CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA NITEROI

Termo de Referência 95/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
95/2026	791010-CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA NITEROI	VILKER DO NASCIMENTO FREITAS	16/10/2026 09:18 (v 0.3)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		63512.001628/2026-10

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 A presente contratação tem por objeto a aquisição de **01 (uma) divisora de massas industrial com pedestal e 01 (um) fatiador automático de frios** , destinados aos ranchos do Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Divisora de massa industrial com pedestal, capacidade mínima de 2,8 kg de massa por operação, com divisão simultânea em 36 porções, **marca de referência G. Paniz DV-36** com Pedestal, Carenagem em epóxi ou equipamento comprovadamente técnico equivalente ou de qualidade superior, mediante comprovação por catálogo, ficha técnica ou documentação oficial do fabricante que atenda integral e simultaneamente todas as especificações técnicas abaixo.	619727	UN	1	R$ 4.642,98	R$ 4.642,98

Descrição técnica do Item 01

Finalidade do Equipamento

Equipamento profissional destinado à divisão uniforme de massas panificáveis em porções de mesmo peso, proporcionando padronização do processo produtivo, redução do tempo de operação e aumento da produtividade.

Indicado para uso intensivo em padarias, confeitarias, cozinhas industriais, centrais de produção de alimentos e demais estabelecimentos de panificação.

Sistema Operacional

O equipamento deverá possuir:

- Sistema mecânico de divisão manual por alavanca;
- Mecanismo integrado de prensagem e corte;
- Operação simples, segura e de fácil acionamento;
- Conjunto projetado para proporcionar padronização das porções e repetibilidade do processo produtivo;
- Sistema de divisão por corte em base redonda.

Capacidade de Produção

O equipamento deverá possuir:

- Capacidade mínima para processar 2,8 kg de massa por operação;
- Divisão simultânea da massa em 36 porções iguais;
- Peso aproximado de 68 g por porção, admitida pequena variação conforme as características da massa;
- Desempenho adequado à utilização contínua em ambiente profissional de panificação.

Construção e Materiais

O equipamento deverá possuir:

- Estrutura confeccionada em aço SAE 1020;
- Base em aço carbono com revestimento superior em aço inoxidável;
- Carenagem em aço carbono com pintura epóxi eletrostática, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Cremalheira e estrutura da alavanca em ferro fundido;
- Eixo dentado em aço carbono;
- Conjunto de navalhas em aço de elevada resistência mecânica;
- Componentes estruturais dimensionados para regime de trabalho profissional;
- Acabamento que permita adequada higienização e elevada durabilidade.

Sistema de Divisão

O equipamento deverá possuir:

- Conjunto de 36 navalhas divisoras de elevada precisão;
- Sistema uniforme de prensagem da massa;
- Mecanismo que assegure cortes homogêneos, proporcionando uniformidade das porções produzidas;
- Acionamento mecânico por alavanca.

Ergonomia

O equipamento deverá possuir:

- Pedestal incorporado ao equipamento;
- Altura adequada para operação em pé;

- Alavanca de acionamento ergonomicamente posicionada, proporcionando conforto operacional e reduzindo o esforço do operador.

Higienização

O equipamento deverá possuir:

- Superfícies lisas e de fácil limpeza;
- Construção que facilite a higienização diária;
- Pintura epóxi de elevada resistência;
- Partes em contato com os alimentos confeccionadas em materiais apropriados para equipamentos destinados ao processamento de alimentos.

Segurança

O equipamento deverá:

- Atender às disposições aplicáveis da NR-12;
- Possuir proteções mecânicas das partes móveis, conforme os requisitos de segurança aplicáveis;
- Proporcionar operação segura ao usuário;
- Apresentar dispositivos construtivos que reduzam os riscos de acidentes durante a utilização.

Dimensões e Peso

Dimensões aproximadas:

- Altura: 1.310 mm;
- Largura: 430 mm;
- Profundidade: 480 mm.

Será admitida variação dimensional de até 5%, desde que não comprometa o desempenho, a estabilidade ou a funcionalidade do equipamento.

Peso líquido aproximado: 62 kg, admitida variação de até 5%.

Garantia

O fornecedor deverá prestar:

- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação;
- Assistência técnica em território nacional;
- Atendimento sem ônus adicional para a Administração durante o período de garantia, abrangendo os serviços e componentes necessários à correção de defeitos cobertos.

2	FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO, LÂMINA DE 300 mm, **marca de referência Skymsen FA-300L**, ou equipamento comprovadamente equivalente ou de qualidade superior, mediante comprovação por catálogo, ficha técnica ou documentação oficial do fabricante que atenda integral e simultaneamente às especificações técnicas abaixo.	269914	UN	1	R$ 13.866,29	R$ 13.866,29

Descrição técnica do Item 02

Finalidade do Equipamento:

Equipamento profissional destinado ao fatiamento de frios, queijos, embutidos e produtos alimentícios compatíveis, proporcionando uniformidade de corte, padronização das fatias, agilidade operacional e aumento da produtividade.

Indicado para uso em cozinhas industriais, ranchos, padarias, supermercados, restaurantes, refeitórios institucionais e demais estabelecimentos de produção e distribuição de alimentos.

Sistema Operacional

O equipamento deverá possuir:

- Sistema de fatiamento automático, com movimentação motorizada do carro de corte;
- Disco de corte circular motorizado, com diâmetro nominal de 300 mm;
- Sistema de regulagem da espessura das fatias, permitindo ajuste fino e progressivo;
- Carro de alimentação e suporte para posicionamento e movimentação do alimento durante o corte;
- Empurrador ou dispositivo equivalente para auxiliar na fixação e condução segura do produto;
- Sistema de acionamento elétrico adequado à operação profissional;
- Funcionamento regular, proporcionando cortes uniformes e repetibilidade do processo produtivo.

Capacidade de Produção e Corte

O equipamento deverá possuir:

- Disco de corte com diâmetro nominal de 300 mm;
- Regulagem da espessura de corte desde fatias finas até, no mínimo, 3 mm;
- Capacidade de produção aproximada de 38 fatias por minuto, ou desempenho equivalente ou superior, conforme as condições de operação e as características do alimento;
- Área útil de corte compatível com produtos alimentícios de uso habitual em cozinhas institucionais;
- Dimensões de corte de referência de aproximadamente 190 × 180 mm, admitida solução equivalente ou superior devidamente comprovada;
- Desempenho adequado ao processamento rotineiro de frios em ambiente profissional.

Construção e Materiais

O equipamento deverá possuir:

- Estrutura e superfícies externas predominantemente confeccionadas em aço inoxidável ou superior quanto à resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização;
- Disco de corte circular de 300 mm, fabricado em material apropriado para corte de alimentos, com elevada resistência mecânica e capacidade de manutenção do fio;
- Carro de corte, suporte e componentes estruturais dimensionados para utilização profissional;
- Componentes e superfícies em contato com alimentos confeccionados em materiais apropriados para uso em equipamentos de processamento de alimentos;
- Acabamento compatível com o ambiente de manipulação de alimentos, sem irregularidades que dificultem a limpeza;
- Construção robusta, adequada à utilização frequente em cozinhas industriais e estabelecimentos de alimentação coletiva.

Sistema de Corte e Ajuste

O equipamento deverá possuir:

- Sistema de corte por disco circular motorizado;
- Regulagem da espessura das fatias por mecanismo de ajuste fino;
- Proteção removível do disco, quando prevista na configuração construtiva do equipamento;
- Sistema de afiação integrado ou acoplado, destinado à manutenção do desempenho de corte;
- Dispositivo de apoio e condução do alimento que favoreça a estabilidade durante o fatiamento;
- Mecanismo de corte que proporcione regularidade, precisão e uniformidade das fatias.

Motor e Alimentação Elétrica

O equipamento deverá possuir:

- Motor elétrico com potência nominal de referência de 0,33 CV, admitida potência equivalente ou superior, desde que comprovada a compatibilidade do desempenho;
- Alimentação elétrica de 220 V, 60 Hz, monofásica.
- Potência nominal de referência de aproximadamente 550 W, admitida variação decorrente da versão comercial ofertada, desde que mantido o desempenho exigido;
- Sistema elétrico dimensionado para o funcionamento seguro e regular do equipamento.

Ergonomia

O equipamento deverá possuir:

- Carro de corte e comandos dispostos de modo a facilitar a operação pelo usuário;
- Empunhadura ou dispositivo de condução que permita movimentar o alimento de maneira controlada;
- Estrutura estável durante o funcionamento;
- Elementos de operação acessíveis e de fácil compreensão;
- Configuração que favoreça a produtividade e reduza esforços desnecessários durante a utilização.

Higienização

O equipamento deverá possuir:

- Superfícies lisas e de fácil limpeza;
- Construção que minimize o acúmulo de resíduos alimentares em regiões acessíveis à higienização;
- Componentes removíveis ou acessíveis para limpeza, conforme a configuração do fabricante;
- Materiais resistentes aos procedimentos usuais de higienização de equipamentos destinados à manipulação de alimentos;
- Projeto construtivo que permita a limpeza segura do disco, do carro de corte e das superfícies de contato com os alimentos, observadas as instruções do fabricante.

Segurança

O equipamento deverá:

- Atender às disposições aplicáveis da NR-12 e demais normas pertinentes à sua categoria;
- Possuir proteções e dispositivos de segurança compatíveis com os riscos decorrentes do disco de corte motorizado;
- Possuir proteção adequada para a região da lâmina e dos mecanismos de afiação, conforme o projeto do fabricante;
- Dispor de comandos de acionamento e parada que permitam interromper o funcionamento com segurança;
- Apresentar construção que reduza os riscos de contato acidental com a lâmina e de acidentes durante a operação e a higienização;

- Ser fornecido com manual de instruções em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza, manutenção e segurança;
- Apresentar comprovação de certificação ou conformidade exigível para o equipamento, quando aplicável à sua categoria e regulamentação vigente.

Dimensões e Peso

Dimensões de referência do equipamento:

- Altura: aproximadamente 580 mm;
- Largura: aproximadamente 545 mm;
- Profundidade: aproximadamente 620 mm;
- Peso líquido de referência: aproximadamente 37 kg.

Será admitida variação dimensional de até 5%, desde que não comprometa a instalação, a estabilidade, a segurança ou o desempenho do equipamento. Poderão ser aceitas dimensões diferentes quando a equivalência funcional e a compatibilidade com o local de instalação forem devidamente demonstradas.

O peso poderá variar conforme a versão comercial ofertada, desde que preservadas a estabilidade e a robustez necessárias à utilização profissional.

Garantia

O fornecedor deverá prestar:

- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados do recebimento definitivo do equipamento;
- Assistência técnica em território nacional;
- Atendimento em garantia sem ônus adicional para a Administração, incluindo peças e mão de obra necessárias à correção de defeitos cobertos;
- Disponibilização de manual de instruções em língua portuguesa e orientações para utilização, limpeza e manutenção preventiva.

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

1.3 O prazo de vigência da contratação será de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da emissão da Nota de Empenho, observadas as disposições do art. 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e as condições estabelecidas no instrumento de contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A fundamentação da contratação, bem como a justificativa dos quantitativos estimados, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP), documento que integra o presente processo administrativo como apêndice deste Termo de Referência.

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

3.1 A solução proposta consiste na aquisição de **01 (uma) Divisora de Massas Industrial com Pedestal e 01 (um) Fatiador Automático de Frios**, destinados aos ranchos do Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi), visando ao aprimoramento das atividades de panificação e processamento de alimentos destinados ao atendimento do efetivo apoiado.

3.2 Os equipamentos deverão proporcionar maior eficiência, produtividade, padronização e segurança nas atividades desenvolvidas, contribuindo para a melhoria dos processos de preparo dos alimentos, a otimização das rotinas operacionais, a redução do tempo de execução das tarefas e melhores condições de trabalho para os militares e servidores envolvidos nas atividades dos ranchos.

3.3 Considerando o ciclo de vida dos objetos, busca-se a aquisição de equipamentos novos, de primeiro uso, fabricados com materiais duráveis e resistentes, apropriados para utilização em ambientes de preparo e processamento de alimentos, de modo a favorecer a vida útil, a confiabilidade operacional, a facilidade de higienização, a redução da necessidade de manutenção corretiva e a diminuição dos custos decorrentes de falhas ou substituições prematuras.

3.4 A **Divisora de Massas Industrial com Pedestal** deverá possuir capacidade operacional compatível com a demanda do setor de panificação, permitindo a divisão simultânea e uniforme da massa em 36 (trinta e seis) porções, com capacidade mínima de 2,8 kg por operação, contribuindo para a padronização dos pesos, a produtividade e a segurança durante a execução das atividades. O **Fatiador Automático de Frios** deverá possuir sistema de corte automatizado, lâmina circular com diâmetro nominal de 300 mm e regulagem de espessura de corte de até, no mínimo, 3 mm, permitindo o processamento uniforme de frios e outros alimentos compatíveis, com maior agilidade e precisão, observadas as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

3.5 Os equipamentos deverão atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, especialmente às disposições da **NR-12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos**, quando aplicável, possuir os dispositivos de proteção e segurança exigidos para seu funcionamento, ser fornecidos com manuais de operação e manutenção em língua portuguesa, certificado ou documento de garantia e todos os componentes e acessórios necessários ao pleno funcionamento.

3.6 A solução contempla o fornecimento integral dos equipamentos, incluindo transporte, entrega nas dependências do Centro de Intendência da Marinha em Niterói, garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir do recebimento definitivo, e demais obrigações necessárias à disponibilização dos bens em perfeitas condições de funcionamento, assegurando sua adequada utilização nas atividades de panificação e processamento de alimentos desenvolvidas nos ranchos desta Organização Militar.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.3 A **Divisora de Massas Industrial com Pedestal** deverá possuir capacidade mínima de processamento de **2,8 kg de massa por operação**, com divisão simultânea em **36 (trinta e seis) porções iguais**, de aproximadamente 68 g cada. Deverá dispor de mecanismo manual de alavanca, com sistema integrado de prensagem e corte, base circular e conjunto de lâminas que assegure a divisão uniforme da massa. Sua estrutura deverá ser robusta, adequada ao uso profissional em ambiente de panificação, com estrutura em aço SAE 1020, base em aço carbono com superfície superior em aço inoxidável, carcaça em aço carbono com pintura eletrostática epóxi, estrutura de cremalheira e alavanca em ferro fundido, eixo dentado em aço carbono e lâminas de elevada resistência mecânica. Deverá possuir pedestal integrado, altura adequada para operação em posição de trabalho, alavanca ergonomicamente posicionada e superfícies que facilitem a limpeza e a higienização, com materiais apropriados ao ambiente de produção de alimentos. O equipamento deverá atender aos requisitos de segurança aplicáveis, especialmente à NR-12, e possuir os dispositivos de proteção necessários à operação segura.

4.4 O **Fatiador Automático de Frios** deverá possuir sistema de fatiamento automático, com movimentação motorizada do carro de corte e **lâmina circular motorizada com diâmetro nominal de 300 mm**. Deverá permitir regulagem progressiva da espessura de corte de até, no mínimo, **3 mm**, proporcionando uniformidade e precisão no fatiamento de frios, queijos, embutidos e outros alimentos compatíveis com o equipamento. Deverá dispor de suporte ou carro para acomodação e movimentação dos alimentos, estrutura predominantemente em aço inoxidável ou material de resistência à corrosão equivalente ou superior, componentes adequados ao contato com alimentos e sistema de afiação integrado ou acoplado, conforme a configuração do equipamento. A construção deverá proporcionar estabilidade, durabilidade, ergonomia e facilidade de higienização, com acesso adequado às partes que necessitem de limpeza. O equipamento deverá possuir proteções da lâmina, dispositivos de segurança e comandos de acionamento e parada compatíveis com a legislação aplicável, especialmente a NR-12, além de alimentação elétrica compatível com as instalações disponíveis, conforme especificação deste Termo de Referência.

4.5 Ambos os equipamentos deverão apresentar construção compatível com o uso profissional e com as rotinas dos ranchos desta Organização Militar, permitindo operação, limpeza e manutenção adequadas. As superfícies e os componentes deverão favorecer a higienização, reduzir o acúmulo de resíduos e atender aos requisitos sanitários aplicáveis ao processamento de alimentos, sem prejuízo da resistência mecânica, da estabilidade e da durabilidade dos equipamentos.

4.6 Os equipamentos deverão atender às normas técnicas, de fabricação e de segurança vigentes e aplicáveis a cada tipo de máquina, especialmente às disposições da **NR-12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos**, incluindo os dispositivos de proteção, os sistemas de parada e os demais recursos de segurança exigidos para cada configuração. Deverão ser fornecidos com manuais em língua portuguesa contendo orientações de operação, limpeza e manutenção, bem como com a documentação técnica e de conformidade exigível para os respectivos equipamentos.

4.7 O fornecedor deverá entregar os equipamentos nas dependências do Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi), devidamente acondicionados e protegidos contra danos durante o transporte, completos e acompanhados de todos os componentes, acessórios e documentos necessários à instalação, quando aplicável, e ao seu perfeito funcionamento. Os equipamentos deverão corresponder às especificações exigidas neste Termo de Referência, sendo passíveis de inspeção e verificação pela Administração no recebimento.

4.8 Durante o período de garantia, o fornecedor deverá assegurar assistência técnica e providenciar, sem ônus adicional para a Administração, os reparos necessários, o fornecimento de peças e a substituição de componentes defeituosos ou, quando a falha não puder ser solucionada adequadamente, a substituição do equipamento, desde que se trate de defeito de fabricação ou falha abrangida pela garantia. A garantia deverá contemplar os custos de mão de obra e demais despesas necessárias à solução do problema, observadas as condições e os prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 O prazo de entrega dos bens será de até **30 (trinta) dias**, contados da emissão da Nota de Empenho, em remessa única, considerando a necessidade da Administração de aprimorar as atividades de panificação e processamento de alimentos desenvolvidas nos ranchos desta Organização Militar.

5.2 Caso não seja possível realizar a entrega no prazo estabelecido, a empresa deverá comunicar formalmente à Administração as razões que impossibilitem o cumprimento do prazo, com antecedência mínima de **3 (três) dias úteis** em relação à data prevista para a entrega, para análise de eventual prorrogação, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas, observadas as disposições legais aplicáveis.

5.3 Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi)
Ilha de Mocanguê Grande, s/nº
Ponta D'Areia – Niterói – RJ
CEP: 24040-300
CNPJ: 00.394.502/0545-89

Telefone: (21) 2189-5232
E-mail: vilker.freitas@marinha.mil.br; joao.jesus@marinha.mil.br

Garantia, Manutenção e Assistência Técnica

5.4 A **Divisora de Massas Industrial com Pedestal** e o **Fatiador Automático de Frios** deverão possuir garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação e falhas de funcionamento não decorrentes de uso inadequado, contados a partir do recebimento definitivo dos equipamentos pela Administração, sem prejuízo da garantia legal e de eventual prazo superior oferecido pelo fabricante.

5.5 Durante o período de garantia, a contratada deverá prestar assistência técnica e disponibilizar o suporte necessário à manutenção do pleno funcionamento dos equipamentos, responsabilizando-se pelos reparos e pelas providências necessárias à solução dos defeitos abrangidos pela garantia, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

5.6 Uma vez notificada formalmente pela Administração acerca de defeito de fabricação ou falha de funcionamento coberta pela garantia, a contratada deverá providenciar o reparo do equipamento, a substituição dos componentes defeituosos ou, quando necessário, a substituição integral do bem, no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento da notificação, incluindo a mão de obra e as peças necessárias, sem custos adicionais para a Administração.

5.7 Caso a contratada não solucione o problema no prazo estabelecido no item anterior, deverá apresentar justificativa formal, sujeita à análise e aceitação da Administração. Na ausência de atendimento ou de justificativa aceita, a Administração poderá adotar as medidas administrativas e legais cabíveis para assegurar a solução do problema, inclusive a contratação de terceiros, quando legalmente admissível, observados o devido processo e a responsabilidade da contratada pelos custos que lhe sejam imputáveis, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais disposições aplicáveis.

5.8 Todos os custos referentes à retirada, ao transporte, à mão de obra, ao fornecimento de peças, ao reparo, à substituição de componentes e à devolução dos equipamentos durante o período de garantia correrão por conta exclusiva da contratada, quando relacionados a defeitos ou falhas cobertos pela garantia, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

5.9 A garantia contratual possui prazo próprio, independente da vigência do instrumento de contratação, permanecendo a contratada responsável pelo cumprimento das obrigações de garantia durante todo o período estabelecido, inclusive quanto à assistência técnica e à correção dos defeitos abrangidos, ainda que constatados ou comunicados durante a vigência da garantia após o encerramento da vigência da contratação.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 A presente contratação poderá ser formalizada por meio da emissão da Nota de Empenho, em substituição ao instrumento de contrato, desde que atendidos os requisitos legais aplicáveis, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

6.2 A execução do objeto deverá ocorrer em conformidade com as condições, os prazos e as especificações estabelecidos neste Termo de Referência, abrangendo o fornecimento de 01 (uma) Divisora de Massas Industrial com Pedestal e 01 (um) Fatiador Automático de Frios, respondendo a contratada pelas consequências decorrentes da inexecução total ou parcial das obrigações assumidas.

6.3 As comunicações entre a Administração e a contratada serão realizadas preferencialmente por escrito, admitindo-se a utilização de meios eletrônicos que permitam o registro e a comprovação das comunicações efetuadas.

6.4 A Administração poderá convocar a contratada para adoção das providências necessárias ao cumprimento das obrigações assumidas, inclusive para esclarecimentos, correção de irregularidades, substituição de equipamentos ou apresentação de documentos, observados os prazos estabelecidos neste Termo de Referência e as disposições legais aplicáveis.

Fiscalização

6.5 O acompanhamento da execução e o recebimento do objeto serão realizados por servidores designados pela Administração, aos quais competirá verificar a conformidade dos equipamentos entregues com as especificações técnicas e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, bem como registrar as ocorrências pertinentes e realizar o atesto da despesa, conforme suas atribuições.

6.6 Compete aos servidores designados:

I – verificar se a Divisora de Massas Industrial com Pedestal e o Fatiador Automático de Frios entregues correspondem às especificações técnicas, às quantidades e às condições estabelecidas neste Termo de Referência;

II – conferir a integridade física, as condições de funcionamento, os componentes, os acessórios e a documentação que acompanha os equipamentos, incluindo os manuais em língua portuguesa e os documentos de garantia;

III – registrar eventuais irregularidades, divergências técnicas, avarias ou defeitos identificados durante o recebimento e comunicar formalmente a contratada para adoção das providências cabíveis;

IV – solicitar, quando necessário, esclarecimentos, correções, reparos ou substituição dos equipamentos que não atendam aos requisitos estabelecidos;

V – atestar o recebimento do objeto, após a verificação da conformidade exigida, para fins de liquidação e pagamento da despesa, observados os procedimentos administrativos aplicáveis.

6.7 Caso sejam identificadas irregularidades, divergências em relação às especificações técnicas ou defeitos nos equipamentos fornecidos, a contratada deverá providenciar a correção, o reparo, a substituição ou a adequação necessária, conforme o caso, no prazo estabelecido pela Administração, sem ônus adicional, quando a responsabilidade lhe for imputável, sem prejuízo das demais medidas administrativas cabíveis.

Disposições Gerais

6.8 O recebimento dos equipamentos, ainda que definitivo, não exclui a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos de fabricação, falhas de funcionamento ou outras desconformidades posteriormente identificadas e abrangidas pela garantia, observados os prazos e as condições estabelecidos neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

6.9 O acompanhamento, a fiscalização e o atesto realizados pelos servidores designados não excluem nem reduzem a responsabilidade da contratada pelo cumprimento integral das obrigações assumidas, inclusive quanto à qualidade, à segurança, à conformidade técnica e ao funcionamento dos equipamentos fornecidos.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o fornecedor que:

a) der causa à inexecução parcial da contratação ou documento equivalente;

b) der causa à inexecução parcial da contratação ou documento equivalente que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total da contratação ou documento equivalente;

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 da contratação;

f) praticar ato fraudulento na execução da contratação;

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

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

7.2.1 Advertência, quando o fornecedor der causa à inexecução parcial da contratação, 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 item 7.1, 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 item 7.1, bem como nas hipóteses previstas nas alíneas “b”, “c” e “d”, quando justificarem a imposição de penalidade mais grave.

7.3 A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

7.4 Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com multa, observados os princípios da proporcionalidade e razoabilidade.

7.5 Antes da aplicação de qualquer penalidade será assegurado ao interessado o exercício do contraditório e da ampla defesa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua intimação.

7.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração ao fornecedor, além da perda desse valor, a diferença poderá ser cobrada administrativamente ou judicialmente.

7.7 A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da comunicação oficial.

7.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo próprio, observando-se o disposto nos arts. 156 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

7.8.1 Para garantia da ampla defesa e do contraditório, as notificações poderão ser encaminhadas eletronicamente aos endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF.

7.8.2 Os endereços eletrônicos informados pelo fornecedor serão considerados válidos para fins de comunicação oficial, não cabendo alegação de desconhecimento das notificações regularmente encaminhadas.

7.9 Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos causados à Administração; e

e) eventual adoção ou aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas dos órgãos de controle.

7.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021 que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013 serão apurados e julgados conjuntamente, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na legislação aplicável.

7.11 A personalidade jurídica do fornecedor poderá ser desconsiderada nas hipóteses previstas no art. 160 da Lei nº 14.133/2021.

7.12 A Administração deverá, no prazo legal, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções aplicadas, para fins de publicidade nos cadastros competentes.

7.12.1 As penalidades aplicadas serão registradas no SICAF.

7.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

7.14 Os débitos do fornecedor para com a Administração, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, poderão ser compensados com créditos eventualmente existentes em favor do contratado perante a Administração, observada a legislação aplicável.

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 servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta apresentada.

8.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, apresentarem defeitos, avarias ou não atenderem aos requisitos de funcionamento e segurança exigidos. Nesses casos, o fornecedor deverá providenciar a substituição ou correção dos bens, no prazo de até **10 (dez) dias úteis**, contados da notificação formal, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

8.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até **15 (quinze) dias úteis**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade, quantidade, integridade, funcionamento e conformidade dos equipamentos com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, mediante registro e atesto da Administração.

8.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para aferição do atendimento das exigências da contratação.

8.5 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade do fornecedor por vícios, defeitos de fabricação, falhas de funcionamento ou outras desconformidades identificadas posteriormente, observadas as disposições legais e as condições de garantia estabelecidas neste Termo de Referência.

8.6 Quando aplicáveis à configuração dos equipamentos, as atividades de montagem, instalação, regulagem e demais procedimentos necessários ao pleno funcionamento da **Divisora de Massas Industrial com Pedestal** e do **Fatiador Automático de Frios** correrão por conta do fornecedor e deverão ser concluídas antes do recebimento definitivo, sem custos adicionais para a Administração.

Liquidação

8.7 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até **10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação da despesa, contado do recebimento do documento fiscal e observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

8.8 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente contém os elementos necessários e essenciais, tais como:

I – data de emissão;

II – identificação do fornecedor;

III – descrição dos equipamentos fornecidos, com indicação dos itens correspondentes;

IV – valor a pagar; e

V – eventual destaque das retenções tributárias cabíveis.

8.9 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo ficará suspenso até que o fornecedor providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se a contagem após a regularização, sem ônus para a Administração.

8.10 A Nota Fiscal deverá ser acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigível, verificada mediante consulta ao SICAF ou aos sítios eletrônicos oficiais, conforme a legislação aplicável.

Prazo de pagamento

8.11 O pagamento será efetuado no prazo de até **10 (dez) dias úteis**, contados da finalização da liquidação da despesa, observadas as normas aplicáveis à execução financeira da Administração Pública Federal.

8.12 Em caso de atraso no pagamento por parte da Administração, desde que o fornecedor não tenha contribuído para o atraso, os valores devidos serão atualizados monetariamente entre o término do prazo previsto para pagamento e a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou de outro índice que venha a substituí-lo, conforme as disposições legais aplicáveis.

Forma de pagamento

8.13 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo fornecedor, observados os procedimentos administrativos aplicáveis.

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

8.15 Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

8.16 O fornecedor optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá retenção dos tributos abrangidos por aquele regime, desde que comprove sua condição mediante documentação oficial válida, ressalvadas as hipóteses previstas na legislação.

Reajuste

8.17 Considerando que a contratação se destina ao fornecimento dos equipamentos em remessa única e que o prazo previsto para a execução do fornecimento é inferior a 12 (doze) meses, os preços serão fixos e irreajustáveis durante o período de execução, observadas as disposições legais aplicáveis.

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

9.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Dispensa Eletrônica, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, adotando-se o critério de julgamento de menor preço por item, desde que atendidas as exigências e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

Forma de Fornecimento

9.2 O fornecimento do objeto será realizado de **forma integral**, em remessa única, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Exigências de Habilitação

9.3 Para fins de habilitação, o fornecedor deverá comprovar os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Habilitação Jurídica

9.4 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que possua validade em todo o território nacional.

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

9.6 Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), cuja autenticidade poderá ser verificada no sítio oficial do Governo Federal.

9.7 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.

9.8 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento.

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

9.10 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência no registro competente.

9.11 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, devidamente registrados, além dos documentos previstos na legislação aplicável.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

9.13 Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso.

9.14 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional.

9.15 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

9.16 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

9.17 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando aplicável à atividade exercida pelo fornecedor.

9.18 Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, quando aplicável.

9.19 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante documento expedido pela Fazenda competente.

9.20 O fornecedor enquadrado como Microempreendedor Individual – MEI poderá usufruir dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, observadas as disposições legais aplicáveis.

Qualificação Econômico-Financeira

9.21 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

9.22 No caso de pessoa física ou sociedade simples, poderá ser exigida certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio do interessado.

9.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

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

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.24 Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), poderá ser exigido, para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo correspondente a até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, nos termos do art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

9.25 Os índices econômicos previstos neste Termo de Referência deverão ser comprovados mediante apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social exigível, na forma da legislação aplicável.

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

9.27 Os documentos contábeis deverão ser apresentados na forma exigida pela legislação vigente, observadas as disposições da Receita Federal do Brasil quanto à Escrituração Contábil Digital – ECD/SPED, quando aplicável.

9.28 As empresas constituídas no exercício financeiro da contratação deverão atender às exigências de habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.29 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser comprovado mediante documentação contábil regularmente apresentada pelo fornecedor, admitindo-se declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, quando necessária.

Qualificação Técnica

9.30 Comprovação de aptidão para fornecimento de bens compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

9.30.1 Será admitida a apresentação e o somatório de diferentes atestados de capacidade técnica para fins de comprovação da aptidão requerida.

9.30.2 Os atestados poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.30.3 O fornecedor deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, podendo a Administração solicitar documentos complementares, tais como cópia do instrumento contratual que originou a execução do objeto, notas fiscais ou outros documentos pertinentes.

9.30.4 Caso seja admitida a participação de cooperativas, poderá ser exigida documentação complementar prevista na legislação aplicável.

Disposições Gerais sobre Habilitação

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

9.32 Na hipótese de empresa estrangeira que não funcione no País, os documentos exigidos para habilitação deverão ser traduzidos por tradutor juramentado e devidamente apostilados ou consularizados, na forma da legislação aplicável.

9.33 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ ou CPF diferentes, salvo nos casos legalmente permitidos.

9.34 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e, se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente sejam emitidos somente em nome da matriz.

9.35 Serão aceitos documentos emitidos em nome da matriz e da filial quando comprovada a centralização do recolhimento das contribuições correspondentes, nos termos da legislação aplicável.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável pela Administração, é de R$ 18.509,27 (dezoito mil, quinhentos nove reais e vinte e sete centavos), conforme os valores unitários constantes da tabela contida no item 1.1 deste Termo de Referência.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:
I. Gestão/Unidade:791010;
II. Fonte de Recursos: 1000000000;
III. Programa de Trabalho: 174713;
IV. Elemento de Despesa: 449052;
V. Plano Interno: B441MRZ02DD;

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

13. ANEXO I

Não se aplica.

14. ANEXO II

Não se aplica.

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.

gov.br
Documento assinado digitalmente
VILKER DO NASCIMENTO FREITAS
Data: 27/10/2026 13:35:47-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

VILKER DO NASCIMENTO FREITAS
Equipe de apoio

EDUARDO ANDRADE VIEIRA MACIEL

ANDERSON FREITAS DOS SANTOS

Ordenador de Despesas

Assinatura Digital
Eduardo A. V. Maciel
121.***.***-41
30/10/2026 11:54:47 -03