2 GRUPO DE ARTILHARIA ANTIAEREA

Termo de Referência 27/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
27/2026	160473-2 GRUPO DE ARTILHARIA ANTIAEREA	VICTOR HUGO JORGE LOBATO DO NASCIMENTO	21/10/2026 12:44 (v 0.11)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes	8/2026	64538.004879/2026-21

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° **64538.004879/2026-21)**

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de materiais permanentes PASA, necessários para a manutenção e modernização das instalações do setor de aprovisionamento da OM, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Nr	CATMAT	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANTIDADE GCALC BAIXADA SANTISTA			QUANT TOTAL GCALC	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
				UGG	UGP				
				2º GAAAe	Cmdo DAAe Ex	2º BIL Amv			
1	405797	PALLET (ESTRADO) Pallet de plásticos fabricado em PEAD injetado. Possui 2 entradas para paleteira e empilhadeira Pode ser armazenado em porta-pallet É inalterável á agentes químicos, de fácil higienização, construído dentro das normas da ANVISA, enquadrado nas especificações de exportação Capacidade de carga estática: até 2.000 kg apoiado no piso R$ R$ Capacidade de carga dinâmica: até 1.000 kg no piso e/ou até	Unid	10	25	12	47	R$ 219,00	R$ 10.293,00

		600 kg em estrutura porta 219,00 2.190,00 pallets e prateleiras Formato Pallet PBR: 120 x 100 x 16 cm (CxLxA) Peso: 15kg Cor: Preta. MODELO DE REFERÊNCIA: AG-08 - Similar ou de qualidade superior.							
2	486624	AMACIADOR DE CARNE (220 volts). Amaciador de Carnes Industrial. Possui corpo em Aço Inox. Proteções Plásticas. Lâminas em Aço Inox Largura dos Rolos 160 mm. Motor Monofásico 4 pólos: 1/2 CV. Frequência: 60 Hz. Tensão: 220 Volts Capacidade Aprox de Produção: 150 kg/h. Dimensões (AxLxP): 405x425x230 mm R$ R$ Peso Líq: 21 Kg. Consumo: 0,65 Kw/h 2.823,44 2.823,44 Gabinete monobloco em aço inoxidável, com manipulo de retrocesso, botão de emergência, capa protetora em polipropileno, lâminas e eixos fabricados em aço inoxidável. MODELO DE REF: Beccaro AMI - Similar ou de qualidade superior.	Unid	1	1	1	3	R$ 2.823,44	R$ 8.470,32
3	232517	AR CONDICIONADO – SPLIT – 60.000 BTUs Ar Condicionado Split Piso Teto 60000 BTU/s. Alimentação (volts): 220Volts. Fase: Trifásico Ciclo: Frio. Tecnologia: Convencional. Gás Refrigerante: R-410A. Área do Ambiente Até (m²): 72 Voltagem (V): 220. Fase: Trifásico. Classificação Energética INMETRO: A. Capacidade de Refrigeração (BTU/h): 60.000 Capacidade de Refrigeração(kWh/h): 17,58. Potência Elétrica Consumida - Refrigeração (W): 5431 Vazão de Ar (m³/min): 45,63. Funções: Timer, Sleep, Swing, Fan, Eco, Turbo e Display Modos: Refrigerar, Ventilar, Desumidificar e Automático. Conexão da Tubulação Liquida 10.545,00 84.360,00 (mm/"): 9,53 (3/8") Conexão da Tubulação Gás (mm/"): 19,05 (3/4") até 10m - 22,23 (7/8") até 15m - 25,40 (1") até 20m - 28,58 (1.1/8") até 30m Comprimento Máximo da Tubulação (M): 30. Desnível Máximo (M): 15. Serpentina da Condensadora: Cobre Unidade Interna Evaporadora (Sem Embalagem) (LxAxP mm): 1645x675x235 Unidade Externa Condensadora (Sem Embalagem) (LxAxP mm)*: 869x1162x325 Peso Líquido Unidade Interna (kg): 39. Peso Líquido Unidade Externa (kg): 90,2 MODELO DE REF: Ar-Condicionado Split Piso Teto Elgin Eco 60.000 BTUs - Similar ou de qualidade superior.	Unid	8	0	6	14	R$ 10.545,00	R$ 147.630,00
		BALANÇA DIGITAL. Balança digital com capacidade para 30 kg. Possui divisões de 5 e 10 gramas. Display LCD com 15 mm de altura. Dupla Indicação da Pesagem Dotada de dois mostradores, um							

4	212166	na parte frontal e outro na parte traseira. Teclado de Fácil Digitação Prato de Pesagem de Aço Inoxidável. Base de Alumínio Injetado. Tensão de Entrada 100 a 240 VCA 801,99 1.603,98 Tensão de Saída +11,0 VCC. Corrente de Saída 70 mA. Frequência: 50 Hz/60 Hz Capacidade: 30kg. De 0 kg até 15kg - Divisão de 5 g., de 15 kg até 30 kg - Divisão de 10 g Dimensões: Versão Standard 370 mm (L) 70 mm (A) 360 mm (P). Prato de Pesagem 359 mm (L) 10,8 mm (A) 251 mm (P). Peso: 3,5 kg. MODELO DE REF: Toledo 9094 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	1	2	5	R$ 801,99	R$ 4.009,95
5	385394	BALANÇA DIGITAL DE PLATAFORMA MONOCÉLULA - INOX Balança digital com capacidade para 150 kg. Possui divisões de 50 gramas. Gabinete em ABS injetado e proteção IP-67 (totalmente a prova d'água, umidade e pó; Display em LEd's vermelhos; Funções do teclado: Tara manual para até 100% da capacidade, Zero, Impressão e Setas para cima e para baixo para Tara Programável; Super filtro digital controla a estabilização de pesagem em ambientes sujeitos a vibrações; Fonte automática "full range" interna. Entrada 90-250VAC, 50/60Hz. Cabo de alimentação tri polar 1.396,66 2.793,32 com 2m; Possui indicador fixo na coluna. (Coluna 110 cm a partir do piso/bancada até o topo do equipamento); Dotada de limitador de sobrecarga; Composta por pés antiderrapantes; Material: Base da plataforma em aço carbono SAE-1020 pintado. Coluna e tampa da plataforma em aço inoxidável AISI-304 Dimensões: 50 x 50 x 110 (LxPxA) cm. MODELO DE REF: Balmak BK50IC-1 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	1	1	4	R$ 1.396,66	R$ 5.586,64
6	253723	BALCÃO PARA FRIOS E LATICÍNIOS. (220 volts) Balcão Refrigerado utiliza o fluido refrigerante R-134 a (HFC - Hidrofluorcarbono), Características Gerais: - Refrigeração e exposição de bebidas, frios e laticínios. - Temperatura: +1º a +7ºC. - Refrigeração: Estática com 1 placa fria. - Degelo: Manual. - Controle de Temperatura: Termostato. - Prateleiras: 1 nível fixa (placa fria), 1 nível regulável (aramada). R$ R$ - Tampo superior chapa branca e vidro temperado. - Grades para a placa fria. - Pés reguláveis. 13.791,71 27.583,42 - Vidros temperados, sujeitos a condensação da umidade do ar. Especificações Técnicas: - Frente: 1725 mm. - Profundidade: 675 mm. - Altura: 1115 mm. - Peso Bruto: 141 Kg. - Tensão: 220Volts. - Frequência: 60 Hz. - Consumo do Balcão Refrigerado: 5,4 Kwh/dia. -	Unid	2	0	3	5	R$ 13.791,71	R$ 68.958,55

		Classe: 4. MODELO DE REF: Gelopar GPSV-175 - Similar ou de qualidade superior.							
7	239727	BALCÃO TÉRMICO, com 10 cubas. (220 volts) Equipamento de acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO. - Estrutura tubular cromada. - Modelo com 10 cubas padrão de 1/2. - Cubas de acordo com o padrão mundial Gastronorm, em aço inoxidável modelo 1/2, com opcional cuba 1/1. - Produto com exclusivo sistema de platibanda, que também serve como tampa para as cubas. - Estufas com cobertura em vidro curvo de 5mm, que aumenta a visibilidade e a higiene. - Temperatura de aquecimento controlada por termostato de 10º à 70ºC. 4.711,80 9.423,60 - Possui cobertura em vidro curvo de 5mm, que aumenta a visibilidade e a higiene. - Equipamento com rodízios com trava para facilitar o transporte. - Com vidro protetor salivar curvo. - Corpo em banho-maria em aço inox AISI 430. Profundidade com tampas. - Com 10 cubas GN's incluídas. Dimensões Externas: 1355x835x1750mm (AxLxP) -Potência Resistência: 2000 W. - Consumo Resistência : 2 Kw/h. MODELO DE REF: Venâncio EA–10M - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	0	3	5	R$ 4.711,80	R$ 23.559,00
8	446195	BALCÃO - Self Service Buffet Restaurante Linha Conjugada – 04 MÓDULOS A) Balcão Quente de Centro com 12 cubas – BRCQ 12 -Utilizado para conservar alimentos quentes. -Tampo em granito Branco Fortaleza, ou Florença ou Verde Ubatuba, a ser definida pela contratante. -Vidro protetor superior. - Iluminação fluorescente -Gabinete externo revestido com Laminado de Madeira Marfim ou Castanho ou Tabaco, a ser definida pela contratante. Especificações: Comprimento: 2260mm. Profundidade: 820mm; Altura: 840/1450mm. Voltagem: 220 volts Acessórios Inclusos: Cubas inox: 12 (doze) - 265x325x100mm MODELO DE REF: BRCQ 12. B) Balcão Frio de Centro com 08 cubas – BRCF 8 Utilizado para conservar alimentos frios como saladas e sobremesas -Gabinete externo revestido em MDF laminado de 15mm, Cor: Marfim ou Castanho ou Tabaco, a ser definida pela contratante. Medidas: 1600x820x1450mm. Acessórios Inclusos: Cubas inox: 08 (oito) - 265x325x100mm. MODELO DE REF: BRCF 8. C) Complemento R$ R$ para pesagem – CPBR 14.985,88 59.943,52 Fortaleza, ou Florenca ou Verde Ubatuba, a ser definida pela contratante -Gabinete externo revestido em MDF laminado de 15mm, Cor: Marfim ou Castagno ou Tabaco, a ser definida pela contratante.	Unid	4	2	3	9	R$ 14.985,88	R$ 134.872,92

		Medidas: 1000x820x1450mm. MODELO DE REF: CPBR D) Complemento para pratos e talheres – CPTBR cor Branco Fortaleza, ou Florenca ou Verde Ubatuba, a ser definida pela contratante -Gabinete externo revestido em MDF laminado de 15mm, Cor: Marfim ou Castagno ou Tabaco, a ser definida pela contratante. Medidas: 1000x820x1450mm MODELO DE REF: CPTBR MODELO DE REF DO CONJUNTO: Frilux Buffet para Restaurante Linha Conjugada Super Luxo - Similar ou de qualidade superior.							
9	355147	BASE QUADRADA EM MDF PARA TAMPO DE VIDRO. Base Quadrada para tampo de vidro. Tampo: 160 cm de diâmetro. Capacidade: 100 kg Dimensões: Altura: 77 cm, Largura: 67 cm. Profundidade: 67 cm, Peso: 31 kg Cor: Marrom, Material: MDF. Acabamento: Fosco 1.425,00 25.650,00 Parte superior: com silicone para proporcionar o apoio do tampo de vidro; Parte inferior: pés com sapatas antiderrapantes. MODELO DE REF: Base de Mesa de Jantar Quadrada Cubi - Similar ou de qualidade superior.	Unid	18	0	10	28	R$ 1.425,00	R$ 39.900,00
10	275207	BATEDEIRA PLANETÁRIA – 12 LITROS - 220 V. Para a preparação de glacês, cremes, clara em neve, panquecas e similares. Batedores em alumínio especiais pra cada função (globo, raquete e espiral) Velocidade em seis estágios. Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi. Cuba em aço inoxidável Engrenagens em aço especial temperado R$ R$ Rolamentos blindados 3.170,93 6.341,86 Vantagens: - Troca de velocidade por meio de alavanca externa segura e prática, dispositivo de segurança no acesso à cuba. Especificações Técnicas: Capacidade: 12 litros. Potência: motor de 1/3 CV, 4 pólos, Velocidade: 1ª Vel: 98 RPM - 6ª Vel:238 RPM. Voltagem: 220 volts. Peso líquido: 65 kg. Dimensões: 580 x 370 x 700 mm MODELO DE REF: G Paniz BP-12 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	1	2	5	R$ 3.170,93	R$ 15.854,65
11	395320	BEBEDOURO INDUSTRIAL - 220 volts. Gabinete: Em aço inox 430, protegido com PVC na cor cinza. Reservatório: Fabricado em polipropileno atóxico. Capacidade para 100 litros de água gelada. Isolamento: EPS. Serpentina: Interna, em aço inox 304. Aparador/cuba: Em aço inox 430. Torneiras: 03 torneiras Tipo torneira: 2 “rosca”, 1 esguicho. Filtro: Acompanha filtro. 2.181,04 8.724,16 Compressor: Embraco 1/6 HP. Gás utilizado: R134A (ecológico). Temperatura: Controle através de	Unid	4	2	2	8	R$ 2.181,04	R$ 17.448,32

		termostato com regulagem. Tensão: 220 Volts. - Peso: 70Kg. Pés reguláveis em Inox. Flexível, mangueira para escoamento embutida. Fluxo médio de até 200 pessoas. Produto certificado pelo INMETRO. Dimensões: 0,50 x 0,70 x 1,40 m (CxLxA). MODELO DE REF: KSE-100 - Similar ou de qualidade superior.							
12	446195	BUFFET RESTAURANTE LATERAL QUENTE E FRIO Buffet Restaurante lateral quente e frio com 12 cubas completas (com tampa), utilizado para exposição de alimentos quentes e frios. Aquecimento: Banho Maria através de resistência blindada Refrigeração: Estática com placa fria. Controle de temperatura: Termostato mecânico. Protetor Salivar curvo Medidas: Prof 790 mm. Alt 1460mm. Comp 2370mm Voltagem 220 volts. Possui dois pisos para exposição de alimentos apresentando o "piso R$ R$ superior" metado do tamanho do piso inferior. 11.575,86 23.151,72 Piso inferior: 12 cubas GNs de 1/2 alimentos quentes; Piso superior: 6 cubas GNs de 1 /2 alimentos frios. Rodízios nas rodas; Iluminação flourescente; com gabinete revestido em MDF laminado de 15 mm, na cor Tabaco; Vidro protetor superior. Incluso as 12 cubas GNs de 1/2 para alimentos quentes e as 6 cubas GNs de 1/2 para alimentos frios. Tampo em granito na cor Verde Ubatuba. MODELO DE REFERÊNCIA: BRLQF12. - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	0	3	5	R$ 11.575,86	R$ 57.879,30
13	258956	CADEIRA CROMADA COM ASSENTO ESTOFADO. A Cadeira possui acabamento cromado, conferindo requinte e beleza. A angulação das pernas do produto proporciona segurança ao usuário e a curvatura do encosto em chapa garante conforto durante o uso. Informações técnicas Acabamento da Estrutura Cromada, Almofada do assento Fixa Cor da estrutura: Cromado, Cor do assento: Branco, Preto ou Bege, conforme a necessidade do 2° GAAAe. 221,75 26.610,00 Enchimento do assento Espuma D-16 Estrutura do Assento MDP. Estrutura do Encosto Chapa de aço Itens Inclusos 1 Cadeira, 1 Kit Acessórios Material da estrutura Aço Peso 3,932 kg Dimensões: Profundidade 47 cm x Largura 37 cm x Altura 83 cm, Altura do assento até o chão 44 cmSuporta até (kg) 100 kg Tipo de assento Fixo. Tipo de Encosto Fixo MODELO DE REF: Unimóvel 421 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	120	0	200	320	R$ 221,75	R$ 70.960,00

14	207095	CADEIRA COM ASSENTO ESTOFADO - EM MADEIRA MACIÇA. Estrutura em madeira maciça de Tauari. Reforço estrutural por cantoneira fresada. Espuma densidade 26. Pintura com dupla camada de selador e Verniz PU exclusivo. Peso máximo que suporta 120 Kg MEDIDAS: 90 x 44 x54 cm (A x L x P). COR DA 427,80 128.340,00 CADEIRA: A denifir com o fornecedor no momento da aquisição. ASSENTO: Feito em corino e com cor a definir com o fornecedor no momento da aquisição. MODELO DE REF: Santiago - Similar ou de qualidade superior.	Unid	300	0	250	550	R$ 427,80	R$ 235.290,00
15	460943	CADEIRA DOBRÁVEL. Estrutura em aço de alta qualidade com pintura eletrostática, que torna esta cadeira firme e forte, além de proporcionar uma vida útil muito superior aos móveis convencionais de madeira, plástico ou metal. Assento e encosto em polietileno injetado de alta resistência (HDPE), não mancham, não riscam e não descascam. R$ R$ Pode ser usada em área interna ou externa, dobrável, prática e extremamente fácil de 189,42 34.095,60 transportar e guardar. Sistema de abertura e fechamento exclusivo e pés com acabamento de borracha. Peso máximo que suporta 120 kg. -Assento 46 cm x 37 cm. -Altura: 84,5 cm. -Peso: 4.6 Kg. -Cor: Branca / cinza MODELO DE REF: DURATEC PRO - Similar ou de qualidade superior.	Unid	180	0	60	240	R$ 189,42	R$ 45.460,80
16	239150	MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESSO Cafeteira Expresso De Aço Inox Fosco. Produto Certificado Conforme SGS OCP0040 Segurança Compulsório Inmetro. Tensão: 220v. Frequência: 60 Hz. Potência: 1560w. Consumo: 1,56kW /h Cap. do reservatório de água: 2 litros. Cap. da jarra: 480 ml. Cap. do reservatório de grãos: 250 g Pressão interna: 15 BAR. Material: Aço Inox. Xícaras: 2 und. Tipo de café: Grão Torrado ou Pré Moido Possui: filtro de resina, dosador, placa aquecedora, jarra inox de 480 ml, display Analógico com Manômetro de Pressão, Luzes e Leds nos Botões, água quente, vapor, luz indicadora, 3.363,39 6.726,78 desligamento automático, seletor de café. Moer, dosar e extrair. Capture o frescor dos grãos para o Expresso em menos de um minuto. Funil grande de 250g para grãos, para até 25 doses de café expresso fresco. Moagem com espessura ajustável, com 18 configurações, do mais grosso ao mais fino. Compartimento de moagem sem o uso das mãos. Bandeja coletora removível com separador de café úmido ou seco. Tanque removível de água de 2 Litros. Bandeja de aquecimento para 6	Unid	2	0	2	4	R$ 3.363,39	R$ 13.453,56

		xícaras. Controle volumétrico, 1 e 2 xícaras. Controle ajustável de Temperatura. Extração automática. Água quente instantânea. MODELO REF: Cafeteira Express Pro - Tramontina - Similar ou de qualidade superior. CAFETEIRA - MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO - AUTOMÁTICA - 220 Volts							
17	368302	Cafeteira - Máquina de café Expresso Automática. Possui um amplo painel digital intuitivo. Todas as informações de utilização serão indicadas através de ícones coloridos e mensagens de textos, que facilitam a operação do usuário. Construída com moedores 100% em cerâmica que garantem uma moagem consistente, desempenho durável e não sobreaquecem os grãos. Prepara deliciosos cafés com funcionamento silencioso. Possui vaporizador de leite. Bocal de saída de café ajustável. 3.757,94 7.515,88 Especificações: Peso: 8 kg (aprox). Reservatório de Grãos: 500 gramas. Reservatório de Água: 2,5 litros. Reservatório de Borras: 15 borras. Moedor: Cerâmica. Pressão:15 bar. Moinho Ajustável: Sim. Função Aroma: Sim. Potência: 1.850 W. Vaporizador: Sim (panarello). Bandeja de Resíduos: Sim. Opção de Dose Dupla: Sim. Ajuste de Café: Sim. Voltagem: 220 Volts. Dimensões (AxLxP cm): 37 x 21,5 x 42,9. MODELO DE REF: Lirika Plus Prata Saeco - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	0	2	4	R$ 3.757,94	R$ 15.031,76
18	218821	CAFETEIRA INDUSTRIAL – 8 litros. (220 volts) Aço Inoxidável. Potência: 1700 Watts. Capacidade de Café: 8 litros. Reservatório de água 14 litros. Termostato 01 Torneira de Café. 01 torneira de água. Nível de água e de café visíveis.. Dimensões: 740 x 320 mm. Corpo em aço inoxidável 430 e depósito em aço inoxidável 304. 1.223,97 2.447,94 Torneiras de alavanca com cartucho VSP. Resistência tubular e termostato de bulbo regulável. Pés de alumínio fundido e sapatas antiderrapantes. Altura 72 cm. Diâmetro 31 cm. Voltagem: 220 volts MODELO DE REF: CAF 08 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	1	1	4	R$ 1.223,97	R$ 4.895,88
19	463063	CAFETEIRA ELÉTRICA - COM JARRA EM AÇO INOX Características - Potência: 800W - Consumo: 0,8 kW/h - Cor: Preto com Prata - Capacidade: 30 cafézinho - Sistema corta-pingo: Sim - Função Timer: Não - Display Digital: Não - Placa de aquecimento: Sim - Capacidade do reservatório de água: 1,5 R$ l 229,57 - Acompanha colher dosadora: Sim - Filtro permanente: Sim - Dimensão do Produto	Unid	4	0	1	5	R$ 229,57	R$ 1.147,85

		(AxLxP): Altura: 33cm x Largura: 26cm x Profunidade: 19 cm - Peso Líquido: 1,7 Kg MODELO DE REF: Philco PH-30 - Similar ou de qualidade superior.							
20	457083	CALDEIRÃO AUTOCLAVADO À GÁS – 200 LITROS . Extra reforçado, equipado com panela interna executada em chapa de aço inoxidável AISI 304, com fundo sanitário e acabamento escovado; -Câmara de vapor (camisa) e estrutura de base construídas em aço qualificado tratado com fundo catódico anticorrosivo; - Câmara de combustão em aço qualificado tratado com pintura para alta temperatura; - Chaminé para saída dos gases da combustão; -Pés tubulares dotados de sapatas niveladoras de alumínio. Isolamento térmico em lã de vidro especial; -Revestimento externo em aço inoxidável AISI R$ R$ 304; -Tampa autoclavada tipo hermética, balanceada por conjunto de molas, com vedação em 14.355,21 28.710,42 gaxeta de neoprene antibactericida. -Torneira de abastecimento; -Queimadores removíveis a gás em aço especial, com chama dupla; - Registro industrial com duas graduações da chama e piloto; -Painel de comando. Sistema de segurança com válvula de duplo estágio e manômetro; -Acendimento automático – 220 volts. -Capacidade: 200 litros; -Consumo de GLP: 2,93kg/h; - Potência térmica: 24.000 Kcal/h; - Dimensões: 1040 x 1040 x 950 mm MODELO DE REF: CG-200T - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	1	1	4	R$ 14.355,21	R$ 57.420,84
21	611541	CÂMARA FRIGORÍFICA - MINI CÂMARA DE CONGELAMENTO Mini Câmara Fria para Produtos Congelados Aço Inox Escovado. Possui gancheira em tubo de aço galvanizado, gabinete externo feito de aço inox 430 escovado com isolamento térmico em poliuretano injetado e pés reguláveis. -Refrigeração: Ar forçado -Controle de Temperatura: Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura - R$ R$ Gabinete externo e prateleiras em aço inox escovado. -Pés reguláveis. -Motor e toda a 28.222,86 28.222,86 unidade de refrigeração incorporados ao equipamento. -Faixa de temperatura: - 15°C a - 18 ° C. - Dimensões (CxLxA): 210x120x210 cm. Quantidade de portas: 01 unidade. Peso: 400 kg. Volume Interno (litros): 4000 litros Potência do compressor (HP): 0,5 HP. Alimentação: 220 V monofásico, 60 Hz. MODELO DE REF: MCICG-4000 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	1	0	1	2	R$ 28.222,86	R$ 56.445,72

22	611540	CÂMARA FRIGORÍFICA - MINI CÂMARA DE RESFRIAMENTO Mini Câmara Fria para Produtos Resfriados Aço Inox Escovado. Ideal para conservação de carnes resfriadas trabalha com temperatura de 0°C a 5°C com refrigeração tipo ar forçado. Controlador de temperatura digital com indicador. Possui gancheira em tubo de aço galvanizado, gabinete externo feito de aço inox 430 escovado com isolamento térmico em poliuretano injetado e pés reguláveis. -Refrigeração: Ar forçado. - Controle de Temperatura: Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura. - R$ R$ Gabinete externo em aço inox escovado. -Prateleiras em aço inoxidável. -Pés reguláveis 30.080,67 30.080,67 -Motor e toda a unidade de refrigeração incorporados ao equipamento. -Faixa de temperatura: 0°C a 5 °C. - Dimensões (CxLxA): 210x120x210 cm. Quantidade de portas: 01 unidade. Peso: 400 kg. Volume Interno (litros): 4000 litros Potência do compressor (HP): 0,5 HP. Alimentação elétrica: tensão 220 V monofásico, 60 Hz. MODELO DE REF: MCI-4000 - Similar ou de qualidade superior - Similar ou de qualidade superior.	Unid	1	0	2	3	R$ 30.080,67	R$ 90.242,01
23	254426	CHAPA À GÁS. Caixa coletora de gordura; Chapa de aço carbono SAE 1020 com 6 mm de espessura inteiriça, desta forma o calor é retido por mais tempo, proporcionando economia de energia e alcançando a temperatura necessária para o bom selamento da carne; Estrutura em aço inoxidável escovado, conferindo ao equipamento um design bonito e moderno, além de facilitar a limpeza. Possui queimador com dupla furação e gaveta que mantém a temperatura; Gaveta móvel com bandeja que facilita e assegura ao usuário que os queimadores acenderam, retendo o calor e diminuindo o consumo de energia; Tubulação e queimadores em aço 5.580,41 11.160,82 carbono SAE 1020. Medidas Externas: 240 x 1300 x 640 mm, Área útil da Mesa: Largura: 129 mm, Profundidade: 50,5mm, Queimadores: 4 und; Consumo Gás: 1,2kg /h, Peso Bruto: 63 kg MODELO DE REF: BG-130G - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	1	2	5	R$ 5.580,41	R$ 27.902,05
		FREEZER VERTICAL DUPLA AÇÃO. (220 volts) Freezer Vertical Dupla Ação, ideal para conservação de gelo e produtos congelados ou refrigeração de produtos resfriados. Possui temperatura de operação para Congelados de -10° a -15°C e Resfriados +1° a +7°C, refrigeração estática com serpentina e degelo manual,							

24	344850	controle de temperatura por termostato dupla ação, prateleiras aramadas com 4 níveis reguláveis e inclináveis, porta cega com fechamento automático, pés reguláveis e capacidade para 42 Pacotes de gelo 5Kg. Plano de carga Capacidade para 42 Pacotes de gelo 5Kg. 5.492,50 32.955,00 Refrigeração Estática com serpentina, com degelo manual Dupla ação Controle de temperatura por termostato de dupla ação Pés reguláveis Permite o nivelamento perfeito do freezer. Prateleiras incluídas. Cor: Branca. Capacidade: 577 litros. Tensão: 220 Volts. Potência: 295 Watts. Consumo diário: 2,17 kW/h Dimensões: 67 x 199 x 82 cm (L x A x P). Peso: 104 kg. MODELO DE REFERÊNCIA: GTPC-575 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	6	0	6	12	R$ 5.492,50	R$ 65.910,00
25	269914	CORTADOR / FATIADOR DE FRIOS - ELÉTRICO. (220 Volts). - Todas as peças em contato com os alimentos são de fundição de alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante. Base inteiramente construída em aço inox fosco escovado. - Sistema de fixação. - Chave seletora de energia 110/220. - Carro removível. - Regulagem de corte. - Mecanismo de transmissão. - Bandeja porta frios com 40º de inclinação. - Movimentação radial automática do carro porta frios 4.022,41 8.044,82 - Motorização refrigerada: Robusto motor, com resfriamento continuo proporciona maior potencia na movimentação da faca e o sistema de automatização. - Protetor de faca Especificações Técnicas: - Dimensões: 585x520x490 mm (AxLxC). - Peso: 29,8 kg. -Faca (diâmetro): 300 mm. Dimensões de corte: -Altura: 180mm.- Largura: 190mm. Motor: -Potência: 1/3 HP - 245 W -Voltagem: 110/220v - (com chave seletora). -Potencia: 50/60 W. - Fatias/Minuto: 42. MODELO DE REFERÊNCIA: AXT-30i - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	1	1	4	R$ 4.022,41	R$ 16.089,64
26	255301	ESTUFA DE CRESCIMENTO PARA PÃES – COMPLETA, com 20 (vinte) assadeiras incluídas. Armário, material em chapa de aço, pintado em epóxi na cor branca, aplicação acondicionamento massa para pães em fermentação, pés com rodízios, com visor de vidro na porta, quantidade de bandejas 20 unidades 1.790,21 3.580,42 Capacidade 500 pães de 50 g. -Medindo: 1975x630x715 mm (A x L x P) -20 ASSADEIRAS INCLUÍDAS, sendo: -10 assadeiras para pão francês; -10 assadeiras para pão doce. MODELO DE REF: AC - 20 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	3	2	7	R$ 1.790,21	R$ 12.531,47

27	290671	EXAUSTOR AXIAL. (220 volts) - utilizado para eliminar odores e gordura de cozinhas com eficiência. Não usa filtros, possui frente em ABS cromado, sem lâmpada piloto, corpo em chapa com pintura em epóxi evitando assim a corrosão por ferrugem. Acompanhado de hélice plástica com 30% de fibra de vidro o que permite uma maior facilidade no manuseio para limpeza sem o risco de desbalanceamento. É de fácil instalação e praticidade de limpeza. -Alta performance; -Equipado com gaveta coletora de gordura e conector elétrico que permite fácil retirada da frente para limpeza; -Pode ser instalado em teto, parede, vitraux, e divisórias; -Espessura regulável; -Fácil instalação e limpeza; 488,95 3.911,60 Material/Composição Corpo em chapa com pintura em epóxi; Frente em ABS; Cromado; -Vazão máxima (m3/h) : 15,5m3/min; - Corrente (A) : 220 V - 0,50 A ; Consumo (kW/h): 0,10 kW/h; Potência (w): 22,1 watts Cor : Cromado; - Dimensões aprox.: (AxLxP): 34,5x34,5x30 cm Peso aproximado do produto: 4Kg. Frequência: 60 (Hz); Rotação: 1600 RPM; Ruído: < 50 DB MODELO DE REF: Master Fan Luxo - Similar ou de qualidade superior.	Unid	8	0	2	10	R$ 488,95	R$ 4.889,50
28	451453	FOGÃO INDUSTRIAL 02 BOCAS – ALTA PRESSÃO – COM FORNO. -2 bocas com forno. -Corpo reforçado em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada. - Queimador e grelhas em ferro fundido. - Espalha chamas do queimador central em cobre. -Queimadores duplos. -Grelhas do tipo palito. -No forno, porta com visor de vidro e equipada com mola para facilitar a vedação e reter o calor. - 788,81 1.577,62 Isolamento térmico em lã de rocha. - Acabamento interno esmaltado a fogo. - Acompanha 2 grelhas com limitador. Especificações Técnicas: Medidas do Fogão:(AxLxP) = 700x830x400 mm Medidas externas do Forno: (AxLxP) = 430x635x365 mm Medidas internas do Forno: (AxLxP) = 300x510x350 mm MODELO DE REF: FB-012 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	0	1	3	R$ 788,81	R$ 2.366,43
		FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS – ALTA PRESSÃO - COM FORNO. Fogão Industrial 4 Bocas Alta Pressão Stand 30X30. Aço com Forno Grande . Conta com 4 bocas sendo seus queimadores no modelo simples , grelha e queimadores em ferro fundido, grelha 30 x 30 centímetros. Para melhor conservação e durabilidade do produto recomendam- se algumas precauções: O Fogão Alta Pressão - conta com Válvula de Alta Pressão inclusa na							

29	445116	caixa. Feito em Chapa de Aço os Fogões são resistentes e suportam altas temperaturas, podendo ser utilizados durante longos períodos. Sua Bandeja coletora de resíduos é galvanizada, o que evita a presença da ferrugem, tornando mais fácil na hora de limpar e conservando melhor o produto, evitando respingos de gordura no chão e garantindo melhor 2.212,68 4.425,36 higienização da sua cozinha. O Forno Industrial que acompanha o Fogão é Grande e ideal para o preparo de assados e cozidos. Feito internamente em chapa esmaltada. Dimensões internas do forno: Altura: 30 cm. Largura: 50 cm. Profundidade: 60 cm. Dimensões externas do forno: Altura: 47 cm. Largura: 60 cm. Profundidade: 66 cm. Bandeja (cada): Largura: 27 cm. Profundidade: 69 cm. Os queimadores que acompanham o Fogão de Alta Pressão possuem queimadores com regulagem de chamas. MODELO DE REFERÊNCIA: MR Fogões - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	1	1	4	R$ 2.212,68	R$ 8.850,72
30	331195	FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS – ALTA PRESSÃO. Fogão industrial com 6 bocas em ferro fundido. Design diferenciado nas grades e na cor escura, conservando ainda mais a boa aparência do fogão industrial ao longo dos anos. Fogão industrial sendo confeccionado em chapa de aço carbono com pintura Epóxi resistente à altas temperaturas. Fogão industrial ativos com 6 queimadores alta pressão com diâmetro de Medimos o rendimento de cada boca e colocando uma panela de 10L a panela ferve em 3.527,98 7.055,96 aproximadamente 10min. Medidas: - Altura: 800mm. - Largura: 1120mm. - Profundidade: 865mm MODELO DE REFERÊNCIA: Standard Itajobi - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	2	2	6	R$ 3.527,98	R$ 21.167,88
		FORNO COMBINADO ELÉTRICO FORNO COMBINADO ELÉTRICO Forno Combinado 12 GNs de 1/1 IcombiPro Elétrico 220 Volts – COM ACESSÓRIOS. Marca Venâncio + Cavalete CFC Mod Ref: Forno Combinado Elétrico 12 GNS FCDB12E Características 3 funções disponíveis no controlador; Seco (50C a 280C): preparo de alimentos desidratados, confeitaria e grelhados; Combinado (50C a 280C): mistura calor seco com vapor evitando a desidratação; Vapor Regulável (60C a 100C): cocção de alimentos in natura; Regeneração (80C a 190C): aquecer alimentos já terminados ou pré-cozidos; Controlador com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar códigos;							

31	615725	Sistema de lavagem Bio Wash ; Equipado com esguicho de água para auxiliar no preparo dos R$ R$ alimentos e limpeza; Porta com vidro duplo equipada com calha para recolhimento do 33.271,72 33.271,72 excesso de água; Duplo isolamento da câmara composto de ar + lã de rocha; Sensor de núcleo com função de determinar o ponto de cozimento; Entrada USB para inclusão de novas receitas na memória do Forno; Acompanha cavalete inferior totalmente em aço inoxidável. Material Estrutura em aço inoxidável Cor Cinza Dimensões Externas (A X L X P) 119 cm x 107,5 cm x 72 cm Altura com Cavalete 192 cm Área Interna Útil (A x L x P) Não Peso 198 Kg Motor Não Tensão 220 Volts (Trifásico)ou 380 Volts (Trifásico) Consumo Elétrico 6,5 Kw/h Potência (CV) Não Potência (Watts) 18.000 W	Unid	1	0	1	2	R$ 33.271,72	R$ 66.543,44
32	445383	FORNO DE MICROONDAS INOX 31 LITROS. (220 volts) Painel Touch on Glass, porta espelhada, acabamento total em aço inox, grill. Material/Composição Inox Capacidade (litros) 31 Litros. Consumo (kw/h) 1500W. Potência (w) Grill: 1100W; Saída: 1000W Timer, display digita, relógio, luz interna, prato giratório, R$ R$ teclas pré-programadas, trava de segurança, temporizador, grill. Voltagem: 220V Dimensões 749,40 1.498,80 aproximadas do produto: 32,6 x52x45,1cm (AxLxP) Peso aproximado do produto: 15,4Kg MODELO DE REF: MEC41 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	0	2	4	R$ 749,40	R$ 2.997,60
33	445792	FORNO TURBO A GAS 16 ESTEIRAS COM RACK REMOVIVEL: O Forno Turbo é ideal para padarias e confeitarias. Sistema de segurança do gás - controle de chamas que corta imediatamente a entrada de gás quando houver ausência de chama ou se o queimador apagar. Sistema de ventilação interna - turbina que provoca o deslocamento do ar da câmara de forma que asse uniformemente o pão. Vedação - sistema de vedação da câmara de cocção com borracha no vidro, oferecendo maior eficiência de vedação do vapor no interior do forno e evitando vazamentos. Moldura e porta em aço inox escovado. Painel de comando - de fácil operação, com vapor com vazão pré-programada e acionamento manual, controle de temperatura e tempo digital. Apresenta R$ R$ queimadores montados no forno de gaveta. Adaptável em diversos tipos de assadeiras: 14.831,75 14.831,75 Multiassadeiras de 40x60 até 58x68cm e kit biscoitos; Forno com 02 turbinas internas para uma melhor distruibuição de calor; Compatível com assadeiras 58 x 68 cm; CAPACIDADE	Unid	1	1	2	4	R$ 14.831,75	R$ 59.327,00

		DA FORNADA: 480 pães; MEDIDAS EXTERNAS: Altura: 2095mm, Largura: 1095mm e Profundidade: 1450mm; MEDIDAS INTERNAS: Altura:1585mm, Largura: 725mm e Profundidade: 850mm; Potência Instalada (Kw) – 1,6; Consumo Elétrico com carga (kW/h) – 2,0; Consumo Gás com carga (kg/h) – 2. PESO BRUTO: 425 Kg. Incluí Rack removível para 16 esteiras. MODELO DE REFERÊNCIA: TEDESCO FTT-480 - Similar ou de qualidade superior.							
34	308631	FORNO TURBO ELÉTRICO / GÁS (220 volts) Fabricado em aço com fino acabamento em pintura epóxi. Acabamento frontal em aço inoxidável. Visor em vidro. Isolamento térmico com lã basáltica. Painel com tecla geral, motor (turbina), lâmpada e fusível. Possui uma micro chave que liga ou desliga a turbina automaticamente ao abrir ou fechar a porta. Rodízios para facilitar o manuseio e locomoção. Controlador digital: programação e controle de temperatura, tempo de cozimento e vapor. - Baixo consumo. - Rápido aquecimento. - Perfil de borracha. - Dois ganchos rosqueados na parte superior - Câmara com cantos arredondados. - Fácil manutenção. Destaques: - 7.752,66 7.752,66 Capacidades de assadeiras 10 (dez) - Maior isolamento térmico. - Fácil locomoção (montado em mesa sobre 4 rodas). - Menor índice de manutenção - Porta com visual moderno. - Acabamento em aço inox escovado. - Perfil de borracha - Parte superior totalmente fechada. - Sistema de vapor em forma de leque - Capacidade de produção de pães/hora = 900 (novecentas unidades) Dimensões (LxAxP): 104,6 x 207 x 148,5 cm. Peso: 282 Kg. Tensão 220v – 60hz MODELO DE REFERÊNCIA: FTG300 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	1	0	1	2	R$ 7.752,66	R$ 15.505,32
35	257716	FREEZER HORIZONTAL. (220 volts) CARACTERÍSTICAS - 4 pés com rodízios. - Congelamento rápido - Preserva as propriedades naturais dos alimentos e ainda possui acionamento no painel frontal. - Dreno frontal. - Facilita o degelo e a limpeza. - Dupla função. - Pode ser usado na função de freezer ou refrigerador. - Maior resistência à corrosão e impactos ESPECIFICAÇÕES R$ R$ TÉCNICAS 3.729,66 29.837,28 - Capacidade Total Bruta: 526L. - Capacidade Total Líquida: 519L - Cor: Branco. - Número de portas: 2 - Potência: 184 Watts. - Voltagem: 220 Volts DIMENSÕES - Altura: 960 mm. - Largura: 1473 mm. - Profundidade: 780 mm. - Peso: 94 Kg Temperatura: -16º a -20	Unid	8	4	6	18	R$ 3.729,66	R$ 67.133,88

		ºC ou +1º a +7º C. MODELO REF: CHB53C - Similar ou de qualidade superior. FRITADEIRA ELÉTRICA com 2 cestos – 220 volts Garantem a fritura na temperatura ideal, consagrando o sabor do seu produto. Os fritadores possuem gabinetes e cubas em aço inox AISI 404, e as cestas são estanhadas. Capacidade Nominal Óleo: 3,0 + 4,5 litros. Produção Média:30kg/h Potência(220v):							
36	451180	2000+2900W Corrente(220v):9,1+13,2A Altura: 34cm. Largura: 46cm. Profundidade: 45cm. Peso Líquido: 3.059,25 3.059,25 7,1kg Consumo(220v): 2,5kw/h.Voltagem: 220V MODELO DE REFERÊNCIA: Croydon - Similar ou de qualidade superior.	Unid	1	0	1	2	R$ 3.059,25	R$ 6.118,50
37	445213	GELADEIRA INOX 4 PORTAS. (220 Volts) -Refrigerador Industrial Inox 4 (quatro) Portas. -gabinete estruturado com acabamento externo e interno em chapa de aço inoxidável, dotado de dreno de limpeza, prateleiras internas em aço inox, portas dotadas de trincos e dobradiças, isolamento térmico em poliuretano unidade frigorífica hermética tecnicamente dimensionada e controle digital de temperatura. 7.140,56 28.562,24 -resfriamento de produtos e bebidas em geral; -faixa de trabalho 0 a +10ºC; -prateleiras internas aramadas pintadas em tinta epóxi; -isolamento em poliuretano; -termostato regulável; -volume interno 1000 litros; -220 volts; e -Medidas: 1200x620x2000mm (CxLxA). MODELO DE REF: GREP-4P - Similar ou de qualidade superior.	Unid	4	1	2	7	R$ 7.140,56	R$ 49.983,92
38	475043	LAVATÓRIO PARA ASSEPSIA DAS MÃOS Lavatório para Mãos em aço inox-acionamento por pedal . Acionamento por, pedal dispensa o contato das mãos. Fácil de lavar. Totalmente em aço inox 304. Fácil instalação. Medidas: 90x 54x 41 cm 1.134,80 6.808,80 Descrição do Produto Construído totalmente em aço inox, este lavatório pode ser instalado para ficar suspenso na parede, deixando o chão livre para ser lavado. Acionamento por pedal. MODELO DE REFERÊNCIA: Elvi - Similar ou de qualidade superior.	Unid	6	1	3	10	R$ 1.134,80	R$ 11.348,00
		LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL ALTA ROTAÇÃO – 4 litros. (220 volts). -capacidade para 4 litros; -copo em aço inoxidável; -base em alumínio; Tipo: Alta Rotação (22.000 RPM) Frequência: 60 Hz. Peso: 3,1kg. Tensão: 220 Volts. Potência Nominal: 510 Watts. Potência R$ R$ Máxima: 1200 Watts; -gabinete em							

39	219499	aço inox escovado e componentes flange do copo, aro 593,14 2.372,56 da base e flange suporte do motor em plástico de engenharia na cor preta; -chave liga /desliga. -medindo: 65x25x21cm (AxLxP). MODELO DE REFERÊNCIA: JL Colombo - Similar ou de qualidade superior.	Unid	4	1	2	7	R$ 593,14	R$ 4.151,98
40	219500	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BAIXA ROTAÇÃO – 8 litros. (220 volts). -capacidade para 8 litros; -copo em aço inoxidável; -base em alumínio; Tipo: Baixa Rotação (3.500 RPM) Frequência: 60 Hz. Peso: 3,1kg. Tensão: 220 Volts. Potência: 1000 Watts; R$ R$ -gabinete em aço inox escovado e componentes flange do copo, aro da base e flange suporte 823,28 1.646,56 do motor em plástico de engenharia na cor preta; -chave liga /desliga; -medindo: 75x26x21cm (AxLxP). MODELO DE REFERÊNCIA: JL Colombo - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	3	6	11	R$ 823,28	R$ 9.056,08
41	330964	MÁQUINA DE FABRICAR GELO - 75 Kg. (220 volts). Máquina de Fabricar Everest é um equipamento de alta performance, uma vez que é capaz de produzir até 75kg de gelo em 24 horas sem vazamento de água, e produção interrompida automaticamente quando os 75kg são atingidos. O Sistema Automatic monitora o funcionamento do equipamento, de modo a proteger os principais componentes e utilizar LEDs caso haja anomalias. s. Acompanha o filtro refil Clor 9 3/4", apto para reter partículas como areia, barro e ferrugem, além de eliminar odores e sabores indesejáveis, a partir da sua capacidade de tripla filtração. Pode ser ligada na rede hidraúlica, necessitando de um ponto de água, ponto de luz e dreno. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO: 75KG /24H CAPACIDADE DO RESERVATÓRIO 25KG CAPACIDADE EM VOLUME: 3375 CUBOS/DIA 5.368,81 16.106,43 VOLTAGEM:220V. POTÊNCIA (W):245,16W AMPERAGEM:4,7A. PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO:3 A 40 MCA MASSA DO GÁS REFRIGERANTE: 1 /3. TIPO DE GÁS: R-134A TIPO DE GELO: CUBO. MATERIAL:AÇO INOX DIMENSÃO DA PORTA (A X L): 23,5 X40,5CM DIMENSÃO INTERNA (A X L X P):22X37X18CM DIMENSÃO DO PRODUTO (A X L X P): 113X56X54 PESO PRODUTO: 50KG MODELO DE REF: EGC 75-A - Similar ou de qualidade superior.	Unid	3	1	2	6	R$ 5.368,81	R$ 32.212,86

42	330964	MÁQUINA DE FABRICAR GELO - 150 kg. (220 volts). Máquina de Fabricar Gelo é um equipamento de alta performance, uma vez que é capaz de produzir até 150kg de gelo em 24 horas sem vazamento de água, e produção interrompida automaticamente quando os 150kg são atingidos. O Sistema Automatic monitora o funcionamento do equipamento, de modo a proteger os principais componentes e utilizar LEDs caso haja anomalias. Acompanha o filtro refil Clor 9 3/4", apto para reter partículas como areia, barro e ferrugem, além de eliminar odores e sabores indesejáveis, a partir da sua capacidade de tripla filtração. Pode ser ligada na rede hidraúlica, necessitando de um ponto de água, ponto de luz e dreno. CAPACIDADE DE PRODUCAO: 6750 CUBOS/DIA R$ R$ CAPACIDADE DO RESERVATÓRIO: 50KG 12.278,81 12.278,81 CAPACIDADE EM VOLUME: 150KG /24H. VOLTAGEM: 220V POTÊNCIA (W): 1256W. CONSUMO: 301KWH /MÊS AMPERAGEM: 9,3A. PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO: 3 A 40 MCA MASSA DO GÁS REFRIGERANTE: 2X1 /3. TIPO DE GÁS: R-134A TIPO DE GELO: CUBOS. MATERIAL: AÇO INOX. DRENO DE ÁGUA: 2 X 220 GRAMAS. RODAS: SIM. DIMENSÃO DA PORTA (A X L): 23,5 x 85CM. DIMENSÃO INTERNA (A X L X P): 40,5 x 82 x 43CM. DIMENSÃO DO PRODUTO (A X L X P): 111 x 89 x 4CM. PESO PRODUTO: 77KG. MODELO DE REF: EGC 150- A - Similar ou de qualidade superior.	Unid	1	0	2	3	R$ 12.278,81	R$ 36.836,43
43	235409	MESA LISA MÓVEL EM AÇO INOXIDÁVEL. -com tampo liso superior em aço inoxidável AISI 304, chapa 16 (espessura de 1,59 mm), com bordas viradas para baixo em 50 mm e para dentro em 15 mm, assentada sobre estrutura de cantoneira inoxidável em H;-com prateleira gradeada;-pés de 38mm de diâmetro com 1.485,93 5.943,72 sapatas niveladoras em polietileno; -medindo: 2000x700x850mm - CxLxA. MODELO DE REFERÊNCIA: Cozil - Similar ou de qualidade superior.	Unid	4	1	3	8	R$ 1.485,93	R$ 11.887,44
		MESA REDONDA COM PÉS DOBRÁVEIS. Mesa redonda dobrável com tampo de 150 cm de diâmetro, design exclusivo, fabricada em aço e com tampo em polietileno. Estrutura em aço de alta qualidade com pintura eletrostática, que torna esta mesa firme e forte, além de proporcionar uma vida útil muito superior aos móveis convencionais de madeira, plástico ou metal. Tampo em polietileno							

44	439788	injetado de alta resistência (HDPE), não mancha, não risca e não descasca. Pode ser usada em áreas internas R$ R$ ou externas, dobrável, prática e extremamente fácil de transportar e guardar. 631,89 12.637,80 Sistema de abertura e fechamento exclusivo com travas de segurança e pés com acabamento de borracha. - Tampo: 150 cm de diâmetro. - Altura: 74 cm, - Peso: 21.5 Kg. - Cor: Tampo branco, pés cinza MODELO DE REF: Duratec - Similar ou de qualidade superior.	Unid	20	0	15	35	R$ 631,89	R$ 22.116,15
45	445803	MISTURADEIRA ALIMENTOS – MASSEIRA RÁPIDA PARA PÃES (25 kg). (220 volts). - Amassadeira Rápida Modelo ART-25 -Cuba em aço inox com pá em ferro fundido nodular estanhado. - Pés de borracha com regulagem de altura. - Estrutura em chapa reforçada SAE1010 /1020 com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatilizada. - Chave liga/desliga com proteção de segurança. - Tampa em aço inoxidável com presilha de fechamento seguro e orifício central para facilitar a saída de gases e a colocação de componentes líquidos. - Mesa em aço inoxidável. - Sistema para esticar a correia. - Modelo com capacidade para 25kg. - A 6.845,90 13.691,80 produção de cada tacho leva em torno de 8 minutos. - Manutenção simples e barata. - Fácil instalação. Especificações Técnicas: - Processa 25kg de massa. - Motor: 3CV Trifásico - 6 pólos. – 220 V. - Chave liga/desliga: 30A. - Tomada: 30 A - 500V c/ flecha 2 pinos. - Correia : A57 (3 unidades). - Polia do motor: A3-50. - Polia da Hélice: 400. - Altura: 775mm. - Largura: 770mm. - Profundidade: 460mm. - Peso: 104 kg. - Consumo: 2,250kw/h. MODELO DE REF: ART – 25 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	1	2	5	R$ 6.845,90	R$ 34.229,50
46	443663	MODELADORA DE PÃES. (220 volts). Para modelar pães, ideal para o uso em padaria confeitarias, hotéis e estabelecimentos do gênero. Características Gerais: Modelo com pedestal MPS 500 - Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi. - Gabinete fechado. - Proteção de segurança. - Retorno automático. - Esteira transportadora para cilindro. - Cilindros em aço SAE 1020 revestidos em cromo duro. - Rolamentos blindados. 4.935,97 9.871,94 - Produto em conformidade com a norma regulamentadora NR12.- Possui um exclusivo sistema de troca rápida e fácil do feltro. -Potência: motor de 1/4 CV. -Velocidade: 365 RPM. - Consumo: 0,35 kW/h. -Peso Líquido: 120 kg. -Peso Bruto: 140 kg. -Voltagem: 220 V. -	Unid	2	1	2	5	R$ 4.935,97	R$ 24.679,85

		Dimensões: 1110 x 720 x 750 mm. MODELO DE REF: MPS-500 - Similar ou de qualidade superior.							
47	451437	MOEDOR DE CARNE - (220 volts). Moedor de carne com boca Nr 22. Sistema de Segurança Instalado. - Botão duplo Liga / Desliga. - Emergência. - Botão Reset. - Chave de Segurança Magnética. - Chave Geral com trancamento manual - Lock-Out / Tag-Out. - Interface de Segurança. Proteção Mecânica Proteção fixa confeccionada em aço inox na bandeja do equipamento, impedindo o acesso das mãos na área de esmagamento do picador de carne. R$ R$ Especificações Técnicas - Motor: 1,25cv. - Fase: 1 ou 3. - Voltagem: 220V. - Hz: 50/60. - 3.565,31 7.130,62 Consumo de energia: 1,1Kw/h. - Comprimento: 700 mm. - Largura: 250 mm. - Altura: 375 mm. - Altura até centro disco: 155 mm. - Capacidade D-5mm: até 300Kg/h. - Peso líquido: 40Kg. - Peso bruto: 47Kg. - Discos em aço inox com tratamento térmico para maior durabilidade. Furos:3-4-5-6-8-10- 12-14 mm. MODELO DE REF: C.A.F 22 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	1	1	4	R$ 3.565,31	R$ 14.261,24
48	319253	PASS THROUGH VERTICAL em inox AQUECIDO. (220 volts). -Ideal para o transporte dos alimentos da cozinha para o refeitório. -Corpo interno em alumínio liso naval (opcional: em aço inoxidável); - Isolamento térmico em lã de rocha; - Portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon); - Dobradiças em aço inoxidável; - Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente GN 1/1 gastronômica; - Aquecimento por resistências elétricas blindadas laterais; - Gaveta umidificadora removível; - Bandeja coletora removível inferior; Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo. Temperatura: Acima de 60°C Aquecimento: Resistência blindada. Controlador Eletrônico Digital: Com indicador digital de 6.580,25 13.160,50 temperatura Prateleiras: 6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis Revestimento: Externo aço inox 304 escovado e interno aço inox 304 (prateleiras em aço inox 430) Pés reguláveis. Capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm ou 24 cubas pequenas de 325x265x150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande). Frente(mm): 720, Profundidade(mm): 935, Altura(mm):2045 Capacidade bruta (litros): 659. Peso bruto(kg): 190. Voltagem: 220 volts. MODELO DE REF:	Unid	2	2	2	6	R$ 6.580,25	R$ 39.481,50

		GPTA 072 - Similar ou de qualidade superior.							
49	451438	PASS THROUGH vertical em inox REFRIGERADO. (220 volts). - Ideal para o transporte dos alimentos da cozinha para o refeitório. - Corpo externo e dobradiças em aço inoxidável; - Corpo interno em alumínio liso naval (opcional: em aço inoxidável); - Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente GN 1/1 gastronômica; - Grades não inclusas; - Unidade de refrigeração incorporado; - Portas inteiriças em aço inoxidável ou com vidro duplo transparente, requadro em alumínio, sistema antiumidificador, com fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon) - lado serviço; - Portas em aço inoxidável inteiriças. Refrigeração de alimentos na passagem da produção para área de consumo Temperatura: +1° a +7°C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada Controlador Eletrônico Digital: Com indicador digital de temperatura e degelo automático natural Prateleiras: 6 níveis, 8.282,69 16.565,38 grades em aço inox 430, reguláveis Revestimento: Externo aço inox 304 escovado e interno aço inox 304 (prateleiras aço inox 430) Pés reguláveis. Capacidade: 12 cubas grandes com 530x325x150 mm ou 24 cubas pequenas com 325x265x150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande). Frente(mm): 720, Profundidade(mm): 935, Altura(mm): 2045Capacidade bruta (litros): 659. Peso bruto(kg): 200. Voltagem: 220 volts. MODELO DE REF: GPTR 072 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	2	2	6	R$ 8.282,69	R$ 49.696,14
50	207358	PRATELEIRA LISA EM AÇO INOX Estante em Aço Inoxidável com 4 Prateleiras Lisas Estante de 1,5 metros de comprimento e com 4 prateleiras lisas, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 201 de alta qualidade e resistência. Suporta até 480 kg de carga, sendo 120 kg em cada prateleira. CARACTERÍSTICAS 100% Aço Inoxidável. Desmontável. Possui quatro prateleiras reforçadas. Pés ajustáveis 1.843,00 3.686,00 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS Nome: Estante em Aço Inox com 4 Prateleiras Lisas - 1,5m Modelo: E4-150L. Cor: Cinza. Capacidade de peso total: 480 kg Capacidade de peso por prateleira: 120 kg. Tipo de Aço: AISI 201 DIMENSÕES Comprimento: 150 cm. Largura: 50 cm. Altura: 155 cm. Espessura das Chapas de Aço: 0,8 mm Espessura dos Tubos: 0,9 mm. Diâmetro dos Tubos: 4 cm. Peso Líquido: 33,6 kg. MODELO DE	Unid	2	0	8	10	R$ 1.843,00	R$ 18.430,00

		REFERÊNCIA: Cozil - Similar ou de qualidade superior.							
51	274604	PROCESSADOR DE ALIMENTOS. (220 volts). Multiprocessador de alimentos de grande capacidade fabricado em alumínio, com bocal de alimentação de 152 mm de diâmetro. Acompanha 06 discos de corte, sendo 02 fatiadores (1,5 mm e 3 mm), 03 desfiadores (3 mm, 5 mm e 8 mm) e 01 ralador. Tensão 220 V. Potência do Motor: 0,5CV. Frequência: 60Hz. Tensão: 220V. Altura: 730.00 mm. Largura: 530.00 mm. R$ R$ Profundidade: 350.00 mm 3.555,63 7.111,26 Peso Líquido: 35.00 kg. Peso Bruto: 44.00 kg. Produção: 350 kg/h. Rotação do Disco: 438 rpm Diametro do Bocal Redondo: 54 mm. MODELO DE REF: PAS-7L - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	1	2	5	R$ 3.555,63	R$ 17.778,15
52	284196	REFRESQUEIRA - 30 litros. (220 V). Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto; Sistema de agitação com pá, próprio para bebidas de maior ou menor densidade; Evaporador em aço inox 304; Torneiras em policarbonato injetado, totalmente desmontáveis; Termostato de temperatura regulável; Gabinete em aço inox 430 escovado; P i n g a d e i r a removível: facilita o manuseio e a 2.564,31 20.514,48 higienização. Capacidade: 30 L - 2 depósitos de 15 L Temperatura: 6° - 8°C. Potência: 278 Watts. Freqüência: 50/60 Hz. Tensão: 220 Volts Altura: 657 mm. Frente: 377 mm. Profundidade: 468 mm Peso líquido: 21,5 kg. Gás: R134a. MODELO DE REFERÊNCIA: BBS2 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	8	4	4	16	R$ 2.564,31	R$ 41.028,96
53	445198	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL 150 LITROS Refresqueira Industrial 150 litros, voltagem 220 Volts Gabinete e tampa em aço inox escovado; Eletrobomba para movimentação do líquido; Reservatório cilíndrico em inox; Torneiras tipo alavanca, de acionamento rápido; Isolamento térmico em poliuretano expandido; Termostato de controle de temperatura regulável de 4º a 15º C; R$ R$ Compressor para refrigeração nacional silencioso e de alto rendimento (não usa placa 5.393,98 10.787,96 termoelétrica) Gás refrigerante que não agride a natureza; Rodízio Giratório; Certificado pelo INMETRO. Capacidade: 150 litros Altura: 1320 mm; Largura: 630 mm; Profundidade: 630 mm; Peso: 67 kg; Tensão: 220 Volts; Potência: 635W; Consumo: 470W/h MODELO DE REFERÊNCIA: RFI 150 - Similar ou de qualidade superior. REFRIGERADOR	Unid	2	0	1	3	R$ 5.393,98	R$ 16.181,94

		INDUSTRIAL HORIZONTAL, tipo Balcão de Serviço. (220 volts). É utilizado para a refrigeração de frios, laticínios, bebidas e alimentos diversos (não congelados) e possui temperatura de +1° a +7°C a ar forçado com serpentina aletada. Possui também controle e indicador de temperatura eletrônico digital, pés reguláveis, portas cegas, resistência no quadro das portas, degelo automático natural, prateleiras aramadas reguláveis,							
54	634367	revestimento interno em aço galvanizado e externo com tampo em aço inox 304 escovado e o gabinete em aço inox 430. Portas: 03 und. Dimensões: Frente: 2548mm. Profundidade: R$ R$ 700mm. Altura: 960mm. Capacidade bruta: 725 litros. Peso: 190,8 kg. Tensão: 220 Volts. 7.697,41 30.789,64 Frequência: 60 Hz. Consumo: 6,6 kWatts hora/dia. MODELO DE REFERÊNCIA: GBFE 255 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	4	0	4	8	R$ 7.697,41	R$ 61.579,28
55	392187	REFRIGERADOR VERTICAL 2 PORTAS. -em aço inox duas portas, 1200 litros, com 2 portas interiças em vidro. - Tensão: 220v; -Corpo externo e dobradiças em aço inoxidável; -Corpo interno em alumínio liso naval (opcional aço inox); -Unidade de refrigeração incorporada; -Porta de vidro inteiriças com requadro de alumínio e vidro duplo transparente com sistema de anti-umidificador, com fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon); capacidade bruta: 1186 litros - capacidade 11.112,68 33.338,04 líquida: 1022 litros largura: 1342 mm, altura: 1885 mm, profundidade: 806 mm, peso líquido: 181 kg faixa de temperatura: 0 a +8°c classificação do produto: refrigerador quantidade de portas: 2, prateleiras: 6 (reguláveis), peso bruto: 200 kg> medidas embalado: altura: 197 cm, largura: 141,5 cm, comprimento: 90 cm MODELO DE REFERÊNCIA: MetalFrio - VB99R - Similar ou de qualidade superior.	Unid	3	2	3	8	R$ 11.112,68	R$ 88.901,44
56	302917	SANDUICHEIRA ELÉTRICA. (220 volts). -Sanduicheira Elétrica Conjugada Chapa Lisa com termostato. O controle da temperatura é feito através de termostato escalonado com desligamento automático. Modelo conjugado, que permite o preparo na chapa enquanto prensa outro na sanduicheira, ao mesmo tempo. Uma 2.092,34 8.369,36 nominal: 18 sanduíches produção média: variável potência: 4100 w (220 v) voltagem: 220 v amperagem: 18,6 a (220 v) altura: 34 cm comprimento: 72 cm profundidade: 43 cm peso líquido: 19,0 kg peso bruto: 22,2 kg consumo	m²	4	0	2	6	R$ 2.092,34	R$ 12.554,04

		médio: 2,0 kw/h Voltagem: 220 volts. MODELO DE REF: SACL-2 - Similar ou de qualidade superior.							
57	216435	SECADOR DE MÃOS. (220 volts). Material: Aço Inox Escovado. Acionamento: Automático. Potência (Resistência Ligada): 1800 W Potência (Resistência Desligada): 550 W. Motor: 2500 Rpm. Voltagem: 220v-240v / 50hz-60hz 1.115,99 11.159,90 Tempo De Secagem: 6 A 10 Segundos. Fluxo De Ar: 55,5 L/S Ou 200 M³/H Decibéis: 74 Db. Nível De Proteção: Ipx 1. Peso: 5,0 Kg Medidas: A=32,5 Cm X L=29,5 Cm X P=17,1 Cm. MODELO DE REF: Eco Cr-109 - Similar ou de qualidade superior.	m²	10	0	2	12	R$ 1.115,99	R$ 13.391,88
58	478034	TAMPO DE VIDRO TEMPERADO REDONDO - COM 10 MM DE ESPESSURA E 160 CM DE DIÂMETRO. Tampo de vidro, redondo, temperado, incolor com 10 mm de espessura e 160 cm de R$ R$ diâmetro, com bordas lapidadas e cantos acabados O Tampo de Vidro é confeccionado em 1.003,33 20.066,60 vidro temperado de 10 mm de espessura. O tampo será usado em linhas de mesas de jantar ou mesmo base de aparadores.	Unid	20	0	1	21	R$ 1.003,33	R$ 21.069,93
59	478034	TAMPO DE VIDRO TEMPERADO QUADRADO - COM 10 MM DE ESPESSURA E 150 CM DE LADO. Tampo de vidro quadrado, temperado, incolor com 10 mm de espessura e 150 cm de lado, R$ R$ com bordas lapidadas e cantos acabados O Tampo de Vidro é confeccionado em vidro 1.003,33 10.033,30 temperado de 10 mm de espessura. O tampo será usado em linhas de mesas de jantar ou mesmo base de aparadores.	Unid	10	0	4	14	R$ 1.003,33	R$ 14.046,62
60	260500	CARRO PLATAFORMA 400KG FECHADO - Carro Plataforma Fechado com Tela, usado para transporte de cargas em geral, produzido em chapa de aço, pintura epóxi cinza. Altura da tela: 850 mm. Rodas: 2 fixas RM-8A e 2 giratórias GMG RM-8A. RM-8A: Pneumáticas. Diâmetro eixo: 1". Rolamento: rolete. Aro: aço. Comprimento cubo: 74mm. Roda: 3.25x8'. GMG: Garfo giratório para roda pneumática 3,25 x 8". Comprimento: 1500 2.175,73 4.351,46 mm. Largura: 800 mm. Altura: 436 mm. Capacidade: 400 kg. Peso: 95,0 kg. MODELO DE REFERÊNCIA: Carro Plataforma Fechado Tela 400Kg – Marcon TM 62 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	1	2	5	R$ 2.175,73	R$ 10.878,65

61	392636	CORTINA DE AR 1,5 Metros - cortina de ar com controle remoto, ideal para ambientes que precisam ficar com a porta aberta, como restaurante, lojas, escritórios e clínicas, pois mantém a climatização do ar-condicionado e evita a entrada de ar quente, poeira, insetos, poluição, sujeira e odores do ambiente externo. Possui alta vazão de ar, motor de alto desempenho, ventilador centrífugo com pás curvadas para frente que proporciona um 776,39 3.105,56 funcionamento silencioso, oferecendo frescor e comodidade ao ambiente. Potência (alta / média / baixa) - W: 345 / - / 240. Dimensões aproximadas do produto - cm (AxLxP): 22,1 x 150,0 x 18,3 cm. Voltagem: 220V. Peso aproximado do produto - Kg 22,4 Kg. Tamanho: 150 cm. MODELO DE REFERÊNCIA: CAD 3015 - Similar ou de qualidade superior.	Unid	4	0	20	24	R$ 776,39	R$ 18.633,36
62	474941	CHALEIRA ELÉTRICA - AÇO INOX - 1,8 LITROS - 220 Volts Características: - 1,8 litros de água fervida em poucos minutos. - Desligamento automático: A chaleira desliga quando a água inicia fervura. - Botão automático de abertura de tampa: Evita acidentes e facilita a abertura. - Base destacável com porta-cordão: Facilita o manuseio, transporte e armazenamento. - Voltagem: 220 Volts. - Potência: 1.150 Watts. - Peso: 1 kg. - Dimensões (A x L x P): 27,5 x 21,5 x 17 cm . - MODELO DE REF: Britânia 1,8L BCH02PI - Similar ou de qualidade superior.	Unid	6	0	3	9	R$ 96,81	R$ 871,29
63	207637	MESA DE MADEIRA COM TAMPO DE 1800 MM Mesa de madeira com tampo de 1800 MM. Especificações técnicas mínimas: O tampo é redondo e feito com MDF Ultra dupla face na cor creme ou bege com diâmetro de 1800mm e com chapa de MDF com 18mm de espessura, engrossado até o mínimo de 50mm de espessura na borda. A borda é acabada com fita da cor do tampo. A estrutura dos pés é feita totalmente em madeira maciça (cedrinho, peroba ou ipê), contendo placa de borracha colada R$ R$ sob os 4 pés para evitar o contato direto ou fricção com o piso. A faixa externa da estrutura é 1.172,50 14.070,00 feita com madeira de 100mm x 20mm de espessura montada com parafusos formando um quadro de 1050mm x 1050mm. As colunas dos pés tem 100mm x 775mm x 140mm (LxAxP) fixadas dentro da estrutura com um ângulo de 45°. Toda a estrutura possui acabamento de verniz com Tabaco ou Imbuia Escura. MODELO DE REF: Sob Medida. Idêntico às especificações técnicas da descrição e fotos de referência.	Unid	12	0	2	14	R$ 1.172,50	R$ 16.415,00

64	445661	MIXER PROFISSIONAL DE MÃO - 220V Mixer de mão profissional com braço removível de 25 cm; contém 2 velocidades; jarra com capacidade para 22,7 Litros; acabamento externo em plástico e borracha; lâmina e batedor R$ R$ em aço Inox. Potência: 350W. Tensão 220V. Cor Onyx Black (preto). 2.671,46 10.685,84 MODELO DE REF: KEG35AE KITCHENAID PROFISSIONAL ONYX BLACK - Similar ou de qualidade superior.	Unid	4	0	1	5	R$ 2.671,46	R$ 13.357,30
65	274604	PROCESSADOR DE ALIMENTOS - 220 Volts. Com base do motor em inox, arranque automático. Com capacidade para processar 200kg de alimento por hora, o processador é o carro chefe de vendas neste seguimento, resistente, durável e com uma capacidade de processamento incrível, transforma tarefas repetitivas em processos simples, aumenta o rendimento do pré preparo, pica, rala e fatia em segundos. MOTOR POTENTE COM 550 W E ALTA CAPACIDADE DE PRODUÇÃO R$ R$ Velocidade 375 RPM. 3.555,63 7.111,26 Potência 550 Watts Voltagem Monofásico 220 Volts Discos incluídos: 05 unidades PRODUÇÃO DE ATÉ 250 KG/HORA ALIMENTADOR Ø 58 CM / 0,75 HP / 550 W / 1PH 220 Volts 50HZ. MODELO DE REFERÊNCIA: Robot Coupe CL50 Ultra - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	0	2	4	R$ 3.555,63	R$ 14.222,52
66	486185	Transpalete Manual 2500Kg 680 x 1150 mm com Roda Dupla de PU - Transpalete Manual (carro hidráulico), possui capacidade de carga de 2.500 kg, com rodas tandem (trucado) nas extremidades do garfo em poliuretano (PU). É um equipamento básico e essencial para movimentação horizontal de cargas paletizadas. Indicado para operar tanto em paletes abertos quanto em paletes dupla face. - Especificações Técnicas: R$ R$ :: Composição principal: aço carbono 2.094,52 4.189,04 :: Tipo da roda: tandem (roda dupla) :: Material da roda: poliuretano :: Posição do operador: em pé, andando :: Capacidade de carga: 2.500kg :: Elevação máxima: 200mm :: Largura externa do garfo: 680mm :: Largura externa da patola: 680mm :: Corredor operacional: 1.790mm MOd REFERÊNCIA: PALETRANS-TM-2500-RTP-680 - RODA DUPLA. Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	0	2	4	R$ 2.094,52	R$ 8.378,08
		LEITOR DE CÓDIGO DE BARRAS - SEM FIO - COM BASE PARA							

67	341315	CARREGAMENTO. Excelente desempenho de leitura com até 300 scans por segundo o leitor proporciona a qualquer checkout praticidade e agilidade nas operações diárias, conseguindo ler códigos 1D, DANFE, notas e boletos bancários. Interface: USB; Especificações: - Fonte de Luz: Diodo de Luz de 625mm CCD. - Tecnologia: 433MHz ISM- 686,13 1.372,26 Resolução mínima: 4mil (pcs0. 9). - Profundidade de campo: 0-280mm (0.33 pcs0.9) - Material: ABS+PC Dimensões (AxLxP): 170mm x 68mm x 98mm; (AxLxP); Peso: 150g. MODELO DE REFERÊNCIA: Tanca TL -120W - Similar ou de qualidade superior.	Unid	2	0	2	4	R$ 686,13	R$ 2.744,52
68	364189	FORNO ELÉTRICO 5 ESTEIRAS, profissional, para uso em cozinha industrial, construção em aço inoxidável, sistema de cocção por convecção mediante circulação de ar quente forçado, capacidade mínima para 5 (cinco) assadeiras/esteiras removíveis de aproximadamente 35 x 35 cm, espaçamento aproximado de 7 cm entre níveis, sistema de aspersão de vapor manual, painel de controle digital, controle de temperatura de até 250 °C 6.953,40 13.906,80 ou superior, temporizador digital, no mínimo 1 ventoinha interna, alimentação monofásica, 220 V, 60 Hz, acompanhado de no mínimo 5 assadeiras compatíveis, mangueira para conexão hidráulica, manual de instruções e demais acessórios necessários ao funcionamento. Garantia mínima de 12 meses.Mod Ref: WCV-535D 220v Wictory	Unid	2	0	4	6	R$ 6.953,40	R$ 41.720,40
Total									R$ 2.274.268,95

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da emissão da Nota de Empenho na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

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: [00394452000103-0-000273/2026];

II) Data de publicação no PNCP: [14/05/2025];

III) Id do item no PCA: [232; 233; 234; 235; 236; 237; 242; 243; 244; 245; 246; 247; 248; 249; 250; 251; 252; 255; 257; 261; 262; 263]

IV) Classe/Grupo: [3590; 3605; 3920; 4110; 4120; 4140; 6670; 6685; 7040; 7105; 7125; 7195; 7210; 7290; 7310; 7320; 7330; 8135]

V) Identificador da Futura Contratação: [160473-8/2026]

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.

3.2 Para atender adequadamente as demandas, os serviços devem estar de acordo com as especificações contidas no item 1.1 deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. A contratada deverá priorizar a utilização de materiais sustentáveis e de menor impacto ambiental, bem como adotar práticas que promovam a eficiência energética, observando a legislação e as normas técnicas aplicáveis.
4.2. A contratada deverá assegurar a correta gestão e destinação ambientalmente adequada dos resíduos e rejeitos gerados, além de fornecer informações que garantam a transparência e a rastreabilidade dos materiais e processos utilizados, sempre que solicitado pela contratante.

Da exigência de amostra

4.3. Não será exigida a apresentação de amostras dos produtos, considerando que os itens a serem adquiridos possuem especificações técnicas claras e padronizadas.

Subcontratação
4.4. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo para início da entrega dos bens será de até 30 (trinta) dias corridos, contados da emissão da Nota de Empenho ou instrumento equivalente.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3 Os materiais deverão ser entregues nos seguintes endereços:

- Órgão Gerenciador: 2º Grupo de Artilharia Antiaérea, situado na Avenida Marechal Mallet, nº 1 - Canto do Forte, Praia Grande/SP - CEP: 11700-400.

- Órgão Participante: 2° Batalhão de Infantaria Aeromóvel, sediado à Av. Antônio Emmerick, 975 - Vila Melo, São Vicente - SP, CEP: 11.370-901
- Órgão Participante: Comando de Defesa Antiaérea do Exército – CMDO DAA Ex, sediado rua Marechal Emilio Mallet, nº 1.000, antiga rua Horácio Guedes Barreiros S/N - Jardim Guaiuba, Guarujá - SP, 11421-080

5.3.1. Horários de Atendimento

- segunda à quinta-feira: das 08h00 às 11h30 e das 13h30 às 16h30;
- sexta-feira: das 08h00 às 11h30.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).
5.5. 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.
5.6. 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.
5.7. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 10 (dez) dias úteis, já incluído nesse prazo o tempo necessário para eventual retirada e devolução do bem, a cargo do Contratado.
5.8. 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.
5.9. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.
5.10. 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.
5.11 Não sendo solucionado o problema no prazo acordado, a Administração poderá adotar as medidas cabíveis, inclusive a contratação de terceiros, sem prejuízo das sanções previstas.

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 contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

6.11. 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.
6.12. 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.
6.13. 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

6.14. Cabe ao gestor do contrato:
6.14.1. 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.
6.14.2. 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.
6.14.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
6.14.4. 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.
6.14.5. 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.
6.14.6. 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.
6.14.7 enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
7.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,1% (um centésimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias

7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “**e**” a “**h**” de 20% (vinte 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) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**b**”, de 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 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**a**”, de 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

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

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

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) 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 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.
8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de Crédito

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

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

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

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

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

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

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 POR ITEM, nos termos dos arts. 28, inciso I, e 29 da Lei nº 14.133, de 2021.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será integral.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

9.7. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A6]

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.14. 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 Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

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

9.16. 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;

9.17. 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;

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

9.19. 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.

9.20. 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

9.21. 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;

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

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis 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

9.24. 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 patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação;

9.25. 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;

9.26. 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.

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

Qualificação Técnica

9.28. Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação;

9.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.29.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

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

9.29.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R$ **R$ 1.073.227,29 (** um milhão, setenta e três mil, duzentos e vinte e sete reais e vinte e nove centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima.**

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. O presente Termo de Referência foi elaborado com base na legislação vigente, em especial na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas aplicáveis à espécie.

12.2. A participação no procedimento implica plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

12.3. Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, com fundamento na legislação aplicável, nos princípios da Administração Pública e nas normas que regem as contratações públicas.

12.4. Eventuais divergências entre as disposições deste Termo de Referência e demais documentos que compõem o processo deverão ser resolvidas em favor do interesse público, observados os princípios da legalidade, isonomia, economicidade e eficiência.

12.5. Este Termo de Referência integra o processo administrativo de contratação, vinculando as partes para todos os fins legais.

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 1 (um) dia, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), 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 n° 14.133, de 2021.***

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

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.

3.1.10. 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

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

4.1.2. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 5 (cinco) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

4.1.4. 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;

4.1.5. 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;

4.1.6. 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:

4.1.6.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

4.1.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.7. 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;

4.1.8. 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.

4.1.9. 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.

4.1.10. 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;

4.1.11. 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;

4.1.12. 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;

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

4.1.14. 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;

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

4.1.16. 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.

4.1.17. 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.
4.1.18. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no 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.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ... *(identificação do Contratado)* declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº.....

/20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

_____

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

Documento assinado digitalmente
gov.br
ANTONIO CELSO FERNANDES NEVES
Data: 21/10/2026 18:00:21-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ANTONIO CELSO FERNANDES NEVES

Autoridade competente

Documento assinado digitalmente
gov.br
LUIZ CARLOS GARCIA GONCALVES
Data: 21/10/2026 14:19:36-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

LUIZ CARLOS GARCIA GONCALVES

Agente de contratação

Documento assinado digitalmente
gov.br
VINICIUS BARBOSA DE MIRANDA SILVA
Data: 21/10/2026 14:00:35-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

VINICIUS BARBOSA DE MIRANDA SILVA

Agente de contratação