NAVIO DOCA MULTIPROPÓSITO BAHIA

Termo de Referência 58/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
58/2026	791670-NAVIO DOCA MULTIPROPóSITO BAHIA	PAULO ROBERTO GOUVEA DA SILVA	28/07/2026 11:55 (v 0.7)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		63275.013506/2026-16

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° 63275.013506/2026-16)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de de equipamentos de refeitório e cozinha, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UN DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Máquina de lavar louças profissional/industrial tipo frontal, com capacidade mínima de 40 gavetas (cestos) por hora, equipada com ciclos automáticos de 60 e 120 segundos ou similar, utilizando cestos padrão 500 x 500 mm, com capacidade para lavagem de pratos, copos, xícaras, bandejas e talheres. Temperatura de trabalho: lavagem entre 55 °C e 65 °C e enxágue entre 85 °C e 95 °C, com aquecimento por resistência elétrica. Alimentação elétrica 220 V trifásica ou 380 V trifásica, frequência de 60 Hz, construída em aço inoxidável AISI 304 ou material de resistência equivalente, abertura útil da porta mínima de 380 mm, tanque de lavagem com capacidade mínima de 20 litros e operação por braços giratórios superior e inferior, com controle automático do tempo de lavagem, nível d'água e temperatura. O equipamento deverá ser fornecido com, no mínimo, 01 (uma) gaveta lisa para copos, xícaras e talheres e 01 (uma) gaveta com pinos para pratos e bandejas, ambas no padrão 500 x 500 mm, possuir certificação do INMETRO, quando aplicável, garantia mínima de 12 (doze) meses, e ter como modelo de referência a Rayman RB 300 ou equivalente, admitindo-se equipamentos com características técnicas iguais ou superiores.	255706	Unidade	2	R $ 21.032,00	R $ 42.064,00
	Máquina de lavar louças Profissional/Industrial Basculante - 350					

2	serviços/hora. mínimo de 3 (três) Ciclos disponíveis: 50 seg. / 75 seg. / 150 seg. ou similar Capacidade mecânica mínima: 1280 pratos/hora (ciclo de 50 segundos), 850 pratos/hora (ciclo de 75 segundos) e 420 pratos/hora (ciclo de 150 segundos). Capacidade da gaveta: 18 pratos/36 copos/9 bandejas. Temperatura de trabalho: Lavagem: 55 a 65 °C e Enxágue: 85 a 95 °C. Aquecimento através de resistência. Dados Técnicos: Voltagem: 380/60/3 Motores: 1,5 cv e 1/2 cv Peso: 120 kg Abertura da porta: 390 mm (mínimo) Dimensões: 670 x 770 x 1510 a 1900 mm (LxPxA). Fabricação em aço inoxidável AISI 304 com variação de até ± 5%. média de 350 serviços/hora. Acessório Padrão: 2 gavetas lisa para xícaras, copos ou talheres. 2 gavetas com pinos para pratos e bandejas; e Dimensões da gaveta: 500x500x100 mm (LxPxA) Operação: Através de braços giratórios (superior e inferior); controle automático de tempo (3 tempos), nível de água e temperatura; tecla liga/desliga com toque simples; tanque de lavagem de 24 litros. incluído mesa de entrada e mesa de saída de 700 mm em aço inoxidável confeccionado sob medida. Modelo de referência Rayman RB 600 3T.	615122	Unidade	3	R $ 27.411,85	R $ 82.235,55
3	Bebedouro industrial de coluna de 100 litros inox, gabinete em aço inoxidável, alimentação 220 V, com no mínimo 02 torneiras de água gelada, ou configuração equivalente, biqueira em aço inoxidável, temperatura regulável no mínimo entre 5 °C e 10 °C, reservatório em material atóxico ou aço inox, certificação do INMETRO quando aplicável, largura máxima de 600 mm e profundidade máxima de 600 mm, garantia mínima de 12 meses.	452767	Unidade	2	R $ 3.194,57	R $ 6.389,14
4	Bebedouro De Água Industrial Inox capacidade 25 Litros, Voltagem 220. Temperaturas da água mínima: 3 a 8 graus. certificação do INMETRO, quando aplicável. Dimensões de 1.350 mm de altura, 500 mm de largura e 400 mm de profundidade com variação de até ± 5% não podendo ultrapassar 600 mm em pelo menos uma medida dimensão. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	610437	Unidade	2	R $ 1.741,85	R $ 3.483,70
5	Bebedouro De Água Industrial 10 Litros Bancada Inox + Filtro. Voltagem 220. 2 torneiras geladas. Temperaturas da água mínima 5º C a 10º C com 7 níveis. Dimensões de 550 mm de altura, 360 mm de largura e 420 mm de profundidade com variação de até ± 5% não podendo ultrapassar 600 mm em pelo menos uma dimensão. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	430357	Unidade	4	R $ 1.524,75	R $ 6.099,00
6	Bebedouro De Bancada 25 Litros + Filtro + Kit Instalação. 2 torneiras geladas. Temperaturas da água 3 a 8 graus. Altura x Largura x Profundidade 76 cm x 46 cm x 36 cm. com variação de até ± 5% não podendo ultrapassar 600 mm em pelo menos uma dimensão. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	610437	Unidade	4	R $ 1.440,00	R $ 5.760,00
7	Refresqueira Industrial De 50 Litros. 2 torneiras geladas. Voltagem 220. Largura 420 a 520 mm, Profundidade450 a 560 mm e Altura820 a 980 mm. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses. Material do corpo Aço inoxidável. Tipo de sistema de agitação eletro bomba. Termostato com temperatura regulável de 4C a 15C. Gabinete: Aço inox escovado. Tampa: Aço inox escovado.	294226	Unidade	3	R $ 5.486,01	R $ 16.458,03
	Frigobar Inverter. Voltagem Bivolt ou 220. Capacidade 124l. Cor					

8	Branco. Largura x Profundidade x Altura 50.1 cm x 54 cm x 85.8 cm com variação de até ± 5% não podendo ultrapassar 600 mm em pelo menos uma dimensão. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	431266	Unidade	5	R $ 1.498,00	R $ 7.490,00
9	Geladeira Frost Free Voltagem 220. Capacidade mínima 260L Duplex ou uma porta Branca As dimensões não podem ultrapassar 600 mm em pelo menos uma dimensão. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	334662	Unidade	6	R $ 2.495,90	R $ 14.975,40
10	TV 55” smart. Voltagem Bivolt ou 220. Tela Crystal UHD 4K. Tecnologia da Tela LED. Registro na ANATEL. Taxa de atualização 60Hz. Controle Remoto. Cabo de força. Cor preto. Tela plana.	611855	Unidade	5	R $ 2.700,00	R $ 13.500,00
11	TV 50” smart. Voltagem Bivolt ou 220. Tela Crystal UHD 4K. Tecnologia da Tela LED. Registro na ANATEL. Taxa de atualização 60Hz. Controle Remoto. Cabo de força. Cor preto. Tela plana.	480490	Unidade	3	R $ 2.099,50	R $ 6.298,50
12	TV 32” smart. Voltagem Bivolt ou 220. Tela Crystal UHD 4K. Tecnologia da Tela LED. Registro na ANATEL. Taxa de atualização 60Hz. Controle Remoto. Cabo de força. Cor preto. Tela plana.	607237	Unidade	5	R $ 1.079,49	R $ 5.397,45
13	Modeladora de massa. panificação sobre cavalete (pedestal) com rodízios e Dimensões entre: Largura: 700 a 760 mm; Profundidade: 700 a 800 mm; e Altura: 1.100 a 1.200 mm; Potência: 1/2 ou 1/4 CV, área útil do cilindro: 500 mm, Voltagem 220, cilindros revestidos em cromo com raspador em aço inox e bandeja de retorno. Peso: 100 kg. Modelo de referência MPS 500.	628037	Unidade	1	R $ 8.559,00	R $ 8.559,00
14	Liquidificador industrial de aço inoxidável com base de alumínio, copo em inox, com largura de 450 mm a 500mm, altura de 1.240 mm a 1.500mm com capacidade de 25 litros , potência de 1,5 cv, Rotação entre 3.300 e 3.600 rpm ,tensão de 220 v. base confeccionada em alumínio fundido ou material de resistência equivalente, conjunto de lâminas em aço inoxidável. O equipamento deverá possuir certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses. Modelos de referência JL Colombo LC-25.	631050	Unidade	1	R $ 1.947,50	R $ 1.947,50
15	Processador de alimentos industrial, confeccionado predominantemente em aço inoxidável, alimentação elétrica 220 V, potência mínima de 600 W, equipado com disco fatiador e disco ralador intercambiáveis, bocal de alimentação para produtos longos e redondos, sistema de segurança que impeça o funcionamento com a tampa aberta, dimensões aproximadas de 590 mm de altura, 290 mm de largura e 520 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, Produção aproximada: 250 kg/h, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.(modelo de referência Skymsen PA-7 Pro)	614248	Unidade	1	R $ 5.397,89	R $ 5.397,89
16	Cortador elétrico de frios automático com potencia mínima de 650w e voltagem de 220v ou Bivolt, Lâmina: 300 mm, Regulagem de espessura de corte de, no mínimo, 0 a 7 mm. com medidas de 68cm de altura, 64cm de largura e 61cm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses	269914	Unidade	1	R $ 5.950,04	R $ 5.950,04

17	Multiprocessador alimentos (mixer) com haste removível em aço inoxidável com comprimento mínimo de 430 mm, alimentação elétrica 220 V, potência mínima de 350 W, rotação aproximada de 9.000 rpm, capacidade para processamento de preparações em recipientes de até 60 litros, dimensões aproximadas de 740 mm de altura, 160 mm de largura e 120 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	634308	Unidade	1	R $ 3.533,22	R $ 3.533,22
18	Máquina fabricar gelo, Produção de gelo em cubos. Material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 158 kg/dia, tipo gelo:cubo, capacidade depósito:140 kg. Uma das dimensões deverá ter até 600 mm. certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	445201	Unidade	2	R $ 14.349,55	R $ 28.699,10
19	Máquina fabricar gelo, Material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 35 kg/dia, tipo gelo. Capacidade do Reservatório (L) mínimo 3,5 L. Potência entre 180 e 250 W. Dimensões aproximadas de 360 mm de largura, 500 mm de profundidade e 420 mm de altura, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	617472	Unidade	3	R $ 2.498,00	R $ 7.494,00
20	Batedeira planetária industrial, capacidade mínima de 10 litros, corpo em aço carbono com pintura eletrostática ou material de resistência equivalente, cuba removível em aço inoxidável, alimentação elétrica 220 V ou bivolt, potência mínima de 500 W, controle eletrônico de velocidade ou, no mínimo, 3 velocidades, acompanhada de 03 batedores (globo, pá e gancho), certificação do INMETRO, quando aplicável, garantia mínima de 12 meses e profundidade máxima de 600 mm, de forma a permitir o transporte pelos acessos internos do navio.	609345	Unidade	1	R $ 11.665,43	R $ 11.665,43
21	Cilindro elétrico industrial de pedestal, destinado à laminação de massas, com estrutura em aço carbono com pintura eletrostática ou material de resistência equivalente, bandejas de alimentação e retorno em aço inoxidável, rolos cromados ou em aço inoxidável com 390 mm de largura útil e diâmetro mínimo de 75 mm, regulagem de abertura dos rolos, alimentação elétrica 220 V, potência mínima de 3/4 CV, dimensões aproximadas de 1.350 mm de altura, 640 mm de largura e 740 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	275470	Unidade	1	R $ 8.180,00	R $ 8.180,00
22	Cortador manual de batatas palito e legumes, de pedestal (tripé), corpo, cabo e basculante confeccionados em alumínio fundido, acabamento em pintura eletrostática, colunas em tubo de aço, conjunto de facas em aço inoxidável com corte de 10 mm, fixação em tripé metálico, dimensões aproximadas de 1.120 mm de altura, 455 mm de largura e 550 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, garantia mínima de 12 (doze) meses e certificação do INMETRO, quando aplicável.	339435	Unidade	4	R$ 299,00	R $ 1.196,00
	Refrigerador expositor vertical, alimentação elétrica 220 V, gabinete externo na cor preta, capacidade bruta mínima de 300 litros e líquida mínima de 290 litros, sistema de refrigeração Frost Free, faixa de temperatura ajustável entre +2 °C e +8 °C, frequência de 60 Hz, porta de vidro com fechamento				R $	R $

23	automático, prateleiras suspensas e reguláveis, dimensões aproximadas de 1.900 mm de altura, 525 mm de largura e 615 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	427232	Unidade	1	4.664,44	4.664,44
24	Buffet térmico self-service, capacidade para 12 cubas gastronômicas GN 1/2, sendo 8 cubas aquecidas e 4 cubas refrigeradas, construído em aço inox AISI 430 ou superior, alimentação elétrica 220 V (ou bivolt, quando disponível), potência nominal de mínima 2.500 W, sistema de aquecimento por resistências elétricas e sistema de refrigeração por gelo artificial (Gelo-X) ou tecnologia equivalente, pés niveladores ou rodízios, dimensões aproximadas de 1.445 mm de comprimento, 595 mm de profundidade e 1.255 mm de altura, admitida variação de até ±5%, não podendo o comprimento ultrapassar 600 mm. certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	629350	Unidade	1	R $ 5.400,00	R $ 5.400,00
25	Rechaud Térmico 4 Cubas ½ em linha. Voltagem 220. Medidas do rechaud - A x L x C = 23,0 x 38,5 x 112,5 cm. Medidas da cuba - A x L x C = 10,0 x 26,5 x 32,5 cm. Resistência de 1.000 W a 2.000W Termostato do tipo capilar de bulbo (20 a 120ºC) Lâmpada piloto. Construído em aço inox brilhante AISI430 e cubas gastronômicas (GNs) em aço inox AISI304. Itens inclusos 4 Cubas ½. Acabamento: Inox. Aquecimento: Elétrico.	302916	Unidade	2	R $ 1.531,87	R $ 3.063,74
26	Mesa bistrô redonda dobrável: Produzida em Madeira maciça de reflorestamento de alta densidade, eucalipto tratado, tauari, pinus laminado de alta resistência ou material de resistência mecânica equivalente, 100cm x 54,5cm x 54,5cm (Altura x Largura x Profundidade).	620731	Unidade	10	R$ 306,33	R $ 3.063,30
27	Mesa dobrável Portátil Dimensões do item: 180 x 74 x 74CM. Material: Polietileno de Alta Densidade. suporta até 150kg Cor predominante: Branco	471756	Unidade	10	R$ 482,31	R $ 4.823,10
28	Moedor homogeneizador de carne industrial, construído predominantemente em aço inoxidável, com boca de moagem nº 98, alimentação elétrica 220 V ou 380 V trifásica, potência mínima de 3 CV, equipado com sistema de homogeneização automática da carne, caçamba de alimentação com capacidade mínima de 30 kg de carne (ou volume mínimo de 40 litros), capacidade mínima de produção de 900 kg/h, conjunto de moagem composto por boca, caracol, faca e discos em aço inoxidável ou material de resistência equivalente, acompanhado de, no mínimo, 02 discos de moagem (3 mm e 5 mm), painel de comando com acionamento independente do moedor e do homogeneizador, dispositivo de segurança conforme NR-12, dimensões aproximadas de 1.300 mm de altura, 520 mm de largura e 1.200 mm de profundidade, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses. Modelo de referência Hs-98# Skymsen.	445211	Unidade	1	R $ 34.805,28	R $ 34.805,28
	Freezer vertical comercial tripla ação Atua como refrigerador (0° C a +7°C), conservador (-3°C to -13°C) ou freezer (-13°C a -22° C), destinado à conservação de produtos congelados, refrigerados ou resfriados, alimentação elétrica 220 V, capacidade bruta mínima de 590 litros, gabinete externo em chapa de aço com pintura eletrostática branca ou material de resistência equivalente, porta sólida com fechamento automático, sistema de refrigeração por ar forçado (Frost Free				R $	R $

29	ou tecnologia equivalente), controle eletrônico de temperatura, faixa de operação compatível com os modos de congelamento, refrigeração e conservação, prateleiras internas reguláveis, iluminação interna (quando aplicável), gás refrigerante de baixo impacto ambiental, dimensões aproximadas de 2.060 mm de altura, 675 mm de largura e 813 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	624524	Unidade	2	4.995,00	9.990,00
30	Aparelho de ar-condicionado tipo piso-teto, capacidade nominal mínima de 36.000 BTU/h, ciclo frio, alimentação elétrica 220 V ou 380 V, tecnologia inverter, gás refrigerante R 32 ou similar, Temperaturas Mín: 16°C Máx: 32°C, controle remoto sem fio, funções de refrigeração, ventilação, desumidificação e oscilação automática das aletas, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	621107	Unidade	5	R $ 7.400,00	R $ 37.000,00
						R $ 395.582,81

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

Órgão Gerenciador: 791010 - Centro de Intendência da Marinha em Niterói					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA**	**QUANTIDADE TOTAL**
1	Máquina de lavar louças profissional/industrial tipo frontal, com capacidade mínima de 40 gavetas (cestos) por hora, equipada com ciclos automáticos de 60 e 120 segundos ou similar, utilizando cestos padrão 500 x 500 mm, com capacidade para lavagem de pratos, copos, xícaras, bandejas e talheres. Temperatura de trabalho: lavagem entre 55 °C e 65 °C e enxágue entre 85 °C e 95 °C, com aquecimento por resistência elétrica. Alimentação elétrica 220 V trifásica ou 380 V trifásica, frequência de 60 Hz, construída em aço inoxidável AISI 304 ou material de resistência equivalente, abertura útil da porta mínima de 380 mm, tanque de lavagem com capacidade mínima de 20 litros e operação por braços giratórios superior e inferior, com controle automático do tempo de lavagem, nível d'água e temperatura. O equipamento deverá ser fornecido com, no mínimo, 01 (uma) gaveta lisa para copos, xícaras e talheres e 01 (uma) gaveta com pinos para pratos e bandejas, ambas no padrão 500 x 500 mm, possuir certificação do INMETRO, quando aplicável, garantia mínima de 12 (doze) meses, e ter como modelo de referência a Rayman RB 300 ou equivalente, admitindo-se equipamentos com características técnicas iguais ou superiores.	Unidade	0	0	0
	Máquina de lavar louças Profissional/Industrial Basculante - 350 serviços/hora. mínimo de 3				

2	(três) Ciclos disponíveis: 50 seg. / 75 seg. / 150 seg. ou similar Capacidade mecânica mínima: 1280 pratos/hora (ciclo de 50 segundos), 850 pratos/hora (ciclo de 75 segundos) e 420 pratos/hora (ciclo de 150 segundos). Capacidade da gaveta: 18 pratos/36 copos/9 bandejas. Temperatura de trabalho: Lavagem: 55 a 65 °C e Enxágue: 85 a 95 °C. Aquecimento através de resistência. Dados Técnicos: Voltagem: 380/60/3 Motores: 1,5 cv e 1/2 cv Peso: 120 kg Abertura da porta: 390 mm (mínimo) Dimensões: 670 x 770 x 1510 a 1900 mm (LxPxA). Fabricação em aço inoxidável AISI 304 com variação de até ± 5%. média de 350 serviços/hora. Acessório Padrão: 2 gavetas lisa para xícaras, copos ou talheres. 2 gavetas com pinos para pratos e bandejas; e Dimensões da gaveta: 500x500x100 mm (LxPxA) Operação: Através de braços giratórios (superior e inferior); controle automático de tempo (3 tempos), nível de água e temperatura; tecla liga/desliga com toque simples; tanque de lavagem de 24 litros. incluído mesa de entrada e mesa de saída de 700 mm em aço inoxidável confeccionado sob medida. Modelo de referência Rayman RB 600 3T.	Unidade	0	0	0
3	Bebedouro industrial de coluna de 100 litros inox, gabinete em aço inoxidável, alimentação 220 V, com no mínimo 02 torneiras de água gelada, ou configuração equivalente, biqueira em aço inoxidável, temperatura regulável no mínimo entre 5 °C e 10 °C, reservatório em material atóxico ou aço inox, certificação do INMETRO quando aplicável, largura máxima de 600 mm e profundidade máxima de 600 mm, garantia mínima de 12 meses.	Unidade	0	0	0
4	Bebedouro De Água Industrial Inox capacidade 25 Litros, Voltagem 220. Temperaturas da água mínima: 3 a 8 graus. certificação do INMETRO, quando aplicável. Dimensões de 1.350 mm de altura, 500 mm de largura e 400 mm de profundidade com variação de até ± 5% não podendo ultrapassar 600 mm em pelo menos uma medida dimensão. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	0	0	0
5	Bebedouro De Água Industrial 10 Litros Bancada Inox + Filtro. Voltagem 220. 2 torneiras geladas. Temperaturas da água mínima 5º C a 10º C com 7 níveis. Dimensões de 550 mm de altura, 360 mm de largura e 420 mm de profundidade com variação de até ± 5% não podendo ultrapassar 600 mm em pelo menos uma dimensão. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	0	0	0
6	Bebedouro De Bancada 25 Litros + Filtro + Kit Instalação. 2 torneiras geladas. Temperaturas da água 3 a 8 graus. Altura x Largura x Profundidade 76 cm x 46 cm x 36 cm. com variação de até ± 5% não podendo ultrapassar 600 mm em pelo menos uma dimensão. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade			

7	Refresqueira Industrial De 50 Litros. 2 torneiras geladas. Voltagem 220. Largura 420 a 520 mm, Profundidade450 a 560 mm e Altura820 a 980 mm. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses. Material do corpo Aço inoxidável. Tipo de sistema de agitação eletro bomba. Termostato com temperatura regulável de 4C a 15C. Gabinete: Aço inox escovado. Tampa: Aço inox escovado.	Unidade	0	0	0
8	Frigobar Inverter. Voltagem Bivolt ou 220. Capacidade 124l. Cor Branco. Largura x Profundidade x Altura 50.1 cm x 54 cm x 85.8 cm com variação de até ± 5% não podendo ultrapassar 600 mm em pelo menos uma dimensão. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	0	0	0
9	Geladeira Frost Free Voltagem 220. Capacidade mínima 260L Duplex ou uma porta Branca As dimensões não podem ultrapassar 600 mm em pelo menos uma dimensão. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	0	0	0
10	TV 55” smart. Voltagem Bivolt ou 220. Tela Crystal UHD 4K. Tecnologia da Tela LED. Registro na ANATEL. Taxa de atualização 60Hz. Controle Remoto. Cabo de força. Cor preto. Tela plana.	Unidade	0	0	0
11	TV 50” smart. Voltagem Bivolt ou 220. Tela Crystal UHD 4K. Tecnologia da Tela LED. Registro na ANATEL. Taxa de atualização 60Hz. Controle Remoto. Cabo de força. Cor preto. Tela plana.	Unidade	0	0	0
12	TV 32” smart. Voltagem Bivolt ou 220. Tela Crystal UHD 4K. Tecnologia da Tela LED. Registro na ANATEL. Taxa de atualização 60Hz. Controle Remoto. Cabo de força. Cor preto. Tela plana.	Unidade	0	0	0
13	Modeladora de massa. panificação sobre cavalete (pedestal) com rodízios e Dimensões entre: Largura: 700 a 760 mm; Profundidade: 700 a 800 mm; e Altura: 1.100 a 1.200 mm; Potência: 1/2 ou 1/4 CV, área útil do cilindro: 500 mm, Voltagem 220, cilindros revestidos em cromo com raspador em aço inox e bandeja de retorno. Peso: 100 kg. Modelo de referência MPS 500.	Unidade	0	0	0
14	Liquidificador industrial de aço inoxidável com base de alumínio, copo em inox, com largura de 450 mm a 500mm, altura de 1.240 mm a 1.500mm com capacidade de 25 litros , potência de 1,5 cv, Rotação entre 3.300 e 3.600 rpm ,tensão de 220 v. base confeccionada em alumínio fundido ou material de resistência equivalente, conjunto de lâminas em aço inoxidável. O equipamento deverá possuir certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses. Modelos de referência JL Colombo LC-25.	Unidade	0	0	0

15	Processador de alimentos industrial, confeccionado predominantemente em aço inoxidável, alimentação elétrica 220 V, potência mínima de 600 W, equipado com disco fatiador e disco ralador intercambiáveis, bocal de alimentação para produtos longos e redondos, sistema de segurança que impeça o funcionamento com a tampa aberta, dimensões aproximadas de 590 mm de altura, 290 mm de largura e 520 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, Produção aproximada: 250 kg/h, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.(modelo de referência Skymsen PA-7 Pro)	Unidade	0	0	0
16	Cortador elétrico de frios automático com potencia mínima de 650w e voltagem de 220v ou Bivolt, Lâmina: 300 mm, Regulagem de espessura de corte de, no mínimo, 0 a 7 mm. com medidas de 68cm de altura, 64cm de largura e 61cm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses	Unidade	0	0	0
17	Multiprocessador alimentos (mixer) com haste removível em aço inoxidável com comprimento mínimo de 430 mm, alimentação elétrica 220 V, potência mínima de 350 W, rotação aproximada de 9.000 rpm, capacidade para processamento de preparações em recipientes de até 60 litros, dimensões aproximadas de 740 mm de altura, 160 mm de largura e 120 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	0	0	0
18	Máquina fabricar gelo, Produção de gelo em cubos. Material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 158 kg/dia, tipo gelo:cubo, capacidade depósito:140 kg. Uma das dimensões deverá ter até 600 mm. certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	0	0	0
19	Máquina fabricar gelo, Material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 35 kg/dia, tipo gelo. Capacidade do Reservatório (L) mínimo 3,5 L. Potência entre 180 e 250 W. Dimensões aproximadas de 360 mm de largura, 500 mm de profundidade e 420 mm de altura, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	0	0	0
20	Batedeira planetária industrial, capacidade mínima de 10 litros, corpo em aço carbono com pintura eletrostática ou material de resistência equivalente, cuba removível em aço inoxidável, alimentação elétrica 220 V ou bivolt, potência mínima de 500 W, controle eletrônico de velocidade ou, no mínimo, 3 velocidades, acompanhada de 03 batedores (globo, pá e gancho), certificação do INMETRO, quando aplicável, garantia	Unidade	0	0	0

	mínima de 12 meses e profundidade máxima de 600 mm, de forma a permitir o transporte pelos acessos internos do navio.				
21	Cilindro elétrico industrial de pedestal, destinado à laminação de massas, com estrutura em aço carbono com pintura eletrostática ou material de resistência equivalente, bandejas de alimentação e retorno em aço inoxidável, rolos cromados ou em aço inoxidável com 390 mm de largura útil e diâmetro mínimo de 75 mm, regulagem de abertura dos rolos, alimentação elétrica 220 V, potência mínima de 3/4 CV, dimensões aproximadas de 1.350 mm de altura, 640 mm de largura e 740 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	0	0	0
22	Cortador manual de batatas palito e legumes, de pedestal (tripé), corpo, cabo e basculante confeccionados em alumínio fundido, acabamento em pintura eletrostática, colunas em tubo de aço, conjunto de facas em aço inoxidável com corte de 10 mm, fixação em tripé metálico, dimensões aproximadas de 1.120 mm de altura, 455 mm de largura e 550 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, garantia mínima de 12 (doze) meses e certificação do INMETRO, quando aplicável.	Unidade	0	0	0
23	Refrigerador expositor vertical, alimentação elétrica 220 V, gabinete externo na cor preta, capacidade bruta mínima de 300 litros e líquida mínima de 290 litros, sistema de refrigeração Frost Free, faixa de temperatura ajustável entre +2 °C e +8 °C, frequência de 60 Hz, porta de vidro com fechamento automático, prateleiras suspensas e reguláveis, dimensões aproximadas de 1.900 mm de altura, 525 mm de largura e 615 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	0	0	0
24	Buffet térmico self-service, capacidade para 12 cubas gastronômicas GN 1/2, sendo 8 cubas aquecidas e 4 cubas refrigeradas, construído em aço inox AISI 430 ou superior, alimentação elétrica 220 V (ou bivolt, quando disponível), potência nominal de mínima 2.500 W, sistema de aquecimento por resistências elétricas e sistema de refrigeração por gelo artificial (Gelo-X) ou tecnologia equivalente, pés niveladores ou rodízios, dimensões aproximadas de 1.445 mm de comprimento, 595 mm de profundidade e 1.255 mm de altura, admitida variação de até ±5%, não podendo o comprimento ultrapassar 600 mm. certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	0	0	0
	Rechaud Térmico 4 Cubas ½ em linha. Voltagem 220. Medidas do rechaud - A x L x C = 23,0 x 38,5 x 112,5 cm. Medidas da cuba - A x L x C = 10,0 x 26,5 x 32,5 cm. Resistência de 1.000W a 2.000W Termostato do				

25	tipo capilar de bulbo (20 a 120ºC) Lâmpada piloto. Construído em aço inox brilhante AISI430 e cubas gastronômicas (GNs) em aço inox AISI304. Itens inclusos 4 Cubas ½. Acabamento: Inox. Aquecimento: Elétrico.	Unidade	0	0	0
26	Mesa bistrô redonda dobrável: Produzida em Madeira maciça de reflorestamento de alta densidade, eucalipto tratado, tauari, pinus laminado de alta resistência ou material de resistência mecânica equivalente, 100cm x 54,5cm x 54,5cm (Altura x Largura x Profundidade).	Unidade	0	0	0
27	Mesa dobrável Portátil Dimensões do item: 180 x 74 x 74CM. Material: Polietileno de Alta Densidade. suporta até 150kg Cor predominante: Branco	Unidade	0	0	0
28	Moedor homogeneizador de carne industrial, construído predominantemente em aço inoxidável, com boca de moagem nº 98, alimentação elétrica 220 V ou 380 V trifásica, potência mínima de 3 CV, equipado com sistema de homogeneização automática da carne, caçamba de alimentação com capacidade mínima de 30 kg de carne (ou volume mínimo de 40 litros), capacidade mínima de produção de 900 kg/h, conjunto de moagem composto por boca, caracol, faca e discos em aço inoxidável ou material de resistência equivalente, acompanhado de, no mínimo, 02 discos de moagem (3 mm e 5 mm), painel de comando com acionamento independente do moedor e do homogeneizador, dispositivo de segurança conforme NR-12, dimensões aproximadas de 1.300 mm de altura, 520 mm de largura e 1.200 mm de profundidade, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses. Modelo de referência Hs-98# Skymsen.	Unidade	0	0	0
29	Freezer vertical comercial tripla ação Atua como refrigerador (0°C a +7°C), conservador (-3°C to -13°C) ou freezer (-13°C a -22°C), destinado à conservação de produtos congelados, refrigerados ou resfriados, alimentação elétrica 220 V, capacidade bruta mínima de 590 litros, gabinete externo em chapa de aço com pintura eletrostática branca ou material de resistência equivalente, porta sólida com fechamento automático, sistema de refrigeração por ar forçado (Frost Free ou tecnologia equivalente), controle eletrônico de temperatura, faixa de operação compatível com os modos de congelamento, refrigeração e conservação, prateleiras internas reguláveis, iluminação interna (quando aplicável), gás refrigerante de baixo impacto ambiental, dimensões aproximadas de 2.060 mm de altura, 675 mm de largura e 813 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	0	0	0
	Aparelho de ar-condicionado tipo piso-teto, capacidade nominal mínima de 36.000 BTU/h, ciclo frio,				

30	alimentação elétrica 220 V ou 380 V, tecnologia inverter, gás refrigerante R 32 ou similar,Temperaturas Mín: 16°C Máx: 32°C, controle remoto sem fio, funções de refrigeração, ventilação, desumidificação e oscilação automática das aletas, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	0	0	0

Órgão participante: 791670 – Navio Doca Multipropósito "Bahia					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA**	**QUANTIDADE TOTAL**
1	Máquina de lavar louças profissional/industrial tipo frontal, com capacidade mínima de 40 gavetas (cestos) por hora, equipada com ciclos automáticos de 60 e 120 segundos ou similar, utilizando cestos padrão 500 x 500 mm, com capacidade para lavagem de pratos, copos, xícaras, bandejas e talheres. Temperatura de trabalho: lavagem entre 55 °C e 65 °C e enxágue entre 85 °C e 95 °C, com aquecimento por resistência elétrica. Alimentação elétrica 220 V trifásica ou 380 V trifásica, frequência de 60 Hz, construída em aço inoxidável AISI 304 ou material de resistência equivalente, abertura útil da porta mínima de 380 mm, tanque de lavagem com capacidade mínima de 20 litros e operação por braços giratórios superior e inferior, com controle automático do tempo de lavagem, nível d'água e temperatura. O equipamento deverá ser fornecido com, no mínimo, 01 (uma) gaveta lisa para copos, xícaras e talheres e 01 (uma) gaveta com pinos para pratos e bandejas, ambas no padrão 500 x 500 mm, possuir certificação do INMETRO, quando aplicável, garantia mínima de 12 (doze) meses, e ter como modelo de referência a Rayman RB 300 ou equivalente, admitindo-se equipamentos com características técnicas iguais ou superiores.	Unidade	1	2	2
2	Máquina de lavar louças Profissional/Industrial Basculante - 350 serviços/hora. mínimo de 3 (três) Ciclos disponíveis: 50 seg. / 75 seg. / 150 seg. ou similar Capacidade mecânica mínima: 1280 pratos/hora (ciclo de 50 segundos), 850 pratos/hora (ciclo de 75 segundos) e 420 pratos/hora (ciclo de 150 segundos). Capacidade da gaveta: 18 pratos/36 copos/9 bandejas. Temperatura de trabalho: Lavagem: 55 a 65 °C e Enxágue: 85 a 95 °C. Aquecimento através de resistência. Dados Técnicos: Voltagem: 380/60/3 Motores: 1,5 cv e 1/2 cv Peso: 120 kg Abertura da porta: 390 mm (mínimo) Dimensões: 670 x 770 x 1510 a 1900 mm (LxPxA). Fabricação em aço inoxidável AISI 304 com variação de até ± 5%. média de 350	Unidade	1	3	3

	serviços/hora. Acessório Padrão: 2 gavetas lisa para xícaras, copos ou talheres. 2 gavetas com pinos para pratos e bandejas; e Dimensões da gaveta: 500x500x100 mm (LxPxA) Operação: Através de braços giratórios (superior e inferior); controle automático de tempo (3 tempos), nível de água e temperatura; tecla liga/desliga com toque simples; tanque de lavagem de 24 litros. incluído mesa de entrada e mesa de saída de 700 mm em aço inoxidável confeccionado sob medida. Modelo de referência Rayman RB 600 3T.				
3	Bebedouro industrial de coluna de 100 litros inox, gabinete em aço inoxidável, alimentação 220 V, com no mínimo 02 torneiras de água gelada, ou configuração equivalente, biqueira em aço inoxidável, temperatura regulável no mínimo entre 5 °C e 10 °C, reservatório em material atóxico ou aço inox, certificação do INMETRO quando aplicável, largura máxima de 600 mm e profundidade máxima de 600 mm, garantia mínima de 12 meses.	Unidade	1	2	2
4	Bebedouro De Água Industrial Inox capacidade 25 Litros, Voltagem 220. Temperaturas da água mínima: 3 a 8 graus. certificação do INMETRO, quando aplicável. Dimensões de 1.350 mm de altura, 500 mm de largura e 400 mm de profundidade com variação de até ± 5% não podendo ultrapassar 600 mm em pelo menos uma medida dimensão. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	1	2	2
5	Bebedouro De Água Industrial 10 Litros Bancada Inox + Filtro. Voltagem 220. 2 torneiras geladas. Temperaturas da água mínima 5º C a 10º C com 7 níveis. Dimensões de 550 mm de altura, 360 mm de largura e 420 mm de profundidade com variação de até ± 5% não podendo ultrapassar 600 mm em pelo menos uma dimensão. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	1	4	4
6	Bebedouro De Bancada 25 Litros + Filtro + Kit Instalação. 2 torneiras geladas. Temperaturas da água 3 a 8 graus. Altura x Largura x Profundidade 76 cm x 46 cm x 36 cm. com variação de até ± 5% não podendo ultrapassar 600 mm em pelo menos uma dimensão. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	1	4	4
7	Refresqueira Industrial De 50 Litros. 2 torneiras geladas. Voltagem 220. Largura 420 a 520 mm, Profundidade450 a 560 mm e Altura820 a 980 mm. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses. Material do corpo Aço inoxidável. Tipo de sistema de agitação eletro bomba. Termostato com temperatura regulável de 4C a 15C. Gabinete: Aço inox escovado. Tampa: Aço inox escovado.	Unidade	1	3	3
	Frigobar Inverter. Voltagem Bivolt ou 220. Capacidade 124l. Cor Branco. Largura x Profundidade x Altura 50.1 cm x 54 cm x 85.8 cm com variação de até ± 5% não				

8	podendo ultrapassar 600 mm em pelo menos uma dimensão. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	1	5	5
9	Geladeira Frost Free Voltagem 220. Capacidade mínima 260L Duplex ou uma porta Branca As dimensões não podem ultrapassar 600 mm em pelo menos uma dimensão. Certificação do INMETRO, quando aplicável. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	1	6	6
10	TV 55” smart. Voltagem Bivolt ou 220. Tela Crystal UHD 4K. Tecnologia da Tela LED. Registro na ANATEL. Taxa de atualização 60Hz. Controle Remoto. Cabo de força. Cor preto. Tela plana.	Unidade	1	5	5
11	TV 50” smart. Voltagem Bivolt ou 220. Tela Crystal UHD 4K. Tecnologia da Tela LED. Registro na ANATEL. Taxa de atualização 60Hz. Controle Remoto. Cabo de força. Cor preto. Tela plana.	Unidade	1	3	3
12	TV 32” smart. Voltagem Bivolt ou 220. Tela Crystal UHD 4K. Tecnologia da Tela LED. Registro na ANATEL. Taxa de atualização 60Hz. Controle Remoto. Cabo de força. Cor preto. Tela plana.	Unidade	1	5	5
13	Modeladora de massa. panificação sobre cavalete (pedestal) com rodízios e Dimensões entre: Largura: 700 a 760 mm; Profundidade: 700 a 800 mm; e Altura: 1.100 a 1.200 mm; Potência: 1/2 ou 1/4 CV, área útil do cilindro: 500 mm, Voltagem 220, cilindros revestidos em cromo com raspador em aço inox e bandeja de retorno. Peso: 100 kg. Modelo de referência MPS 500.	Unidade	1	1	1
14	Liquidificador industrial de aço inoxidável com base de alumínio, copo em inox, com largura de 450 mm a 500mm, altura de 1.240 mm a 1.500mm com capacidade de 25 litros , potência de 1,5 cv, Rotação entre 3.300 e 3.600 rpm ,tensão de 220 v. base confeccionada em alumínio fundido ou material de resistência equivalente, conjunto de lâminas em aço inoxidável. O equipamento deverá possuir certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses. Modelos de referência JL Colombo LC-25.	Unidade	1	1	1
15	Processador de alimentos industrial, confeccionado predominantemente em aço inoxidável, alimentação elétrica 220 V, potência mínima de 600 W, equipado com disco fatiador e disco ralador intercambiáveis, bocal de alimentação para produtos longos e redondos, sistema de segurança que impeça o funcionamento com a tampa aberta, dimensões aproximadas de 590 mm de altura, 290 mm de largura e 520 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, Produção aproximada: 250 kg/h, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.(modelo de referência Skymsen PA-7 Pro)	Unidade	1	1	1

16	Cortador elétrico de frios automático com potencia mínima de 650w e voltagem de 220v ou Bivolt, Lâmina: 300 mm, Regulagem de espessura de corte de, no mínimo, 0 a 7 mm. com medidas de 68cm de altura, 64cm de largura e 61cm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses	Unidade	1	1	1
17	Multiprocessador alimentos (mixer) com haste removível em aço inoxidável com comprimento mínimo de 430 mm, alimentação elétrica 220 V, potência mínima de 350 W, rotação aproximada de 9.000 rpm, capacidade para processamento de preparações em recipientes de até 60 litros, dimensões aproximadas de 740 mm de altura, 160 mm de largura e 120 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	1	1	1
18	Máquina fabricar gelo, Produção de gelo em cubos. Material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 158 kg/dia, tipo gelo:cubo, capacidade depósito:140 kg. Uma das dimensões deverá ter até 600 mm. certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	1	2	2
19	Máquina fabricar gelo, Material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 35 kg/dia, tipo gelo. Capacidade do Reservatório (L) mínimo 3,5 L. Potência entre 180 e 250 W. Dimensões aproximadas de 360 mm de largura, 500 mm de profundidade e 420 mm de altura, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	1	3	3
20	Batedeira planetária industrial, capacidade mínima de 10 litros, corpo em aço carbono com pintura eletrostática ou material de resistência equivalente, cuba removível em aço inoxidável, alimentação elétrica 220 V ou bivolt, potência mínima de 500 W, controle eletrônico de velocidade ou, no mínimo, 3 velocidades, acompanhada de 03 batedores (globo, pá e gancho), certificação do INMETRO, quando aplicável, garantia mínima de 12 meses e profundidade máxima de 600 mm, de forma a permitir o transporte pelos acessos internos do navio.	Unidade	1	1	1
21	Cilindro elétrico industrial de pedestal, destinado à laminação de massas, com estrutura em aço carbono com pintura eletrostática ou material de resistência equivalente, bandejas de alimentação e retorno em aço inoxidável, rolos cromados ou em aço inoxidável com 390 mm de largura útil e diâmetro mínimo de 75 mm, regulagem de abertura dos rolos, alimentação elétrica 220 V, potência mínima de 3/4 CV, dimensões aproximadas de 1.350 mm de altura, 640 mm de	Unidade	1	1	1

	largura e 740 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.				
22	Cortador manual de batatas palito e legumes, de pedestal (tripé), corpo, cabo e basculante confeccionados em alumínio fundido, acabamento em pintura eletrostática, colunas em tubo de aço, conjunto de facas em aço inoxidável com corte de 10 mm, fixação em tripé metálico, dimensões aproximadas de 1.120 mm de altura, 455 mm de largura e 550 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, garantia mínima de 12 (doze) meses e certificação do INMETRO, quando aplicável.	Unidade	1	4	4
23	Refrigerador expositor vertical, alimentação elétrica 220 V, gabinete externo na cor preta, capacidade bruta mínima de 300 litros e líquida mínima de 290 litros, sistema de refrigeração Frost Free, faixa de temperatura ajustável entre +2 °C e +8 °C, frequência de 60 Hz, porta de vidro com fechamento automático, prateleiras suspensas e reguláveis, dimensões aproximadas de 1.900 mm de altura, 525 mm de largura e 615 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	1	1	1
24	Buffet térmico self-service, capacidade para 12 cubas gastronômicas GN 1/2, sendo 8 cubas aquecidas e 4 cubas refrigeradas, construído em aço inox AISI 430 ou superior, alimentação elétrica 220 V (ou bivolt, quando disponível), potência nominal de mínima 2.500 W, sistema de aquecimento por resistências elétricas e sistema de refrigeração por gelo artificial (Gelo-X) ou tecnologia equivalente, pés niveladores ou rodízios, dimensões aproximadas de 1.445 mm de comprimento, 595 mm de profundidade e 1.255 mm de altura, admitida variação de até ±5%, não podendo o comprimento ultrapassar 600 mm. certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	1	1	1
25	Rechaud Térmico 4 Cubas ½ em linha. Voltagem 220. Medidas do rechaud - A x L x C = 23,0 x 38,5 x 112,5 cm. Medidas da cuba - A x L x C = 10,0 x 26,5 x 32,5 cm. Resistência de 1.000W a 2.000W Termostato do tipo capilar de bulbo (20 a 120ºC) Lâmpada piloto. Construído em aço inox brilhante AISI430 e cubas gastronômicas (GNs) em aço inox AISI304. Itens inclusos 4 Cubas ½. Acabamento: Inox. Aquecimento: Elétrico.	Unidade	1	2	2
26	Mesa bistrô redonda dobrável: Produzida em Madeira maciça de reflorestamento de alta densidade, eucalipto tratado, tauari, pinus laminado de alta resistência ou material de resistência mecânica equivalente, 100cm x 54,5cm x 54,5cm (Altura x Largura x Profundidade).	Unidade	1	10	10

27	Mesa dobrável Portátil Dimensões do item: 180 x 74 x 74CM. Material: Polietileno de Alta Densidade. suporta até 150kg Cor predominante: Branco	Unidade	1	10	10
28	Moedor homogeneizador de carne industrial, construído predominantemente em aço inoxidável, com boca de moagem nº 98, alimentação elétrica 220 V ou 380 V trifásica, potência mínima de 3 CV, equipado com sistema de homogeneização automática da carne, caçamba de alimentação com capacidade mínima de 30 kg de carne (ou volume mínimo de 40 litros), capacidade mínima de produção de 900 kg/h, conjunto de moagem composto por boca, caracol, faca e discos em aço inoxidável ou material de resistência equivalente, acompanhado de, no mínimo, 02 discos de moagem (3 mm e 5 mm), painel de comando com acionamento independente do moedor e do homogeneizador, dispositivo de segurança conforme NR-12, dimensões aproximadas de 1.300 mm de altura, 520 mm de largura e 1.200 mm de profundidade, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses. Modelo de referência Hs-98# Skymsen.	Unidade	1	1	1
29	Freezer vertical comercial tripla ação Atua como refrigerador (0°C a +7°C), conservador (-3°C to -13°C) ou freezer (-13°C a -22°C), destinado à conservação de produtos congelados, refrigerados ou resfriados, alimentação elétrica 220 V, capacidade bruta mínima de 590 litros, gabinete externo em chapa de aço com pintura eletrostática branca ou material de resistência equivalente, porta sólida com fechamento automático, sistema de refrigeração por ar forçado (Frost Free ou tecnologia equivalente), controle eletrônico de temperatura, faixa de operação compatível com os modos de congelamento, refrigeração e conservação, prateleiras internas reguláveis, iluminação interna (quando aplicável), gás refrigerante de baixo impacto ambiental, dimensões aproximadas de 2.060 mm de altura, 675 mm de largura e 813 mm de profundidade, admitida variação de até ±5%, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	1	2	2
30	Aparelho de ar-condicionado tipo piso-teto, capacidade nominal mínima de 36.000 BTU/h, ciclo frio, alimentação elétrica 220 V ou 380 V, tecnologia inverter, gás refrigerante R 32 ou similar,Temperaturas Mín: 16°C Máx: 32°C, controle remoto sem fio, funções de refrigeração, ventilação, desumidificação e oscilação automática das aletas, certificação do INMETRO, quando aplicável, e garantia mínima de 12 (doze) meses.	Unidade	1	5	5

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

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

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

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

1.6 Em caso de divergência entre a descrição constante no CATMAT e as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, prevalecerão as disposições contidas neste Termo.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. A presente contratação não consta em Plano de Contratações Anual (PCA), tendo em vista que não há PCA vigente no âmbito da Unidade Gestora à época da formalização da demanda. Tal circunstância decorre de opção administrativa e do estágio atual de maturidade do planejamento anual de contratações, não configurando óbice à realização do procedimento, nos termos da legislação aplicável**.**

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Aplicação de Recursos 2026 deste navio, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE do produto ofertado , quando aplicável.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Na presente contratação não há indicação de marcas ou modelos.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3. Na presente contratação não há vedação de marcas ou modelos.

Da exigência de amostra

4.4. Na presente contratação não há exigência de amostra.

Da exigência de carta de solidariedade

4.5. Na presente contratação não há exigência de amostra.

Subcontratação

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

Garantia da contratação

4.7. 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.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.8. Nos termos do art. 10, inciso II, do Decreto nº 8.538/2015, não será aplicada a reserva de cota para o **Item 2**, em razão da necessidade de padronização dos equipamentos. A adoção de cota reservada poderia resultar no fornecimento de máquinas de lavar louças com características técnicas distintas, comprometendo a uniformidade operacional, a manutenção, a disponibilidade de peças de reposição e o treinamento dos operadores, em prejuízo ao interesse da Administração.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do aceite do instrumento substitutivo de contrato (Nota de Empenho), em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **5 (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 bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Base Naval da Ilha das Cobras (BNIC) : Praça Barão de Ladário - S/N° - Ilha das Cobras – Centro CEP: 20091-000 - Rio de Janeiro/RJ. ou na Base Naval do Rio de Janeiro (BNRJ). Ilha de Mocanguê Pequeno - S/N° - Centro. CEP 24040-300 - Niterói/RJ.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:
6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
6.16.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
6.16.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
6.16.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de

aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) 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 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de % (dois por cento) a 5% (cinco 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 3% (três por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 3% (três por cento) a 5% (cinco 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 **20 (vinte) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são

passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.
7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária , no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **10 (dez) dias úteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **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 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 IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo 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.

Antecipação de pagamento
8.27. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento.

Cessão de Crédito
8.28. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.
8.28.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo

aditivo ao contrato administrativo.

8.28.2. 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.

8.28.3. 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.

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

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

Reajuste

8.30. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 20 de julho de 2026..

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

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

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

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

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

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

8.47. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será integral.

Critérios de aceitabilidade de preços

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

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

9.14. Ato de autorização para o exercício da atividade, quando aplicável.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.24. 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;

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

9.26. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

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

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.27. 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 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

9.28. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.29. 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;

9.30. 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.

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

9.32. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

9.33. 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.

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

9.33.1.1. Fornecimento de material igual, similar ou do mesmo ramo de atividade; e

9.33.1.2 Quantidade mínima de 2 (duas) unidades.

9.34.2. 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.

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

9.34.4. 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

9.35. 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.

9.36 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.

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

9.38. 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.

9.39. 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, é de R$ 395.582,81 (trezentos e noventa e cinco mil e quinhentos e oitenta e dois reais e oitenta e um centavos.

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

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

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

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

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

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

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

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

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

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

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

Administração.

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

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

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

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei 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.10 (dez) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.

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

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

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

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

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

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

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

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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. s 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.
7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.
7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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

PAULO ROBERTO GOUVEA DA SILVA:12056857740
Assinado de forma digital por PAULO ROBERTO GOUVEA DA SILVA:12056857740
Dados: 2026.07.30 15:04:08 -03'00'

PAULO ROBERTO GOUVEA DA SILVA

Membro da comissão de contratação

FABIO DE MELLO SANTOS:08486914744
Assinado digitalmente por FABIO DE MELLO SANTOS:08486914744
ND: C=BR, CN=FABIO DE MELLO SANTOS:08486914744, O=ICP-Brasil, OU=Certificado PF A3
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.07.29 15:41:53-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.3.0

FABIO DE MELLO SANTOS

Ordenador de Despesas da OMAp