento térmico. Controle: manípulos em material resistente ao calor, posicionados no painel frontal (laterais às bocas). Forno Industrial Integrado: equipamento dotado de forno inferior compatível com a estrutura do fogão. Porta e face externa em aço inoxidável AISI 304. Interior com trilhos para regulagem de altura das grades. Funcionamento: Alimentação a Gás (GLP ou GN - definir conforme rede local). Funcionamento em Baixa Pressão (padrão para queimadores duplos de precisão). Características Físicas: pés reforçados com sistema de regulagem de nível. Bandejas coletoras de resíduos individuais em aço inoxidável sob os queimadores.	331195	unidade	BA Adm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	17	R\$ 5.778,4800	R\$ 98.234,1600
				2	3	-	2			
				HGu N			7º BE Cmb			
				2			8			
	Forno turbo a gás para padaria - capacidade 16 esteiras. Capacidade e Estrutura: Capacidade mínima: 16 esteiras /assadeiras.			BA Adm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz			

21	Sistema de carregamento por carro (rack) removível. Compatibilidade com assadeiras de padrão industrial (ex: 58x68 cm ou similares). Construção e Vedação: câmara interna reforçada com acabamento em aço inoxidável ou material de alta resistência térmica. Porta com vidro temperado amplo para visualização e moldura em aço inoxidável escovado. Sistema de vedação da porta com borracha de alta temperatura, garantindo a estanqueidade do calor e vapor. Performance e Sistema de Ar: equipado com no mínimo 02 (duas) turbinas internas para circulação homogênea do ar quente (evitando a necessidade de virar as esteiras). Controle e Automação: painel de comando digital com controle preciso de temperatura, temporizador (timer) e alarme sonoro. Injeção de vapor automática com vazão programável através do painel. Sistema de Aquecimento e Consumo: funcionamento a Gás (GLP ou GN). Queimadores integrados com ignição automática e sensores de segurança de chama. Consumo de gás aproximado: 2 kg/h. Especificações Elétricas e Físicas: Tensão: 220V (para motor e eletrônicos). Dimensões externas aproximadas: 2095 x 1095 x 1450 mm (AxLxP). Conformidade: obrigatório selo de conformidade do INMETRO (Segurança e Eficiência).	445792	unidade	2	2	-	3	13	R\$ 21.921,3200	R\$ 284.977,1600
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		4				
22	Freezer profissional - dupla ação - 534 litros. Capacidade e Versatilidade: volume bruto aproximado: 534 litros. Equipamento de Dupla Função: deve operar tanto como freezer quanto como refrigerador. Desempenho Térmico: Faixa de temperatura para congelados: -16° C a -20°C. Faixa de temperatura para resfriados: +1°C a +7°C. Controle de temperatura externo através de termostato ajustável. Função de congelamento rápido para preservação das propriedades dos alimentos. Construção e Ergonomia: configuração de 02 (duas) portas superiores com gaxetas magnéticas. Revestimento interno em material resistente à corrosão.	301725	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	30	R\$ 3.686,3800	R\$ 110.591,4000
				4	6	-	3			
				HGu N		7º BE Cmb				

	Dreno frontal com tampa para facilitar o degelo e a higienização. Mobilidade e Estabilidade: base dotada de 04 (quatro) rodízios reforçados para facilitar o deslocamento e a limpeza do local. Especificações Elétricas e Físicas: Tensão: 220V. Potência aproximada: 184W. Dimensões externas aproximadas: 960 x 1473 x 780 mm (AxLxP), com tolerância de 5%. Peso aproximado: 90 kg a 100 kg.			5		12				
23	Cadeira monobloco em polipropileno - sem braço. Construção e Material: fabricada integralmente em Polipropileno (PP) de alta resistência, por processo de injeção monobloco. Design ergonômico, sem apoios para braços, para otimização de espaço lateral. Praticidade: modelo empilhável, permitindo o armazenamento de grandes quantidades com ocupação mínima de espaço. Cor e Acabamento: Cor: branca. Superfície com acabamento liso e uniforme, facilitando a higienização e assepsia. Requisitos de Segurança e Qualidade (Obrigatório): obrigatória a apresentação de selo ou certificado de conformidade do INMETRO, de acordo com a norma ABNT NBR 14776. Classificação para Uso Irrestrito (Capacidade de carga mínima de 120 kg a 154 kg, conforme norma técnica vigente). Pés com acabamento antiderrapante ou reforço estrutural para evitar abertura excessiva.	287945	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	1.300	R\$ 47,8300	R\$ 62.179,0000
				100	500	-	100			
				HGu N		7º BE Cmb				
				160		440				
24	Mesa plástica monobloco - quadrada. Construção e Material: fabricada integralmente em Polipropileno (PP) de alta resistência, por processo de injeção monobloco. Design: tampo quadrado com acabamento liso e bordas arredondadas. Pés: estrutura reforçada com sapatas antiderrapantes ou design que garanta estabilidade em pisos cerâmicos e cimentados. Dimensões Nominais: Largura: 70 cm. Comprimento: 70 cm. Altura aproximada: 72 cm (padrão ergonômico para refeições). Praticidade: modelo empilhável, visando a otimização de espaço	354608	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	534	R\$ 78,9700	
				100	250	-	100			
				HGu N		7º BE Cmb				

	em depósitos e logística de transporte. Cor e Acabamento: Cor: branca. Acabamento uniforme, atóxico e lavável. Requisitos de Segurança e Qualidade (Obrigatório): obrigatória a conformidade com a norma ABNT NBR 14776 (Instrumentos de Pesagem e Mobiliário Plástico) ou norma técnica equivalente de segurança para mobiliário plástico. Classificação para Uso Irrestrito (Capacidade de carga estática mínima de 30 kg a 40 kg centralizados no tampo).			40	44			R\$ 42.169,9800															
25	Liquidificador industrial de alta rotação - 04 litros. Capacidade e Desempenho: volume nominal do copo: Mínimo de 04 litros. Tipo: alta rotação (velocidade aproximada de 22.000 RPM). Construção e Materiais: Copo: fabricado integralmente em Aço Inoxidável, resistente a impactos e choques térmicos. Gabinete (Base): em aço inoxidável escovado ou alumínio polido. Componentes de suporte (flanges e aros) em plástico de engenharia de alta resistência ou metal. Tampa com vedação eficiente e sobretampa para adição de insumos durante o preparo. Motorização e Alimentação: potência máxima: Mínima de 1200 Watts. Tensão: 220V / 60 Hz. Acionamento por chave liga /desliga reforçada. Características Físicas Aproximadas: peso líquido de referência: Entre 3,0 kg e 3,5 kg. Dimensões aproximadas: 650 x 250 x 210 mm (AxLxP). Conformidade: equipamento com certificação compulsória do INMETRO.	219499	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>2</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2">2</td><td colspan="2">7</td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	2	2	3	4	HGu N		7º BE Cmb		2		7		20	R\$ 568,5800	R\$ 11.371,6000
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
2	2	3	4																				
HGu N		7º BE Cmb																					
2		7																					
	Liquidificador industrial de baixa rotação - 08 litros. Capacidade e Desempenho: volume nominal do copo: Mínimo de 08 litros. Tipo: baixa rotação (rotação aproximada de 3.500 RPM). Construção e Materiais: copo: Fabricado integralmente em Aço Inoxidável, garantindo durabilidade e higiene para alimentos quentes ou ácidos. Gabinete (Base): em aço inoxidável escovado ou alumínio polido. Componentes estruturais			<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>-</td><td>4</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	2	3	-	4	HGu N		7º BE Cmb								
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
2	3	-	4																				
HGu N		7º BE Cmb																					

26	(flanges e aros) em plástico de engenharia de alta resistência ou metal. Tampa com vedação eficiente e sobretampa para adição de ingredientes. Motorização e Alimentação: Potência mínima: 1000 Watts. Tensão: 220V / 60 Hz. Acionamento por chave liga /desliga reforçada. Características Físicas Aproximadas: peso líquido de referência: Entre 3 kg e 5 kg. Dimensões aproximadas: 750 mm (Altura) x 260 mm (Largura) x 210 mm (Profundidade). Conformidade: equipamento com certificação compulsória do INMETRO.	219500	unidade	2		7		18	R\$ 811,8400	R\$ 14.613,1200
27	Liquidificador industrial basculante – capacidade 10 litros. Capacidade e Desempenho: volume total do copo: Mínimo de 10 litros. Rotação aproximada: 3.500 RPM (baixa rotação/alto torque), ideal para alimentos densos. Construção e Materiais: copo, tampa e estrutura fabricados integralmente em Aço Inoxidável. Sistema Basculante: cavalete com sistema de inclinação do copo para facilitar o esvaziamento sem a necessidade de levantamento de peso pelo operador. Lâminas de alta resistência em aço inoxidável com vedação eficiente contra vazamentos no eixo. Motorização e Alimentação: motor de alto torque com potência mínima de 1,0 CV. Tensão: 220V / 60 Hz (Monofásico). Segurança e Higiene: equipamento em conformidade com as normas de segurança vigentes (NR-12). Botão de emergência e sistema de segurança que impede o acionamento involuntário. Características Físicas Aproximadas: peso líquido de referência: 18 kg a 20 kg. Dimensões aproximadas: 363 x 1.305 x 530 mm (L x A x P), com cavalete incluso.	478094	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	24	R\$ 1.008,8000	R\$ 24.211,2000
				2	5	3	4			
				HGu N		7º BE Cmb				
				3		7				
	Máquina de fabricar gelo em cubos – capacidade 100kg /dia. Capacidade e Armazenamento: produção nominal aproximada: 100 kg de gelo por dia (ciclo de 24h). Depósito incorporado com capacidade de armazenamento			BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz			
				4	2	-	3			

28	mínima de 50 kg (aprox. 2.250 cubos). Construção e Materiais: gabinete Externo: Fabricado em aço inoxidável AISI 304. Cuba Interna (Depósito): Em material termoplástico de alto impacto (ABS ou similar), atóxico e de fácil higienização. Isolamento Térmico: injeção de poliuretano rígido de alta densidade para manutenção da temperatura interna. Sistema de Refrigeração e Performance: compressor de alto desempenho com potência aproximada de 2/3 HP (ou superior conforme rendimento). Condensador em cobre/alumínio com sistema de resfriamento a ar forçado por motor exaustor. Evaporador: em tubos de cobre niquelado com pinos (dedais) para formação de gelo. Operação e Controle: sistema controlado por placa eletrônica para gerenciamento automático de ciclos de gelo e degelo. Sensor de depósito cheio (interrupção automática da produção). Especificações Elétricas e Físicas: Tensão: 220V / 60Hz. Dimensões aproximadas: 1.110 x 890 x 540 mm (A x L x P), com tolerância de 10%. Peso aproximado: 66 kg (vazio). Conformidade: obrigatório selo de certificação do INMETRO.	330964	unidade	HGu N		7º BE Cmb		15	R\$ 9.200,0000	R\$ 138.000,0000
				1		5				
29	Mesa lisa industrial em aço inox - linha pesada. Material e Acabamento: fabricada integralmente em Aço Inoxidável AISI 304 (alta resistência à corrosão e oxidação). Acabamento polido sanitário, com soldas contínuas e invisíveis (sem frestas para acúmulo de resíduos). Tampo Superior: Tampo liso reforçado em chapa de espessura mínima de 1,5 mm (Chapa 16). Bordas com acabamento de segurança (viradas para baixo e para dentro), evitando cantos vivos. Estrutura e Sustentação: estrutura reforçada em perfil de aço inoxidável (formato em "H" ou quadro inferior). Pés em tubo de aço inoxidável com diâmetro aproximado de 38 mm (1.1/2"). Sapatas niveladoras em polietileno ou nylon, resistentes a impactos e produtos de limpeza. Prateleira Inferior: dotada de grade inferior (prateleira gradeada) em aço inoxidável para armazenamento de utensílios e	235409	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	29	R\$ 1.659,1700	R\$ 48.115,9300
				2	10	3	3			
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		9				

	ventilação de insumos. Características Físicas: Dimensões nominais: 650 x 700 x 850 mm (Comprimento x Largura x Altura). Capacidade de carga compatível com manipulação pesada.									
30	Masseira rápida industrial – capacidade 25 kg (massa pronta). Capacidade e Desempenho: Capacidade de processamento: Até 25 kg de massa pronta por ciclo. Equipamento de alta rotação para ciclo rápido de preparo. Construção e Materiais: Estrutura: chapa de aço carbono reforçada com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática a pó. Área de Contato: cuba (tacho) e mesa superior fabricadas integralmente em aço inoxidável. Batedor/Pá: em ferro fundido nodular com banho de estanho (sanitário) ou aço inoxidável. Sistema de Transmissão: conjunto de tração reforçado por correias e polias, dotado de sistema de ajuste e tensionamento. Eixos montados sobre rolamentos blindados. Motorização e Alimentação: motor de alto torque com potência mínima de 3 CV. Tensão: 220V Trifásico. Acompanha conjunto de plugue e tomada compatíveis com a corrente nominal (mínimo 30A). Segurança e Controle: tampa superior em aço inox com orifício para adição de ingredientes e saída de gases. Painel de comando com chave liga/desliga reforçada e botão de parada de emergência. Equipamento em conformidade com as normas de segurança vigentes (NR-12). Características Físicas: pés de borracha antiderrapantes com regulagem de altura para nivelamento. Peso líquido aproximado: 100 kg a 110 kg (caracterizando estrutura de linha pesada). Dimensões aproximadas: 775 x 770 x 460 mm (AxLxP).	409930	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	16	R\$ 7.672,3500	R\$ 122.757,6000
				2	3	2	3			
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		4				
	Modeladora de pães com pedestral – linha industrial. Capacidade e Desempenho: modelo de referência: Capacidade técnica compatível com o padrão MPS-500. Velocidade de operação aproximada de 365 RPM. Construção e Materiais:			BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz			
				2	2	2	3			

31	estrutura robusta em chapa de aço carbono com acabamento em pintura epóxi de alta resistência. Cilindros: fabricados em aço com revestimento em cromo duro, garantindo antiaderência e durabilidade. Sistema de Esteira: provida de esteira transportadora para condução da massa e dispositivo de retorno automático ao operador. Gabinete fechado com rolamentos do tipo blindados. Manutenção e Praticidade: sistema que permita a troca rápida e simplificada do feltro, sem necessidade de desmontagem complexa do equipamento. Segurança (Obrigatório): equipamento em total conformidade com a norma NR-12. Possuir proteções móveis intertravadas (que desligam o motor ao serem abertas) e botão de parada de emergência de fácil acesso. Motorização e Alimentação: motor com potência mínima de 1/4 CV. Tensão: 220V / 60 Hz. Consumo máximo aproximado de 0,35 kW/h. Características Físicas Aproximadas: equipamento com pedestal (base própria). Dimensões aproximadas: 1110 x 720 x 750 mm (AxLxP). Peso líquido aproximado: 120 kg (caracterizando estrutura de linha pesada).	443663	unidade	HGu N		7º BE Cmb		14	R\$ 9.223,9200	R\$ 129.134,8800
				1		4				
32	Moedor de carne manual nº 22 - linha pesada. Capacidade e Desempenho: Tamanho/Modelo: Nº 22. Capacidade de produção estimada: até 30 kg/h. Construção e Materiais: corpo, rosca e volante fabricados em ferro fundido com banho de estanho (estanhado), garantindo proteção contra oxidação e conformidade sanitária. Faca cruzeta e disco de moer fabricados em aço de alta resistência. Acessórios Inclusos: 01 Disco de moer com furações de 8 mm. 01 Faca cruzeta. 01 Funil/Prato superior para alimentação (alumínio ou material atóxico). Características Físicas e Operacionais: acionamento manual por meio de volante, permitindo adaptação futura para motor de pequeno porte (polia). Dimensões aproximadas: comprimento total de 260 mm; bocal de entrada com ~120 mm e	451433	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	13	R\$ 648,6600	R\$ 8.432,5800
				2	3	2	2			
				HGu N		7º BE Cmb				
				0		4				

	bocal de saída com ~80 mm. Sistema de fixação robusto para bancada.											
33	<p>Processador de alimentos industrial - alta capacidade. Capacidade e Desempenho: capacidade de produção mínima de 350 kg/h. Velocidade de rotação do disco aproximada de 430 a 440 RPM (garantindo corte preciso sem "esmagar" o alimento). Construção e Materiais: corpo e bocal de alimentação fabricados em alumínio (fundido ou anodizado) de alta resistência. Bocal de alimentação amplo (feijão) com diâmetro aproximado de 150 mm e bocal redondo auxiliar para alimentos compridos (mínimo de 50 mm). Motorização: motor com potência mínima de 0,5 CV (1/2 CV). Tensão de alimentação: 220V / 60 Hz. Acessórios Inclusos (Kit de Discos): o equipamento deve acompanhar, no mínimo, 06 (seis) discos em aço inoxidável ou alumínio com lâminas de aço inox: 02 Discos Fatiadores (espessuras aproximadas de 1,5 mm e 3 mm); 03 Discos Desfiadores/Raladores (espessuras aproximadas de 3 mm, 5 mm e 8 mm); 01 Disco Ralador fino. Segurança e Higiene: sistema de segurança com sensores que impedem o funcionamento com o bocal aberto ou sem o empurrador (conforme norma NR-12). Conjunto de corte e bocais de fácil remoção para higienização completa. Características Físicas Aproximadas: peso líquido de referência: Entre 30 kg e 40 kg (caracterizando equipamento de linha industrial pesada). Dimensões aproximadas: 730 x 530 x 350 mm (AxLxP).</p>	274604	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	15	R\$ 4.807,8800	R\$ 72.118,2000		
				2	3	2	2					
				HGu N		7º BE Cmb						
				2	4							
	<p>Refresqueira de bancada – capacidade 30 litros (02 Depósitos). Capacidade e Configuração: capacidade total mínima de 30 litros. Configuração com 02 (dois) depósitos individuais de, no mínimo, 15 litros cada. Construção e Materiais: Depósitos: fabricados em polycarbonato cristal injetado de alta resistência a impactos, transparente e atóxico. Gabinete: em aço inoxidável com</p>			BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz					
				6	3	2	4					
				HGu N		7º BE Cmb						

34	acabamento escovado. Evaporador: fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304. Acessórios: pingadeiras removíveis para facilitar a higienização e evitar respingos no balcão. Sistema de Refrigeração e Agitação: refrigeração por Compressor de alto rendimento (proibido o uso de placas termoeleétricas). Gás refrigerante ecológico (R134a ou superior). Sistema de Agitação: equipado com pás giratórias de alta resistência, adequadas para bebidas de diversas densidades (inclusive sucos com polpa). Controle de temperatura por termostato regulável (faixa de operação sugerida de 6°C a 8°C). Extração e Higiene: torneiras em polímero injetado, de acionamento rápido e totalmente desmontáveis para limpeza. Especificações Elétricas e Físicas: Tensão: 220V. Potência aproximada: 278W. Dimensões aproximadas: 657 x 377 x 468 mm (A x L x P), com tolerância de 10%. Conformidade: obrigatório selo de certificação de segurança do INMETRO.	284196	unidade	2	11	28	R\$ 4.052,5300	R\$ 113.470,8400															
35	Refresqueira industrial de coluna – capacidade 150 litros. Capacidade e Desempenho: reservatório com capacidade mínima de 150 litros. Controle de temperatura por termostato regulável na faixa de 4°C a 15°C. Construção e Materiais: gabinete e tampa superior fabricados em aço inoxidável escovado. Reservatório cilíndrico em aço inoxidável (garantindo durabilidade e higiene). Isolamento térmico em poliuretano expandido de alta densidade. Sistema de Refrigeração e Movimentação: refrigeração por Compressor de alto rendimento (proibido o uso de placas termoeleétricas/pastilhas peltier). Utilização de gás refrigerante ecológico (R134a ou superior). Sistema de eletrobomba integrado para movimentação constante do líquido (homogeneização da temperatura). Extração e Mobilidade: torneiras de acionamento rápido tipo alavanca de alta vazão. Base dotada de rodízios giratórios para facilitar o	445198	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>6</td><td>3</td><td>2</td><td>4</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2">2</td><td colspan="2">3</td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	6	3	2	4	HGu N		7º BE Cmb		2		3		20	R\$ 8.191,5000	R\$ 163.830,0000
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
6	3	2	4																				
HGu N		7º BE Cmb																					
2		3																					

	deslocamento. Especificações Elétricas e Físicas: Tensão: 220V. Consumo máximo aproximado: 470 W/h. Dimensões aproximadas: 1320 x 630 x 630 mm (AxLxP), com tolerância de 10%. Conformidade: obrigatório selo de certificação de segurança do INMETRO.									
36	Sanducheira Elétrica Conjugada Profissional. Equipamento conjugado (chapa e prensa) em estrutura de aço inoxidável de alta resistência. Chapa de fritura lisa e prensa manual com placa lisa em alumínio fundido. Controle: Termostatos independentes escalonados com escala de temperatura até 300°C e sistema de desligamento automático (segurança térmica). Capacidade e Dimensões: Capacidade nominal de produção de 18 sanduíches simultâneos. Dimensões aproximadas: Comprimento 72cm x Profundidade 43cm x Altura 34cm. Especificações Elétricas: Tensão 220V; Potência nominal mínima de 4100W; Consumo médio aproximado de 2,0 kW/h. Requisitos Adicionais: Coletor de gordura frontal removível; Pés antiderrapantes; Certificação compulsória do INMETRO. Referência de qualidade: modelo SACL-2 ou equivalente técnico superior.	302917	unidade	BA Adm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	20	R\$ 3.640,5200	R\$ 72.810,4000
				6	2	2	4			
				HGu N			7º BE Cmb			
				2			4			
37	Secador de Mãos Elétrico de Alta Velocidade (High Speed). Descrição: Secador de mãos automático, de alto desempenho, com carcaça em Aço Inox AISI 304 escovado. Desempenho: tempo de secagem estimado entre 6 e 12 segundos. Velocidade do ar superior a 90 m /s. Sistema de Filtragem: Equipado obrigatoriamente com filtro HEPA (High Efficiency Particulate Air) interno, removível para limpeza/substituição. Acionamento: sensor infravermelho automático com sistema de desligamento de segurança após 30 ou 60 segundos de uso contínuo. Especificações Elétricas: tensão 220V; Potência total (com resistência ligada) de aproximadamente 1800W; opção de desligamento da resistência	216435	unidade	BA Adm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	70	R\$ 1.633,6100	R\$ 72.810,4000
				6	30	3	6			
				HGu N			7º BE Cmb			

	(modo econômico) com potência reduzida para aprox. 550W. Nível de Ruído: máximo de 74 dB a 1 metro de distância. Grau de Proteção: mínimo IPX1 (proteção contra gotejamento vertical). Dimensões de Referência: A=32,5 cm x L=29,5 cm x P=17,1 cm (tolerância de +/- 10%). Referência de Qualidade: Modelo Eco CR-109 ou equivalente técnico superior. Deve possuir certificação compulsória de segurança do INMETRO.			5		20				
38	Termômetro digital de não contato, tipo infravermelho, com mira laser classe 2 integrada para identificação precisa do alvo. Características de medição (performance): faixa de medição: -32°C a 530°C (-26°F a 986°F), resolução digital: 0,1°C / 0,1°F. Precisão (em ambiente de 23°C ±2°C): de -32°C a 15°C: ± 3°C / de 15°C a 50°C: ± 1,5% + 2°C / de 50°C a 530°C: ± 1,5% + 1°C. Resolução Óptica (D:S): razão de distância ao ponto de, no mínimo, 12:1. Repetibilidade: ± 0,5% ou ± 1°C (2°F). Tempo de Resposta: inferior a 500ms. Emissividade: ajustável de 0,10 a 1,00 (permitindo calibração conforme o material medido). Interface de operação: display LCD de 3 ½ dígitos, com função de retroiluminação (Backlight). Funcionalidades: conversão instantânea de unidades (°C / °F), função de congelamento de leitura (Data Hold) e faixas de seleção automática e manual. Condições de Trabalho: temperatura de operação entre 0° C e 50°C e umidade relativa entre 10% e 95%. Especificações físicas e acessórios: alimentação, bateria de 9V (deve acompanhar o produto). Dimensões Aproximadas: 103 mm x 45 mm x 185 mm. Referência de Qualidade: Modelo TIV 530 ou equivalente técnico superior.	472832	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	29	R\$ 118,4100	R\$ 3.433,8900
				2	8	2	4			
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		11				
	Termômetro digital tipo espeto para alimentos: Termômetro digital portátil, tipo espeto (haste), projetado para medição de temperatura por contato em alimentos sólidos, pastosos ou líquidos. Equipamento com alta resistência à umidade e facilidade de higienização. Características			BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz			
				2	10	2	4			
				HGu N		7º BE Cmb				

39	Técnicas (performance): Faixa de medição: mínima de -50°C a +200°C (ou superior) / Resolução: 0,1°C / Exatidão/Precisão: ± 1°C (na faixa de -20°C a 100°C) e ± 2° C no restante da faixa / Velocidade de Leitura: atualização de dados no display em intervalos de 1 a 2 segundos. Construção e durabilidade: Grau de Proteção: classificação mínima IP65 (resistente a jatos de água e poeira), permitindo lavagem em água corrente / Material da Haste: aço inoxidável AISI 304 (ou superior), com ponta afilada para fácil penetração / Dimensões da Haste: Comprimento de 150 mm (15 cm) / Material do Corpo: Plástico ABS de alta resistência térmica. Interfaces e funções: Display: Cristal Líquido (LCD) de fácil leitura / Recursos Adicionais / Função de alarme programável (limites de temperatura máxima e mínima) / Função Hold (congelamento da última leitura) / Função Máxima/Mínima (registro dos extremos medidos). Desligamento automático para preservação da bateria. Alimentação: bateria inclusa (LR44 ou similar). Referência e conformidade: Referência de Qualidade: Itest TE-02 ou equivalente técnico superior.	464981	unidade	5		11		34	R\$ 48,5800	R\$ 1.651,7200
40	Carro plataforma fechado com tela - capacidade 800 kg. Carro plataforma industrial reforçado, tipo fechado com telas laterais. Estrutura integralmente fabricada em chapa de aço carbono com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi). Capacidade de Carga: mínima de 800 kg. Dimensões da plataforma: 1500 mm (comprimento) x 800 mm (largura). Altura da plataforma (Solo/Base): aproximadamente 436 mm. altura das telas: 850 mm a partir da base da plataforma. Peso total do equipamento: aproximadamente 95,0 kg (indicativo de robustez da chapa). Sistema de rodagem: configuração: 02 rodas fixas e 02 rodas giratórias. Tipo de roda: pneumáticas (com câmara de ar), diâmetro de 3.25 x 8". Núcleo/Aro: em aço carbono (proibido aro de plástico/nylon para esta capacidade). Rolamento: tipo rolete com diâmetro de eixo de 1". Suporte (Garfo): em chapa de aço	260500	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	25	R\$ 2.148,3300	R\$ 53.708,2500
				4	10	3	4			
				HGu N		7º BE Cmb				

	reforçada, com sistema de giro por esferas nas rodas giratórias. Estrutura e acabamento: fechamento: telas laterais e cabeceiras em malha de aço resistente, com altura de 850 mm. Piso: em chapa de aço lisa ou antiderrapante, devidamente reforçada com travessas inferiores para suportar a carga nominal sem deformação. Puxador: ergonômico em tubo de aço. Referência de Qualidade: Marcon (Modelo Carro Plataforma Fechado 800kg) ou equivalente técnico superior.			1	3			
41	Caldeirão industrial modular a gás (GLP) - 200 litros. Capacidade nominal: 200 litros. Formato: gabinete externo quadrado com caldeirão cilíndrico centralizado. Construção e materiais: estrutura interna e panela: integralmente em aço inoxidável AISI 304 (Liga 18.8), com cantos arredondados para facilitar a higienização. Tampa: tipo autoclavada em aço inox, com fechamento hermético através de gaxeta de vedação em neoprene e torniquetes reforçados. Câmara de Vapor (Camisa): Reforçada, em aço tratado com revestimento anticorrosivo ou aço inoxidável. Pés: Tubulares em aço inoxidável com niveladores de altura em poliamida (Nylon 6.0). Sistema de aquecimento e segurança: fonte de energia: gás GLP. Queimadores: multitubulares de alto rendimento. Segurança de Chama: Sistema "corta-chama" com acendimento elétrico (tensão 220V). Dispositivos de Pressão (NR-13): Equipado obrigatoriamente com válvula de segurança certificada, manômetro calibrado para indicação de pressão de trabalho e válvula quebra-vácuo/desaeração. Acessórios e componentes integrados: abastecimento: torneira giratória superior para entrada de água na panela. Escoamento: válvula de saída (dreno) de grande diâmetro para limpeza e retirada de alimentos. Controle: válvula de admissão de vapor, dreno de condensado e manômetro de fácil visualização. Referência de Qualidade: Modelo Grunox ou equivalente técnico superior. Normatização: o	457083	unidade	<div> <div>BAdm Gu Natal</div> <div>17º GAC</div> <div>16º BI Mtz</div> <div>7ª Bda Inf Mtz</div> </div> <div> <div>2</div> <div>5</div> <div>-</div> <div>2</div> </div> <div> <div>HGu N</div> <div>7º BE Cmb</div> </div> <div> <div>0</div> <div>6</div> </div>		15	R\$ 21.051,2400	R\$ 315.768,6000

	equipamento deve atender rigorosamente à norma NR-13 do Ministério do Trabalho.									
42	Carro auxiliar para transporte de bandejas e talheres. Estrutura: integralmente fabricada em aço inoxidável AISI 304 (Liga 18.8). Configuração: estrutura vertical contendo 02 (dois) planos de apoio e 01 (um) gabinete superior para organização. Acabamento: escovado ou polido, sem arestas cortantes, adequado para ambiente hospitalar ou de alimentação coletiva. Dimensões e acessórios: aproximadamente 800 mm (comprimento) x 650 mm (largura) x 900 mm (altura). Plano Superior: dotado de aberturas específicas para encaixe de cubas padrão GN. Itens Inclusos: devem acompanhar o equipamento 04 (quatro) Cubas Gastronorm (GN 1/3) removíveis em aço inox, destinadas ao acondicionamento de talheres. Sistema de rodagem: Rodízios: 04 (quatro) unidades com diâmetro de 4 polegadas (aprox. 100 mm). Configuração: 02 rodízios fixos e 02 rodízios giratórios. Segurança: Os rodízios giratórios devem possuir sistema de freio de ação dupla. Referência de Qualidade: Modelo Grunox ou equivalente técnico superior.	211215	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	22	R\$ 2.018,5900	R\$ 44.408,9800
				4	5	2	3			
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		6				
43	Lixeira profissional tipo fast food em aço inox - 100 litros. Gabinete externo: fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304, com acabamento polido ou escovado. Balde Interno: acompanha balde removível em polietileno de alta densidade, com capacidade mínima de 100 litros. Portas: Superior: tipo basculante com puxador em aço inox para descarte de resíduos. Frontal: com abertura lateral para retirada do balde interno e higienização. Dimensões e design: dimensões externas: aproximadamente 535 mm (comprimento) x 535 mm (profundidade) x 1050 mm (altura). Área superior (Topo): equipada com protetores /anteparos laterais e traseiros para suporte e segurança de bandejas, evitando quedas.	466982	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	55	R\$ 1.923,5800	R\$ 105.796,9000
				4	20	-	6			
				HGu N		7º BE Cmb				

	Mobilidade e acessórios: Sistema de locomoção: dotada de 02 (dois) rodízios na parte traseira para facilitar o deslocamento durante a limpeza do ambiente. Pés: Apoios frontais fixos para garantir estabilidade durante o uso. Referência de qualidade: Modelo LXFF-100 ou equivalente técnico superior. Aplicação: uso intenso em praças de alimentação e refeitórios.			5	20																		
44	Pallet / estrado industrial em aço inox - alta carga. Material: fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304 (Liga 18.8). Estrutura: base reforçada com contraventamentos em tubos de diâmetro mínimo de 38 mm. Pés: apoios tubulares em aço inoxidável com diâmetro de 2 polegadas (aprox. 50 mm). Superfície: Plataforma superior tipo lisa, perfurada ou fenestrada (conforme necessidade da unidade requisitante), com acabamento escovado ou polido. Dimensões nominais: 1000 mm (comprimento) x 1000 mm (largura) x 300 mm (altura). Capacidade de carga estática: mínima de 2.000 kg (2 toneladas), devendo suportar o empilhamento de insumos sem sofrer deformações permanentes na estrutura. Nivelamento: equipado com sapatas niveladoras em poliamida 6.0 (nylon), resistentes a impactos e produtos de limpeza, para ajuste em pisos irregulares. Higienização: design que permita a livre circulação de ar e facilite a limpeza sob o estrado, atendendo às normas da ANVISA. Referência de Qualidade: modelo Grunox ou equivalente técnico superior.	405797	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>4</td><td>40</td><td>7</td><td>6</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2">10</td><td colspan="2">44</td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	4	40	7	6	HGu N		7º BE Cmb		10		44		111	R\$ 1.609,7000	R\$ 178.676,7000
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
4	40	7	6																				
HGu N		7º BE Cmb																					
10		44																					
	Lixeira industrial em aço inox com pedal - 80 litros. Corpo e tampa: fabricados integralmente em aço inoxidável AISI 304, com acabamento polido ou escovado. Capacidade Nominal: 80 litros. Tipo: cesto móvel reforçado para coleta de detritos. Acionamento: sistema de abertura da tampa por meio de pedal reforçado, permitindo a operação sem o contato das mãos, atendendo às normas sanitárias. Vedação: Tampa com encaixe preciso para evitar a dispersão de odores e			<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>4</td><td>20</td><td>5</td><td>4</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	4	20	5	4	HGu N		7º BE Cmb								
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
4	20	5	4																				
HGu N		7º BE Cmb																					

45	entrada de insetos. Componentes: haste de acionamento interna ou externa em material resistente à corrosão e fadiga mecânica. Transporte: dotada de alças laterais resistentes para facilitar o manuseio e o esvaziamento. Base: estrutura estável que suporte o peso total da carga (80L) sem tombar durante o acionamento do pedal. Referência e qualidade/Conformidade: o material deve ser comprovadamente Aço Inox 304 (não magnético) para garantir resistência química e durabilidade.	465488	unidade	620				59	R\$ 1.746,5000	R\$ 103.043,5000
46	Bancada com pia industrial em aço inox - alta capacidade. Dimensões externas da bancada: 1460 mm (comprimento) x 720 mm (largura). Dimensões da cuba (Interna): 1340 mm (comprimento) x 580 mm (largura) x 360 mm (profundidade). Material do tampo e cuba: integralmente em aço inoxidável AISI 304 escovado. Espessura da Chapa: mínima de 1,0 mm (Chapa 18 ou 20 de alta resistência). Estrutura e sustentação: Pés: Fabricados em tubo de Aço Inoxidável Polido (Linha 300) com diâmetro de 1,5 polegada. Contraventamento: reforço estrutural em tubos de Aço Inoxidável Polido (Linha 300) com diâmetro de 1 polegada, garantindo estabilidade lateral e frontal. Reforço do Tampo: presença de perfil inferior ao tampo em aço inoxidável AISI 304 para evitar selamento e ruído (tamboramento). Acabamento e acessórios: Pés niveladores: devem possuir sapatas niveladoras para ajuste em pisos irregulares. Furação: preparada para instalação de válvula de escoamento e torneira (especificar se padrão mesa ou parede conforme sua necessidade). Segurança Sanitária: Soldas contínuas com acabamento sanitário, sem frestas ou rebarbas, facilitando a assepsia total. Referência de qualidade: Material: Exigência de Aço Inox austenítico (não magnético) para máxima resistência à corrosão.	382422	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	30	R\$ 3.127,0700	R\$ 93.812,1000
				2	10	0	4			
				HGu N		7º BE Cmb				
				4		10				
	Mesa dobrável Portátil tipo maleta- 1,80m. Comprimento				17º					

47	aberta: 1800 mm (1,80 m). Largura: 740 mm (74 cm). Altura: Padrão entre 700 mm e 740 mm. Sistema de Fechamento: dobrável ao meio, com alça integrada para transporte, assumindo o formato de maleta quando fechada. Construção e materiais: Tampo: fabricado em polietileno de alta densidade (plástico reforçado) com espessura de 38 mm. Estrutura e pés: em aço carbono com acabamento em pintura eletrostática epóxi (cor cinza ou preta), resistente à corrosão. Cor do tampo: branca. Segurança e operação: Mecanismo de travamento: deve possuir travas de segurança nas pernas (anéis de travamento) e trava central no tampo para evitar o fechamento acidental durante o uso. Pés: dotados de ponteiros plásticos ou emborrachadas antiderrapantes para proteção do piso. Portabilidade: design leve e compacto para fácil armazenamento e transporte manual. Qualidade e garantia: Aplicação: uso em eventos, refeitórios temporários ou áreas de apoio.	479513	unidade	BAdm Gu Natal	GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	58	R\$ 423,5700	R\$ 24.567,0600
				4	20	5	8			
				HGu N		7º BE Cmb				
				10		11				

48	Amassadeira espiral / misturadora industrial– 60 litros. Capacidade do bojo: mínima de 60 litros. Velocidades: equipamento com 02 (duas) velocidades distintas (lenta para mistura e rápida para dar ponto/amassar). Capacidade de Produção: compatível com a mistura de massas pesadas. Construção e materiais: bojo (recipiente): fabricado integralmente em aço inoxidável. Batedor (Garfo/Espiral): fabricado em aço inoxidável ou material atóxico de alta resistência à tração. Estrutura Externo: Gabinete em aço carbono com pintura epóxi ou alumínio fundido reforçado. Tipo de Motor: Trifásico (especificar voltagem local, ex: 220V ou 380V). Acionamento: Eletromecânico robusto com painel de comando de fácil acesso. Normatização: O equipamento deve atender rigorosamente à norma NR-12. Dispositivos de Segurança: Deve possuir grade de proteção sobre o bojo com sistema de intertravamento (desliga o motor ao levantar a	444990	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	16	R\$ 25.572,1100	R\$ 409.153,7600
				2	3	2	4			
				HGu N		7º BE Cmb				
				1		4				

	grade) e botão de emergência frontal de fácil alcance. Estabilidade: Pés antiderrapantes ou estrutura autoportante que suporte a vibração durante o funcionamento com carga máxima. Qualidade e garantia: Referência de Qualidade: Marcas de padrão industrial (G. Paniz, Venâncio, Skymsen ou equivalente técnico superior).																						
49	Armário para fermentação de pães (esqueleto) - 20 esteiras. Capacidade de Carga: projetado para comportar 20 (vinte) bandejas /esteiras (padrão 58 cm x 68 cm ou conforme necessidade da unidade). Capacidade de Produção: aproximadamente 500 pães de 50g cada. Aplicação: acondicionamento e descanso de massas de pães em processo de fermentação. Estrutura: fabricada em chapa de aço carbono reforçada. Acabamento: Pintura eletrostática a pó (epóxi) na cor branca, resistente a ambientes úmidos e de fácil higienização. Suportes Internos: Cantoneiras em aço devidamente espaçadas para permitir a circulação de ar entre as bandejas. Mobilidade e acessórios: Sistema de rodagem: dotado de 04 (quatro) rodízios giratórios resistentes, que permitam a movimentação do armário com carga total sem esforço excessivo. Estabilidade: estrutura autoportante com travamentos que impeçam o empenamento do gabinete. Referência de Qualidade: Marcas de padrão industrial (ex: Venâncio, Imeca, G. Paniz ou equivalente técnico superior).	255301	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>2</td><td>5</td><td>-</td><td>2</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2">1</td><td colspan="2">4</td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	2	5	-	2	HGu N		7º BE Cmb		1		4		14	R\$ 1.660,7000	R\$ 23.249,8000
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
2	5	-	2																				
HGu N		7º BE Cmb																					
1		4																					
	Exaustor industrial reforçado - diâmetro 50cm. Diâmetro da hélice /Duto: 500 mm (50 cm). Motorização: Potência mínima de 0,5 CV (HP). Tipo de Motor: trifásico, com sistema de blindagem (Motor Blindado) para proteção contra resíduos e umidade. Tensão de operação: 220V/380V (Trifásico). Vazão de Ar: Mínima de 15 m³/min (ou aproximadamente 900 m³/h). Construção e dimensões: estrutura (carcaça): fabricada em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática ou anticorrosiva. Largura			<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>2</td><td>15</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	2	15	2	2	HGu N		7º BE Cmb								
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
2	15	2	2																				
HGu N		7º BE Cmb																					

50	/profundidade do aro: aproximadamente 300 mm (30 cm). Hélice: fabricada em material resistente (aço ou alumínio), devidamente balanceada para evitar vibrações excessivas. Requisitos operacionais - Nível de ruído: máximo de 83 dB a 1 metro de distância. Rotação: compatível com a vazão solicitada, garantindo a eficiência na renovação do ar. Instalação: modelo adequado para embutir em paredes ou dutos de ventilação/exaustão. Qualidade e garantia - Referência de Qualidade: Marcas de padrão industrial (ex: Ventisol, Qualitas, Goar ou equivalente técnico superior).	438024	unidade	1		20		42	R\$ 425,1600	R\$ 17.856,7200
51	Exaustor industrial de parede – diâmetro 40 cm. Diâmetro da hélice/Aro: 400 mm (40 cm). Potência do motor: Mínima de 1/4 HP (ou 0,25 CV). Rotação Nominal: aproximadamente 1.500 RPM (Alta Rotação). Vazão de ar: mínima de 4.200 m³/h. Tensão de operação: bivolt (127V / 220V). Construção e materiais - Carcaça /aro: fabricado em chapa de aço tratado com pintura eletrostática ou anticorrosiva (Epóxi). Hélice: em material resistente (aço ou alumínio), devidamente balanceada para operação sem vibrações excessivas. Motor: deve possuir sistema de proteção (blindagem ou tela) contra resíduos ambientais. Requisitos operacionais - Aplicação: modelo projetado para instalação em paredes (exaustão ou ventilação de ambientes). Sentido do Fluxo: exaustão (com possibilidade de reversão conforme ligação elétrica). Nível de ruído: adequado para ambientes comerciais/industriais. Qualidade e garantia - Referência de Qualidade: marcas de padrão industrial (ex: Ventisol, Qualitas, Goar, Tron ou equivalente técnico superior).	271063	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	43	R\$ 283,0300	R\$ 12.170,2900
				2	15	2	2			
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		20				
	Forno combinado profissional digital - 20GNs. Capacidade nominal: mínimo para 20 GNs 1/1 (Padrão Gastronorm 530 x 325 mm) com profundidade de 65 mm. Sistema de Carregamento: O equipamento deve ser fornecido			BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz			
				2	2	-	4			

52	obrigatoriamente com 01 (um) carro gaiola (Rack) removível, dotado de rodízios resistentes a altas temperaturas, permitindo a carga e descarga simultânea de todos os níveis do forno. Modos de Operação: Tipo combinado (Convecção de ar quente e Vapor), permitindo as funções de assar, grelhar, vaporizar, regenerar e cozimento noturno. Painel de Controle: Digital, com controle preciso de temperatura (até 250°C ou superior), tempo de cocção e níveis de injeção de vapor/umidade. Sonda de Núcleo: Sensor para medição da temperatura interna dos alimentos. Construção e higienização - Material: estrutura externa e câmara interna fabricadas integralmente em aço inoxidável, com cantos arredondados para conformidade sanitária. Porta: com vidro duplo temperado para isolamento térmico e calha coletora de gordura/condensado integrada. Sistema de limpeza: deve incluir esguicho tipo revólver com mangueira flexível acoplada ao corpo do equipamento para higienização interna e externa. Especificações elétricas: Potência instalada: aproximadamente 35 kW. Tensão de Operação: 220V Trifásico (compatível com a rede local). Qualidade e garantia - Referência de qualidade: marcas de padrão internacional/nacional (ex: Rational, Prática, Hobart, Venâncio ou equivalente técnico superior).	457010	unidade	HGu N		7º BE Cmb		12	R\$ 34.529,7200	R\$ 414.356,6400
				1		3				
53	Cafeteira elétrica industrial em aço inox. Capacidade nominal: 10 litros (reservatório de café). Material do corpo e reservatórios: integralmente em aço inoxidável com acabamento polido. Configuração: equipamento com 01 (um) depósito central para o café e reservatório externo para água (sistema de aquecimento). Sistema de aquecimento e operação - Tipo de aquecimento: sistema em banho-maria, para manter a temperatura do café sem queimar a bebida ou alterar o sabor. Controle Térmico: dotada de termostato regulável automático para controle e manutenção da temperatura ideal. Indicação de nível: visores de nível externos (tubos de vidro	272742	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	26	R\$ 1.747,3800	R\$ 45.431,8800
				6	5	2	6			
				HGu N		7º BE Cmb				

	protegidos) para controle da quantidade de café e de água no reservatório. Componentes de segurança - Torneiras: tipo alavanca de alta resistência, sendo uma para café e outra para água quente (chá). Filtragem: acompanha coador em tecido (aro de inox) ou sistema de filtragem permanente compatível. Tensão de operação: 220V. Lâmpada Piloto: indicador luminoso de funcionamento e aquecimento. Qualidade e garantia - Referência de Qualidade: marcas de padrão industrial (ex: Marchesoni, Record, Conservec ou equivalente técnico superior).			1	6																		
54	Moedor / picador de carne industrial. Capacidade de Moagem: mínima de 300 kg/h. Tamanho da boca: modelo número 22. Potência do motor: mínima de 1,25 HP (ou 0,92 kW). Tensão de operação: 220V. Construção e materiais - Corpo e gabinete: integralmente fabricado em aço inoxidável. Bandeja Superior: em aço inoxidável, com dimensões compatíveis para alimentação segura. Bocal, caracol e volante: fabricados em material atóxico resistente (ferro fundido estanhado de alta resistência ou aço inoxidável). Sistema de transmissão: engrenagens imersas em óleo ou sistema reforçado para uso contínuo de alta carga. Segurança e conformidade - Normatização: o equipamento deve atender rigorosamente à norma NR-12 e possuir certificação do INMETRO. Dispositivos de Segurança: botão de emergência de fácil alcance. Botão Reset. Bocal de alimentação com proteção (anteparo) que impeça o acesso das mãos às áreas de corte /esmagamento. Soquete em polietileno atóxico para empurrar a carne. Acessórios inclusos: 01 (uma) faca cruzeta em aço inox ou aço temperado. 01 (um) disco de moagem (especificar furação se necessário, ex: 5mm ou 8mm). Qualidade e garantia - Referência de qualidade: marcas de padrão industrial (ex: Skymssen, Metvisa, Beccaro, CAF ou equivalente técnico superior).	451437	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>2</td><td>4</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2">1</td><td colspan="2">3</td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	2	3	2	4	HGu N		7º BE Cmb		1		3		15	R\$ 7.421,7100	R\$ 111.325,6500
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
2	3	2	4																				
HGu N		7º BE Cmb																					
1		3																					

55	Moedor de carne industrial (boca 98). Aplicação: uso profissional em açougues, frigoríficos e cozinhas industriais de grande porte. Capacidade de Produção: nominal de, no mínimo, 450 kg/h. Sistema de Moagem (Boca): tamanho Boca 98, com caracol, volante e facas em material de alta resistência e durabilidade. Motorização: motor monofásico ou trifásico (conforme rede local) com potência mínima de 2,0 HP (potência real necessária para Boca 98 e 450 kg/h). Tensão: 220 Volts / 60 Hz. Construção e Materiais: corpo, gabinete e bandeja fabricados integralmente em aço inoxidável. Bandeja com dimensões amplas para facilitar a alimentação do bocal. Acompanha soquete (sacador) em polietileno ou material plástico atóxico de alta densidade. Segurança (NR-12): equipamento obrigatoriamente dotado de botão de emergência, chave de segurança e bocal de alimentação projetado para impedir o acesso das mãos às partes móveis, em total conformidade com a Norma Regulamentadora NR-12. Higiene: sistema de fácil desmontagem dos componentes internos (caracol e bocal) para higienização completa.	451433	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	13	R\$ 9.304,4400	R\$ 120.957,7200
				2	3	-	4			
				HGu N		7º BE Cmb				
				1		3				

56	Estante industrial em aço inoxidável (05 planos). Capacidade: composta por 05 (cinco) prateleiras (planos) lisas ou gradeadas, reforçadas para suportar carga industrial. Dimensões Nominais: 1,48 m (largura) x 0,50 m (profundidade) x 1,58 m (altura). Material: fabricada integralmente em aço inoxidável (preferencialmente AISI 304 ou 430, conforme a agressividade do ambiente). Estrutura (Colunas): confeccionada em tubos de seção retangular ou quadrada de aço inoxidável, com espessura de chapa que garanta a estabilidade estrutural do conjunto. Prateleiras: planos em chapa de aço inoxidável com dobras de reforço perimetrais (rebatidas) para evitar cortes e aumentar a rigidez. Acabamento: polido ou escovado, livre de rebarbas ou arestas cortantes. Base: pés dotados de sapatas niveladoras em polímero de alta resistência (nylon) ou aço	600952	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	92	R\$ 1.834,3700	R\$ 168.762,0400
				6	20	6	6			
				HGu N		7º BE Cmb				
				10		44				

	inox, para ajuste em pisos irregulares. Montagem: Estrutura totalmente soldada (sistema MIG /TIG) ou montada por sistema de encaixe/parafusos de alta pressão que impeçam o balanço lateral.																						
57	<p>Pass through aquecido industrial (02 portas). Aplicação: conservador de alimentos prontos (quentes), destinado à passagem de bandejas/cubas entre a cozinha e a área de distribuição. Configuração: modelo vertical com 02 (duas) portas (uma frontal e uma traseira), permitindo o fluxo contínuo de reposição e retirada. Sistema de Aquecimento: resistência blindada com sistema de ar forçado para homogeneização da temperatura interna. Controle Térmico: controlador eletrônico digital com visor de temperatura em tempo real. Isolamento: isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade, garantindo a manutenção do calor e economia de energia. Materiais e Construção: estrutura interna e externa integralmente em aço inoxidável. Portas com vedação magnética e puxadores de alta resistência. Câmara interna dotada de trilhos/suportes para acomodação de cubas padrão GN (Gastronorm). Alimentação: tensão 220 Volts. Mobilidade: base equipada com rodízios de alta resistência, sendo os frontais dotados de travas.</p>	601210	unidade	<table> <tr> <td>BAdm Gu Natal</td> <td>17º GAC</td> <td>16º BI Mtz</td> <td>7ª Bda Inf Mtz</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td colspan="2">HGu N</td> <td colspan="2">7º BE Cmb</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2</td> <td colspan="2">5</td> </tr> </table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	2	3	-	3	HGu N		7º BE Cmb		2		5		15	R\$ 8.855,9200	R\$ 132.838,8000
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
2	3	-	3																				
HGu N		7º BE Cmb																					
2		5																					
58	<p>Fritadeira elétrica industrial (zona fria) - 30 litros. Capacidade: tanque com capacidade nominal de, no mínimo, 30 litros de óleo. Sistema de Funcionamento: tipo "Zona Fria" (ou sistema similar de decantação de resíduos), que evita a queima de partículas de alimentos e prolonga a vida útil do óleo. Potência: nominal de 15 kW (15.000 W), garantindo rápida retomada de temperatura durante o processo de fritura. Alimentação Elétrica: tensão 220 V – Trifásica, Frequência 60 Hz. Construção e Materiais: estrutura externa e tanque de fritura fabricados integralmente em aço inoxidável AISI 304. Acompanha 02 (dois) cestos de fritura robustos, em aramado estanhado ou inox, com cabos isolantes térmicos.</p>	451180	unidade	<table> <tr> <td>BAdm Gu Natal</td> <td>17º GAC</td> <td>16º BI Mtz</td> <td>7ª Bda Inf Mtz</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>5</td> <td>-</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="2">HGu N</td> <td colspan="2">7º BE Cmb</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	2	5	-	2	HGu N		7º BE Cmb						12	R\$ 9.220,2500	R\$ 110.643,0000
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
2	5	-	2																				
HGu N		7º BE Cmb																					

	Acompanha grade inferior interna para proteção das resistências e suporte dos cestos. Controle de Temperatura: termostato regulável para ajuste de até 200° C. Segurança: equipado obrigatoriamente com termostato de segurança limitador (sistema de corte térmico em caso de superaquecimento do óleo). Drenagem: dotada de registro de esfera para escoamento rápido e seguro do óleo para limpeza.			1	2																		
59	Forno turbo industrial a gás (10 esteiras). Capacidade de Produção: estimada em 750 pães (tipo francês de 50g) por hora. Câmara de Cocção: dimensionada para acomodar, no mínimo, 10 esteiras/assadeiras (padrão 580 x 680 mm). Sistema de Aquecimento: a gás (GLP ou GN), com sistema de circulação de ar forçado (turbo) para garantir a uniformidade da temperatura e da cor dos produtos. Construção e Materiais: frente, porta e painel frontal em aço inoxidável escovado. Câmara interna com acabamento resistente a altas temperaturas e fácil higienização. Porta dotada de visor em vidro temperado de alta resistência e sistema de vedação eficiente. Tranca/fecho de porta reforçado com isolamento térmico no manípulo. Painel de Comando: controlador eletrônico para ajuste de temperatura, temporizador com alarme sonoro e acionamento de vapor (vaporizador). Alimentação Elétrica: tensão Bivolt (110/220V) para o funcionamento do sistema eletrônico, motor de ventilação e iluminação. Ergonomia: modelo de piso, montado sobre cavalete /base reforçada com suporte para armazenamento de assadeiras (se integrado).	308631	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17° GAC</td><td>16° BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>-</td><td>3</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7° BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2">1</td><td colspan="2">4</td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17° GAC	16° BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	2	3	-	3	HGu N		7° BE Cmb		1		4		13	R\$ 9.125,2400	R\$ 118.628,1200
BAdm Gu Natal	17° GAC	16° BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
2	3	-	3																				
HGu N		7° BE Cmb																					
1		4																					
	Balcão de distribuição misto (banho-maria e placa fria). Configuração: balcão de autoatendimento (self-service) conjugado, contendo pista quente e pista fria em um único módulo. Dimensões Nominais: 3,30 m (comprimento) x 1,10 m (largura) x 1,57 m (altura total com protetor). Estrutura e Acabamento: corpo/Gabinete fabricado em MDF de alta			<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17° GAC</td><td>16° BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>4</td><td>10</td><td>3</td><td>2</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7° BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17° GAC	16° BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	4	10	3	2	HGu N		7° BE Cmb								
BAdm Gu Natal	17° GAC	16° BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
4	10	3	2																				
HGu N		7° BE Cmb																					

60	resistência. Tampo superior em Granito, com recortes precisos para alojamento das cubas e da placa fria. Sistema de Aquecimento (Banho-Maria): pista quente com resistência blindada e termostato regulável, destinada à manutenção de alimentos aquecidos. Sistema de Refrigeração (Placa Fria): pista fria com unidade condensadora (compressor) e serpentina de cobre, destinada à manutenção de saladas e sobremesas. Capacidade de Cubas: dimensionado para acomodar entre 14 e 16 recipientes gastronômicos (GNs), conforme configuração de tamanhos. Componentes e Segurança: protetor Salivar: Vitrine superior em vidro temperado ou policarbonato, com estrutura de sustentação em aço inox. Iluminação: sistema de iluminação em LED integrado ao protetor salivar. Acessórios Inclusos: conjunto de cubas gastronômicas em aço inox AISI 304, dotadas de alças móveis e tampas compatíveis. Alimentação: tensão 220 Volts.	446195	unidade	3		6		28	R\$ 9.734,1600	R\$ 272.556,4800
61	Seladora a vácuo de câmara (bancada) Tipo: seladora a vácuo profissional de câmara, modelo de bancada. Construção: estrutura e câmara interna fabricadas integralmente em aço inoxidável, com tampa em acrílico transparente de alta resistência para visualização do processo. Sistema de Selagem: 01 (uma) barra de selagem com comprimento mínimo de 255 mm (25,5 cm). Largura da solda de, no mínimo, 10 mm (1,0 cm), garantindo a estanqueidade da embalagem. Desempenho: bomba de vácuo integrada com potência de sucção compatível com uso profissional/industrial. Controle: painel digital para ajuste do tempo de vácuo e tempo de selagem, permitindo configurar conforme a espessura da embalagem e o tipo de produto. Alimentação: tensão 220V / 60 Hz. Potência: nominal de 120 W (em regime de operação). Ergonomia e Peso: equipamento compacto de bancada com peso líquido aproximado de 21 kg. Dimensões de Referência: compatível com o modelo de	602384	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	11	R\$ 4.355,8300	R\$ 47.914,1300
				2	2	2	2			
				HGu N		7º BE Cmb				
				1		2				

	referência (Câmara interna aproximada de 300 x 260 x 50 mm).									
62	Refrigerador vertical industrial em aço inos (1.044 litros). Capacidade: volume interno total de, no mínimo, 1.044 litros. Configuração: equipamento vertical com 04 (quatro) portas independentes com fechamento automático e vedação magnética. Faixa de Temperatura: ajustável de +1°C a +7°C, adequada para conservação de alimentos resfriados. Sistema de Refrigeração: ar forçado com evaporador aletado, garantindo homogeneidade térmica em todos os níveis. Tecnologia de Degelo: degelo automático (Frost Free) com dreno de condensado. Controle: Controlador eletrônico digital com visor frontal de temperatura em tempo real. Materiais e Acabamento: Revestimento externo em aço inoxidável AISI 430. Revestimento interno em aço galvanizado ou material atóxico de alta resistência. Isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade. Organização Interna: 04 (quatro) níveis de prateleiras aramadas, reguláveis e pintadas (epóxi) ou zincadas. Ergonomia e Mobilidade: base equipada com rodízios (com travas nos rodízios frontais) para facilitar o deslocamento e a limpeza do ambiente. Alimentação: Tensão 220 Volts / 60 Hz.	483276	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	27	R\$ 6.993,5900	R\$ 188.826,9300
				4	10	2	4			
				HGu N		7º BE Cmb				
				1		6				

	integralmente em aço inoxidável. Área de fritura aproximada de 378 x 378 mm. Acompanha 02 (dois) cestos de fritura com cabo isolante, com carga máxima de 2 kg por cesto. Segurança e Controle: termostato para controle automático de temperatura. Registro de esfera para escoamento (dreno) de resíduos e líquidos. Dimensões e Peso: modelo de piso com dimensões aproximadas de 870 x 575 x 970 mm (A x L x C). Peso líquido aproximado de 28 kg.			1	2																		
64	Balança eletrônica computadoradora de bancada (15 kg). Capacidade Máxima: 15 kg. Tripla Indicação (Computadora): display com informações simultâneas de Peso, Preço por kg e Preço Total. Displays: tecnologia LCD (cristal líquido) com no mínimo 06 dígitos; sistema de dupla visualização (lado operador e lado cliente/oposto). Construção: prato de pesagem em aço inoxidável, base robusta e pés niveladores reguláveis. Funcionalidades: função "Tara" (subtração do peso do recipiente) e sistema de proteção contra sobrecarga. Alimentação: bivolt automático (110/220V). Autonomia: bateria interna recarregável com autonomia mínima de 40 horas de uso contínuo. Conformidade Legal: equipamento obrigatoriamente aprovado pelo INMETRO, conforme Portaria nº 236/94 (ou normas sucessoras vigentes), devendo apresentar o selo de verificação inicial e lacre do IPEM/INMETRO. Dimensões de Referência: aproximadamente 105 x 340 x 290 mm (A x L x P).	444157	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>4</td><td>3</td><td>-</td><td>3</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2">1</td><td colspan="2">7</td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	4	3	-	3	HGu N		7º BE Cmb		1		7		18	R\$ 823,0000	R\$ 14.814,0000
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
4	3	-	3																				
HGu N		7º BE Cmb																					
1		7																					
65	Cuba gastronômica (GN) 1/1 X 65 MM (sem alças). Padrão de Medida: gastronorm GN 1/1 (Padrão Internacional). Dimensões Nominais: 530 mm (comprimento) x 325 mm (largura) x 65 mm (profundidade/altura). Capacidade Volumétrica: entre 8,5 litros e 9,5 litros. Material: fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304 (liga 18/8), com acabamento polido. Construção: fabricação por estampagem monobloco (peça única, sem emendas ou soldas), com cantos internos	444003	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>4</td><td>20</td><td>16</td><td>3</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	4	20	16	3	HGu N		7º BE Cmb						91	R\$ 95,2600	R\$ 8.668,6600
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
4	20	16	3																				
HGu N		7º BE Cmb																					

	arredondados para facilitar a higienização. Configuração: modelo sem alças, com bordas projetadas para perfeito encaixe e apoio em balcões de distribuição, self-service, rechauds ou buffets. Aplicação: uso profissional em cozinhas industriais para manutenção de alimentos quentes ou frios. Resistência: alta resistência à corrosão, oxidação e variações bruscas de temperatura.			15	33																		
66	Cuba gastronômica (GN) 1/3 com alças e tampa com recorte.a Padrão de Medida: gastronorm GN 1/3. Dimensões Nominais: aproximadamente 325 mm (comprimento) x 176 mm (largura) x 100 mm (profundidade). Capacidade Volumétrica: mínima de 3,3 litros. Material: fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304 (liga 18/8), garantindo alta resistência à oxidação e conformidade sanitária. Construção: fabricação por estampagem monobloco (sem soldas ou emendas), com cantos internos arredondados para facilitar a higienização. Acessórios Inclusos: alças: Dotada de alças laterais em aço inoxidável para facilitar o manuseio e transporte. Tampa: tampa compatível padrão GN 1/3 em aço inoxidável, com recorte lateral para saída de utensílios (conchas/colheres) e puxador integrado. Aplicação: uso profissional em cozinhas industriais, balcões térmicos (rechauds), buffets e sistemas de refrigeração.	317062	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>4</td><td>25</td><td>16</td><td>3</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2">15</td><td colspan="2">33</td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	4	25	16	3	HGu N		7º BE Cmb		15		33		96	R\$ 173,2600	R\$ 16.632,9600
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
4	25	16	3																				
HGu N		7º BE Cmb																					
15		33																					
67	Cuba gastronômica (GN) 1/1 com alças e tampa com recorte. Padrão de Medida: gastronorm GN 1/1. Dimensões Nominais: aproximadamente 530 x 325 mm (Comprimento x Largura), com profundidade de 200 mm. Material: fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304 (liga 18/8), com acabamento polido. Construção: fabricação em estampagem monobloco (sem emendas ou soldas), com cantos internos arredondados para facilitar a higienização e evitar o acúmulo de resíduos. Acessórios Inclusos: Alças: dotada de alças laterais escamoteáveis ou fixas em aço inox, para facilitar o transporte e manuseio. Tampa:	317053	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>4</td><td>30</td><td>16</td><td>3</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	4	30	16	3	HGu N		7º BE Cmb						96	R\$ 249,4200	R\$ 23.944,3200
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
4	30	16	3																				
HGu N		7º BE Cmb																					

	tampa compatível padrão GN 1/1 em aço inoxidável, dotada de recorte lateral para saída de utensílios (conchas/colheres) e puxador integrado. Aplicação: uso profissional em cozinhas industriais, rechauds, buffets e câmaras frias. Resistência: alta resistência à corrosão, variações bruscas de temperatura e produtos de limpeza profissionais.			10	33																		
68	Seladora industrial com mesa de apoio (para líquidos). Capacidade de Solda: Comprimento útil de selagem de, no mínimo, 400 mm (40 cm). Espessura de Selagem: solda de alta resistência com espessura mínima de 3 mm, garantindo a estanqueidade da embalagem. Estrutura: corpo e mesa de apoio fabricados em aço carbono com tratamento anticorrosivo. Acabamento em pintura eletrostática epóxi de alta durabilidade. Mesa de Apoio: Integrada ao equipamento, com altura e inclinação que facilitem o posicionamento de sacos com líquidos durante o processo de selagem. Controle de Selagem: temporizador eletrônico ajustável para controle do tempo de aquecimento, adequado a diferentes espessuras de plásticos (PP, PE, aluminizados, etc.). Alimentação: tensão Bivolt (127V/220V).	622853	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>-</td><td>2</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2">1</td><td colspan="2">2</td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	4	5	-	2	HGu N		7º BE Cmb		1		2		14	R\$ 2.211,2500	R\$ 30.957,5000
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
4	5	-	2																				
HGu N		7º BE Cmb																					
1		2																					
69	Conjunto de mesa para refeitório com 10 assentos escamoteáveis. Capacidade: 10 (dez) lugares com assentos escamoteáveis individuais. Dimensões Nominais: 3,00 m (comprimento) x 0,80 m (largura) x 0,75 m (altura).Tampo: fabricado em MDF com espessura total de 30 mm (composição de 15 mm com reengrosso perimetral de 15 mm). Revestimento superior em laminado melamínico de alta pressão (fórmica) ou melamina de baixa pressão (BP) na cor branca. Acabamento das bordas em fita de PVC com espessura mínima de 3 mm, colada pelo sistema hot-melt. Assentos: dimensões de 0,30 x 0,30 m em MDF de 15 mm de espessura. Bordas com acabamento em perfil de PVC resistente a impactos. Sistema escamoteável individual com	613908	unidade	<table><tr><td>BAdm Gu Natal</td><td>17º GAC</td><td>16º BI Mtz</td><td>7ª Bda Inf Mtz</td></tr><tr><td>2</td><td>20</td><td>-</td><td>5</td></tr><tr><td colspan="2">HGu N</td><td colspan="2">7º BE Cmb</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr></table>	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	2	20	-	5	HGu N		7º BE Cmb						101	R\$ 2.073,3300	R\$ 209.406,3300
BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz																				
2	20	-	5																				
HGu N		7º BE Cmb																					

	batentes para evitar danos à estrutura. Estrutura Metálica: base principal em tubos de aço carbono de seção retangular 50 x 30 mm (parede de 1,20 mm). Suporte dos bancos em tubos de aço carbono 30 x 30 mm (parede de 1,20 mm). União dos elementos por solda tipo MIG. Tratamento anticorrosivo (desengraxante e fosfatização) e acabamento em pintura eletrostática epóxi-pó texturizada. Cores: Estrutura na cor preta ou cinza grafite; tampo na cor branca. Acessórios: Ponteiras e sapatas em polipropileno de alta resistência para proteção do piso.			30	44					
70	Refrigerador doméstico (340 litros). Tipo: refrigerador doméstico, modelo de 01 (uma) porta (refrigerador e freezer /congelador independentes). Capacidade: capacidade total de armazenamento de, no mínimo, 340 litros. Tecnologia de Degelo: sistema Frost Free (degelo automático), que dispensa a necessidade de descongelamento manual. Eficiência Energética: classificação "A" ou superior no Selo Procel/INMETRO, visando o menor consumo de energia. Tensão: 220 Volts. Configuração Interna: compartimento refrigerador com prateleiras ajustáveis, gavetão para legumes e iluminação interna (LED ou similar). Compartimento freezer /congelador com prateleiras ou gavetas. Controle de Temperatura: termostato regulável para ajuste de intensidade de refrigeração. Estética: cor branca.	367046	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	17	R\$ 2.706,4300	R\$ 46.009,3100
				2	5	-	3			
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		5				
71	Fogão a gás convencional (4 bocas). Configuração: fogão doméstico convencional de piso, com 04 (quatro) queimadores (bocas). Mesa: em aço inoxidável ou aço esmaltado, com trempes (grades) individuais ou duplas de alta resistência. Forno: capacidade adequada ao modelo, com sistema de revestimento interno autolimpante e porta com visor de vidro duplo (interno e externo). Acendimento: sistema de acendimento automático total (mesa e forno). Eficiência Energética: classificação de	425200	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	16	R\$ 940,6600	R\$ 15.050,5600
				2	5	-	3			
				HGu N		7º BE Cmb				

	eficiência energética "A" no Selo Conpet/INMETRO (tanto na mesa quanto no forno) .Alimentação /Tensão: 220 Volts (para o sistema de acendimento). Combustível: configurado para GLP (podendo permitir conversão para GN, se necessário). Segurança: válvula de segurança no forno (sistema corta-gás). Estética: Cor branca.			1	5					
72	Bebedouro de coluna (torre) para garrafão. Modelo: Tipo torre /coluna, para acomodação de garrafão (capacidade de 20 litros). Material: gabinete/corpo construído em aço (inox ou pré-pintado de alta resistência), com base e aparador de gotas em material de alta resistência. Sistema de Refrigeração: refrigeração por compressor, livre de CFC, com capacidade para fornecer água gelada e natural. Torneiras: equipado com 02 (duas) torneiras independentes (uma para água natural e uma para água gelada), fabricadas em material atóxico. Tensão: 220 Volts. Controle de Temperatura: termostato regulável externo ou interno para ajuste da temperatura da água gelada. Segurança e Higiene: reservatório interno de água em material atóxico de fácil limpeza e dreno para higienização.	448836	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	24	R\$ 529,7500	R\$ 12.714,0000
				2	5	2	2			
				HGu N		7º BE Cmb				
				3		10				
73	Liquidificador doméstico (2 Litros). Capacidade: copo com capacidade total mínima de 2,0 litros. Desempenho: motor com no mínimo 03 (três) velocidades distintas, além da função "Pulsar". Construção do Copo: material transparente de alta resistência (Acrílico, San ou Polipropileno Cristal), dotado de facas/lâminas integradas em aço inoxidável. Segurança e Ergonomia: equipado com sistema de trava de segurança que impede o funcionamento com o copo mal encaixado, tampa com vedação e base antiderrapante com sistema porta-fio. Funções Adicionais: função de autolimpeza para facilitar a higienização. Alimentação: tensão Bivolt (manual ou automática). Cor: branca ou conforme padrão do	451184	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	22	R\$ 108,1200	R\$ 2.378,6400
				2	5	-	4			
				HGu N		7º BE Cmb				
				2		9				

	fabricante. Acessórios e Garantia: acompanha manual de instruções em português.									
74	Caldeirão industrial a gás (300 Litros). Construção: equipamento com panela interna de cocção e revestimento externo integralmente em aço inoxidável, com isolamento térmico em mantas de lã de vidro de alta densidade. Capacidade: 300 litros úteis. Sistema de Aquecimento: a gás, sistema autogerador de vapor por meio de câmara de combustão conjugada e queimadores multitubulares com chama piloto de segurança. Tampa: tipo americana (autoclavada), fabricada em aço inoxidável com manípulo em material isolante térmico (baquelite ou similar). Estrutura e Camisa: camisa de vapor extraforçada em aço qualificado com tratamento anticorrosivo. Pés tubulares em aço inoxidável de no mínimo 1 ½" com niveladores de altura em poliamida (nylon). Segurança e Controle: painel de comando em aço inoxidável com ajustes graduais de temperatura. Equipado obrigatoriamente com: válvula de segurança e manômetro para controle da pressão do vapor. Válvula para controle de nível da camisa de vapor. Chaminés em aço inoxidável para exaustão de gases e calor.	457083	unidade	BAdm Gu Natal	17º GAC	16º BI Mtz	7ª Bda Inf Mtz	12	R\$ 20.838,7400	R\$ 250.064,8800
				2	3	0	2			
				HGu N		7º BE Cmb				
				0		5				
VALOR TOTAL ESTIMADO								R\$ 6.678.256,2400		

- 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 do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. O Anexo I, deste documento, 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: 00394452000103-0-000414/2026;

- II) Data de publicação no PNCP: 14/11/2025;
- III) Id do item no PCA: 1963 e 1842;
- IV) Classe/Grupo: 4110 (equipamentos de refrigeração) e 7320 (equipamentos e aparelhos de cozinha); e
- V) Identificador da Futura Contratação: 160342-44/2026.

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

4.1.. Havendo divergência entre as especificações contidas na Intenção de Registro de Preços (IRP) lançada no Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais (SIASG) e as especificações descritas neste Termo de Referência, estas deverão prevalecer em relação àquelas.

4.2. Os equipamentos a serem adquiridos devem, obrigatoriamente, atender a requisitos de alto desempenho e robustez industrial, compatíveis com o regime de uso severo e ininterrupto das cozinhas militares da Guarnição de Natal. É indispensável que os materiais de fabricação, especialmente para itens que mantêm contato direto com alimentos (como caldeirões, chapas e amaciadores), sejam em aço inoxidável de alta resistência, garantindo a assepsia necessária e a proteção contra a corrosão em ambiente de alta salinidade, característica da região litorânea de Natal. Além disso, todos os equipamentos eletroeletrônicos devem apresentar conformidade com as normas técnicas brasileiras (ABNT/Inmetro) e possuir selos de eficiência energética (Procel), visando a sustentabilidade e a redução de custos operacionais das Unidades.

4.3. No que tange à segurança do trabalho, os itens mecânicos e motorizados devem estar em estrito cumprimento com a Norma Regulamentadora nº 12 (NR-12), apresentando dispositivos de parada de emergência e proteções que impeçam acidentes durante a operação pelos militares e servidores. Quanto à precisão e controle, os equipamentos de medição (balanças digitais) e refrigeração (freezers) devem oferecer interfaces de fácil leitura e calibração, assegurando o rigoroso controle de estoque e a manutenção das temperaturas críticas exigidas pela vigilância sanitária.

4.4. A logística de entrega e a assistência técnica configuram-se como requisitos primordiais para a B Adm Gu Natal e as demais unidades participantes. As empresas licitantes deverão garantir a entrega dos bens montados e instalados, quando necessário, realizando os testes de funcionamento no local de destino. Adicionalmente, exige-se a prestação de garantia técnica mínima de 12 meses e a comprovação da existência de rede de assistência técnica autorizada na região metropolitana de Natal/RN, assegurando que eventuais falhas não paralise o fluxo de abastecimento por períodos prolongados devido à falta de peças ou mão de obra qualificada.

4.5. Como critério de aceitabilidade, os produtos deverão ser entregues acompanhados de seus respectivos manuais de instrução em língua portuguesa e certificados de garantia. O fornecedor deverá ainda, caso solicitado para equipamentos de maior complexidade, realizar um treinamento básico de operação e manutenção preventiva para os militares da Seção de Abastecimento, garantindo a maximização da vida útil do patrimônio público adquirido.

4.6. O fornecedor deverá prestar suporte para substituição de itens defeituosos durante o prazo de garantia.

4.7. A contratada deverá observar o princípio da dimensão ambiental do desenvolvimento nacional sustentável, conforme o Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, garantindo que o fornecimento dos equipamentos de rancho minimize impactos negativos ao meio ambiente, tais como:

4.7.1. Eficiência energética e hídrica: equipamentos eletroeletrônicos (como freezers, geladeiras e fornos) devem possuir, obrigatoriamente, o Selo Procel de Economia de Energia (especialmente categoria "A") ou certificação equivalente do INMETRO, visando o menor consumo de eletricidade;

4.7.2. Equipamentos que utilizem água devem priorizar tecnologias que otimizem o consumo e reduzam o desperdício hídrico;

4.7.3. Gestão de resíduos e logística reversa: em conformidade com a Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), a contratada deve assegurar que as embalagens dos equipamentos (madeira, papelão, plásticos) sejam recolhidas ou destinadas a cadeias de reciclagem após a instalação.

4.7.4. Baixa toxicidade: equipamentos que utilizem gases refrigerantes (freezers e máquinas de gelo) devem ser isentos de substâncias que destroem a camada de ozônio (CFCs/HCFs).

4.7.5. Durabilidade e reaproveitamento: dar-se-á preferência a produtos fabricados com materiais recicláveis (como aço inoxidável de alta durabilidade) e que possuam componentes facilmente substituíveis, estendendo a vida útil do bem e evitando o descarte precoce.

4.7.6. Embalagem: as embalagens de proteção devem ser prioritariamente de material reciclado ou reciclável, evitando o uso excessivo de poliestireno (isopor) e plásticos não degradáveis.

4.7.7. Em caso de empate entre propostas que atendam integralmente aos requisitos técnicos, os critérios de sustentabilidade ambiental (menor pegada de carbono ou maior eficiência energética comprovada) servirão como critério de desempate, nos termos da legislação vigente.

DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E PROVA DE CONCEITO

4.8. Como critério de validade da proposta e para verificação da conformidade com as especificações deste TR, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá, quando solicitado pelo Pregoeiro:

a) Para itens de pequeno porte: apresentar amostra física no prazo de 10 (dez) dias úteis, sob pena de desclassificação.

b) Para equipamentos de grande porte (cocção, refrigeração e mobiliário em aço inox): apresentar prospectos, catálogos técnicos originais em português e, se solicitado, indicar local para realização de **diligência técnica** ou demonstrar o funcionamento do equipamento via prova de conceito (remota ou presencial).

4.9. A análise da amostra/catálogo avaliará critérios como: acabamento (ausência de rebarbas), qualidade do aço inox (conforme especificado), ergonomia, segurança operacional e compatibilidade com as normas técnicas vigentes.

4.10. Os custos com transporte, montagem e retirada das amostras correrão exclusivamente por conta do licitante.

Garantia e assistência técnica

4.11. As condições exigidas para este subitem estão pormenorizadas no item 5. deste Termo Referência.

Subcontratação

4.12. Admite-se a subcontratação parcial apenas para as etapas de **logística e instalação técnica especializada**, desde que previamente autorizada pela contratante.

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

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

4.18.1. É vedada a subcontratação de empresas que constem nos cadastros de empresas inidôneas ou suspensas (CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas).

4.15. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a regularidade fiscal e a capacidade técnica do subcontratado, a qual será avaliada e juntada aos autos do processo. Tal comprovação deve incluir, quando couber, o registro nos conselhos profissionais competentes (ex: CREA/CFT) tanto da empresa quanto dos técnicos responsáveis pela instalação e manutenção dos equipamentos, garantindo a conformidade com as normas de segurança vigentes.

4.16. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.[A6]

Garantia da contratação

4.17. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **5%** (cinco por cento) do valor total da contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.25. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.33. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. A execução do objeto dar-se-á mediante a entrega dos materiais nos endereços indicados no subitem 5.3. conforme as quantidades e especificações técnicas já detalhadas neste documento. A contratada deverá realizar as entregas em conformidade com o cronograma estabelecido e atender, prontamente, a quaisquer solicitações de substituição de materiais defeituosos ou em desconformidade com as especificações. A execução deve observar as seguintes disposições:

5.1.1. A convocação para entrega do objeto será feita por meio de Ordem de Fornecimento.

5.1.2. O prazo de entrega dos bens não deve ultrapassar 30 (trinta) dias corridos contados da data da confirmação da ordem de compra, enviada pela B Adm Gu Natal, OMV ou órgãos participantes do GCALC.

5.1.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior. O prazo de garantia obedecerá o estabelecido na Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.2. O fornecedor deve entregar o material em embalagens adequadas ao tipo de produto solicitado.

5.3. A entrega deverá ocorrer em dia útil, de segunda à quinta-feira das 8h00 às 12h00 ou das 13h30 às 16h30 e às sextas-feiras das 8h às 12h00, no Setor de Aproveitamento das seguintes Organizações Militares:

5.3.1. UASG (160342): Base Administrativa Guarnição de Natal, Rua Almino Afonso, 12, Ribeira, CEP: 59.012-010, e-mail: salcbadmgunatal@gmail.com / telefone (84) 3092-6195;

5.3.2. UASG (160341): 17º Grupo de Artilharia de Campanha/ Setor de Aproveitamento, Rua Coronel Flaminio, s/nº, Santos Reis, CEP: 59.010-500, Natal-RN, e-mail: aprovisionamento17gac@gmail.com; (81) 98433-9858;

5.3.3. UASG (160340): 16º Batalhão de Infantaria Motorizada, Avenida Hermes da Fonseca, 1355, Tirol, Natal-RN, CEP: 59015-145, e-mail: almoxaquisicao@gmail.com / telefone (84) 3092-6219 ou (84) 3092-6223;

5.3.4. UASG (160344): 7ª Brigada de Infantaria Motorizada, Avenida Hermes da Fonseca, 1415, Tirol, Natal-RN, CEP: 59014-165, e-mail: salc7bda@gmail.com / telefone (84) 3092-6154;

5.3.5. UASG (160345): Hospital da Guarnição de Natal; Avenida Hermes da Fonseca, 1385, Tirol, Natal-RN, CEP: 59014-165, e-mail: licitacao@hgunatal.com.br / telefone (84) 3092-6710;

5.3.6. UASG (160343): 7º Batalhão de Engenharia de Construção, Avenida Djalma Maranhão, 641, Nova Descoberta, Natal-RN, CEP: 59075-290, e-mail: salc.7becmb@hotmail.com / telefone (84) 3344-1000.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. O prazo de garantia contratual dos bens será de, no mínimo, **12 (doze) meses**, sendo este prazo complementar à garantia legal, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

5.5. Prevalecerá o prazo de garantia fornecido pelo fabricante, caso este seja superior ao estabelecido no item anterior.

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.

5.9.1 A contratada deverá ainda garantir a disponibilidade de peças de reposição para os equipamentos adquiridos por um período mínimo de **05 (cinco) anos** após o término da garantia.

5.10. Uma vez notificada, a Contratada deverá iniciar o atendimento técnico em até **48 (quarenta e oito) horas** úteis após a abertura do chamado pela Unidade Militar. A reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito deverá ser concluída no prazo de até **15 (quinze) dias** úteis, já incluído nesse prazo o tempo necessário para eventual retirada e devolução do bem, a cargo da Contratada.

5.10.1. A garantia deverá ser do tipo **on-site** (no local de instalação) para equipamentos de grande porte ou fixos (refrigeradores, freezers, máquinas de gelo, chapas e batedeiras industriais), sem qualquer ônus adicional para a Contratante, inclusive no que se refere a deslocamento, peças e mão de obra.

- 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.
- 5.16** No ato da entrega, a contratada deverá apresentar uma **relação das assistências técnicas autorizadas** ou rede de suporte técnico que atenda à localidade da Organização Militar, sob pena de recusa do material.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

Fiscalização Administrativa

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

tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

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

Gestor do Contrato

6.15. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

c. der causa à inexecução total do contrato;

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

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

f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

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

7.2.1 Advertência, quando o Contratado descumprir obrigações meramente formais ou der causa à inexecução parcial que não prejudique o serviço, sempre que não se justificar 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 20 (vinte) 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 15% (quinze 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 15% (quinze 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 15% (quinze 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)** do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, **de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento)** do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]

7.2.4.7.1. Entrega de equipamentos com especificações técnicas levemente divergentes do edital, mas que não comprometam a finalidade do uso;

7.2.4.7.2. Atraso na prestação de assistência técnica técnica que não impeça o funcionamento total do equipamento;

7.2.4.7.3. Não substituição de acessórios avariados no prazo de 48 horas."

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 30 (dias) 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 **15 (quinze) dias úteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 8.3.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 3 (três) 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 2 (dois) 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

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 apresentação da proposta.

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, a contar da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA /IBGE (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.

9.2. Forma de fornecimento

9.2.1. O fornecimento do objeto será realizado de forma parcelada, mediante a emissão de Nota de Empenho e respectiva Ordem de Fornecimento (OF), de acordo com as necessidades das Organizações Militares (OM) participantes.

9.2.2. Em razão da natureza do Sistema de Registro de Preços, o cronograma de entregas obedecerá aos seguintes prazos e fluxos, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento pela Contratada:

I. Recebimento do pedido: a Contratada terá o prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para confirmar o recebimento da Nota de Empenho.

II. Prazo de Entrega: O material deverá ser entregue integralmente em até 30 dias corridos, contados a partir da confirmação do recebimento do pedido.

III. Horário de Entrega: As entregas deverão ser efetuadas em dias úteis, de acordo com o exposto no subitem 5.3, diretamente no almoxarifado da unidade solicitante.

9.2.3. A estimativa de periodicidade das demandas, baseada nos Estudos Técnicos Preliminares (ETP), possui caráter meramente orientador e não vincula a Administração a um calendário fixo, dada a imprevisibilidade do aporte de recursos e da necessidade efetiva de consumo das OMs.

9.3. Critérios de aceitabilidade de preços

Em se tratando de contratação para registro de preços por item, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.3.1 Valores unitários: o preço médio obtido na pesquisa de mercado que instrui este processo, conforme tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

9.3.2. Serão desclassificadas as propostas que, após a fase de lances e eventual negociação, permanecerem acima do preço médio fixado no item anterior, conforme o disposto no **Art. 59, inciso III, da Lei nº 14.133/2021**.

9.3.3. Com amparo no **Art. 59, inciso IV e § 4º da Lei nº 14.133/2021**, aplicado analogicamente para garantir a exequibilidade do fornecimento, serão consideradas passíveis de diligência ou desclassificação as propostas cujos valores forem inferiores a **75% (setenta e cinco por cento)** do valor orçado pela Administração.

9.3.4. No caso do item 9.4.3, a empresa poderá ser convocada para demonstrar a exequibilidade de seu preço, comprovando que os custos de fabricação/aquisição e as margens de lucro são compatíveis com a execução do objeto.

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 ou dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas :

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

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.25. Caso 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 ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação ou valor total estimado da parcela pertinente.

- 9.26.** Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;
- 9.27.** 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;
- 9.28.** 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.
- 9.29.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 9.30.** O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

9.31. 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.

9.31.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.31.1.1. Fornecimento de equipamentos de cozinha industrial de natureza similar aos itens licitados (refrigeração comercial, equipamentos de cocção ou mobiliário em aço inox);

9.31.1.2. Comprovação de que a licitante já forneceu quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) dos itens de maior relevância, em um único contrato ou contratos concomitantes. Para fins deste edital, definem-se como itens de maior relevância os equipamentos de **refrigeração comercial, cocção industrial e mobiliário em aço inox**, conforme discriminado no Termo de Referência.

9.31.1.3. Apresentação de declaração de que o licitante possui rede de assistência técnica autorizada ou própria na região metropolitana de Natal/RN, garantindo o suporte técnico e assegurando que eventuais falhas não paralise o fluxo de provisionamento por períodos prolongados devido à falta de peças ou mão de obra qualificada.

9.31.2. Justificativas das Exigências de Qualificação Técnica

9.31.2.1. A exigência de qualificação técnica para a presente aquisição de equipamentos de cozinha industrial justifica-se pela natureza do objeto e pela necessidade de garantir a continuidade do serviço público de provisionamento, conforme os fundamentos abaixo:

9.31.2.2. Da indispensabilidade: diferente de bens de consumo comuns (como papelaria), equipamentos de cozinha industrial são bens de capital de alta complexidade operacional. A contratação de empresa sem experiência comprovada coloca em risco o patrimônio público e a alimentação da tropa. O atestado é a única garantia de que a licitante possui estrutura logística para entrega e instalação de equipamentos de grande porte.

9.31.2.3. Da similaridade e natureza dos itens: A exigência foca em refrigeração, cocção e inox porque são equipamentos que exigem certificações de segurança (INMETRO) e normas sanitárias específicas. Fornecedores de eletrodomésticos residenciais, por exemplo, não possuem a expertise necessária para o regime de uso pesado de um quartel.

9.31.2.4. Do quantitativo mínimo de 50%: O percentual de 50% estabelecido está em estrita consonância com a jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas da União (**Súmula nº 263**). Tal exigência é indispensável para assegurar que a licitante detém a robustez operacional e a maturidade logística necessárias para gerir uma entrega do vulto pretendido. O objetivo é mitigar o risco de inadimplemento contratual por parte de empresas que não possuam estrutura compatível com a complexidade do objeto, garantindo, assim, a plena execução do cronograma e a proteção do interesse da Administração Pública..

9.32.1.4. Da assistência técnica em Natal/RN: esta é a cláusula mais crítica para a segurança do contrato. A exigência de rede autorizada na Região Metropolitana de Natal/RN justifica-se pela

economicidade e eficiência: o custo e o tempo de deslocamento de técnicos de outras regiões tornariam a manutenção morosa e mais cara para a União, ferindo o princípio do interesse público.

9.31.3. Justificativa para exigência de certificações técnicas (INMETRO E NORMAS ABNT) para equipamentos de cocção e refrigeração comercial.

9.31.3.1. Segurança e prevenção de sinistros: a exigência de certificação pelo INMETRO para os equipamentos de cocção (fogões, fornos) e refrigeração não constitui restrição indevida, mas sim medida de segurança indispensável ao ambiente militar. Tais equipamentos operam sob alta pressão e temperaturas elevadas; a ausência de certificação técnica aumenta exponencialmente o risco de sinistros, como explosões e incêndios em áreas de grande circulação de pessoal, comprometendo a integridade física dos militares e do patrimônio da União.

9.31.3.2. Conformidade sanitária e desempenho: quanto ao mobiliário em aço inox, a aderência às normas técnicas (como as da ABNT e Vigilância Sanitária) é essencial para garantir a atoxicidade e a resistência à corrosão. O uso de ligas metálicas inadequadas em cozinhas industriais favorece a proliferação de microrganismos e a contaminação de alimentos, o que impactaria diretamente a saúde da tropa e a continuidade do fluxo de provisionamento.

9.31.3.3. Da ampla competitividade (Art. 9º, I, "a" da Lei 14.133/2021): diferente do que sugere a hipótese de restrição, a certificação pelo INMETRO é um padrão de mercado amplamente adotado por fabricantes nacionais e estrangeiros que atuam regularmente no Brasil. Portanto, a exigência não exclui competidores qualificados, mas estabelece um **patamar mínimo de qualidade e segurança**, em estrita observância ao princípio da eficiência e do interesse público, mitigando a aquisição de produtos de baixa durabilidade que gerariam prejuízo ao erário por manutenção precoce.

9.31.4. 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.

9.31.5. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.31.6. 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

9.32. 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.

9.33 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.

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

9.35. 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.

9.36. 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\$ **6.678.256,2400** (seis milhões seiscentos e setenta e oito mil duzentos e cinquenta e seis reais e vinte e quatro centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

10.2.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;

10.2.4. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Natal, 24 de abril de 2026.

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

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

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias contados a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento, equivalente ao contrato ou Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

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

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

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

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

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

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

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

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

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

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

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

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

3.1.8.1. A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos.

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

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO[A8]

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

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

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

4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

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

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e

qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

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

4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

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

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

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

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

4.1.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

4.1.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual;

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

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

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

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

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

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

4.1.25. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil,

aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

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

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3. Indenizações e multas.

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

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

6. DOS CASOS OMISSOS

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

7. ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

8. FORO

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

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão Eletrônico nº 01/2026, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ____ de _____ de 2026.

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

ELIOMAR RODRIGUES MAIA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 12/06/2026 às 11:14:29.

TANIELLI ERICA DE OLIVEIRA TARGINO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 12/06/2026 às 11:24:29.

FERNANDO TEODORO COELHO DE ARAUJO JUNIOR

Autoridade competente