CENTRO DE INSTRUCAO ALMIRANTE GRACA ARANHA

Termo de Referência 192/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
192/2026	752100-CENTRO DE INSTRUCAO ALMIRANTE GRACA ARANHA	IGHOR ALMEIDA FITZNER DO NASCIMENTO	17/11/2026 15:48 (v 0.16)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes	197/2026	63094.002585/2026-68

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. A presente demanda visa à aquisição de 01 (uma) unidade de panelão industrial a gás de 500 litros, 02 (duas) unidades de chapa bifeteira industrial a gás, 03 (três) unidades de forno de padaria turbo elétrico, 01 (uma) unidade de forno industrial combinado elétrico, 04 (quatro) unidades de fritador industrial elétrico, 01 (uma) unidade de fogão industrial a gás, 01 (uma) unidade de moedor de carne, 01 (uma) unidade de cortador de frios automático, 01 (uma) unidade de amassadeira, 01 (uma) unidade de modeladora de pão, 01 (uma) unidade de cilindro sovador, 01 (uma) unidade de carrinho plataforma em aço inox, 12 (doze) unidades de cesto de pão, 80 (oitenta) unidades de esteira para pão de 5 (cinco) tiras, 01 (uma) unidade de liquidificador industrial de 4 litros, 01 (uma) unidade de geladeira frost free duplex de 394 litros, 01 (uma) unidade de purificador de água, 01 (uma) unidade de multiprocessador de alimentos, 02 (duas) unidades de torneira de parede com tubo flexível, 02 (duas) unidades de caçarola industrial nº 36 com tampa, 02 (duas) unidades de panela/caçarola industrial nº 40 com tampa e 02 (duas) unidades de caçarola industrial nº 38 com tampa, destinados à cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), incluindo, quando aplicável, o fornecimento de todos os equipamentos, acessórios e materiais necessários à completa instalação e ao pleno funcionamento dos itens. O escopo da contratação abrange o fornecimento integral dos equipamentos, novos e em perfeitas condições de uso, devidamente acondicionados, acompanhados, quando aplicável, de manuais de operação, certificados de garantia, instruções de instalação e demais documentos técnicos necessários ao correto funcionamento dos bens.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UN	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**Fogão Industrial em Aço Inox** **Tipo:** Fogão industrial a gás **Quantidade de Bocas:** 08 bocas **Queimadores:** Duplos de 40 cm **Alimentação:** Gás GLP ou GN (conforme especificação do fabricante) **Material:** Estrutura em aço inox	255374	UN	1	R$ 15.177,5000	R$ 15.177,5000

2	**Forno Turbo Elétrico para Padaria** **Tipo:** Forno turbo elétrico industrial **Capacidade:** 16 esteiras **Tensão:** 220 V **Alimentação:** Elétrica **Material:** Estrutura em aço inox	445792	UN	3	R$ 28.170,0000	R$ 84.510,00
3	**Forno Industrial Combinado Elétrico** **Tipo:** Forno industrial combinado elétrico **Capacidade:** 40 GNs **Tensão:** 220 V **Alimentação:** Elétrica **Material:** Estrutura em aço inox	625015	UN	1	R$ 111.791,6000	R$ 111.791,6000
4	**Fritador Industrial Elétrico** **Tipo:** Fritador industrial elétrico **Capacidade:** 60 litros **Tensão:** 220 V **Alimentação:** Elétrica **Material:** Estrutura em aço inox	457748	UN	4	R$ 15.268,0967	R$ 61.072,3868
5	**Chapa Bifeteira Industrial a Gás** **Tipo:** Chapa bifeteira industrial a gás com pés **Dimensões:** 1,20 m x 0,80 m **Alimentação:** Gás GLP ou GN (conforme especificação do fabricante) **Material:** Estrutura em aço inox **Chapa:** Aço carbono ou aço especial próprio para cocção	442496	UN	2	R$ 7.490,0000	R$ 14.980,0000
6	**Moedor de Carne Industrial** **Tipo:** Moedor de carne industrial **Potência:** 3 CV **Tensão:** 220 V **Alimentação:** Elétrica **Material:** Estrutura em aço inox	445211	UN	1	R$ 15.856,8300	R$ 15.856,8300
7	**Cortador de Frios Automático** **Tipo:** Cortador de frios automático **Potência:** 1 CV **Tensão:** 220 V **Alimentação:** Elétrica **Material:** Estrutura em alumínio anodizado ou aço inox	445256	UN	1	R$ 35.721,3667	R$ 35.721,3667
	Panelão Industrial a Gás – 500 Litros					

8	**Tipo:** Panelão industrial a gás **Capacidade:** 500 litros **Alimentação:** Gás GLP ou GN (conforme especificação do fabricante) **Material:** Estrutura e panela em aço inox **Tampa:** Tipo americana Fabricado em conformidade com as normas de segurança para aparelhos a gás e vasos de pressão (NBRs aplicáveis) O equipamento deverá atender às normas técnicas e aos regulamentos de segurança aplicáveis à sua categoria, incluindo os requisitos pertinentes à segurança elétrica do conjunto motorizado e à utilização de gás combustível em equipamentos de cocção profissional. A instalação e a ligação às redes elétrica e de gás deverão observar as normas técnicas aplicáveis e ser executadas por profissionais qualificados. Caso o equipamento possua sistema de aquecimento por camisa pressurizada, deverá ser verificada a aplicabilidade da NR-13, com atendimento aos requisitos correspondentes quando houver enquadramento.	627562	UN	1	R$ 24.226,6667	R$ 24.226,6667
9	**Amassadeira Espiral Industrial** **Tipo:** Amassadeira espiral industrial **Capacidade mínima de massa pronta:** 10 kg **Capacidade máxima de massa pronta:** 60 kg **Quantidade mínima de farinha:** 6 kg **Quantidade máxima de farinha:** 36 kg **Velocidades:** 02 (duas), manual ou automática **Potência:** 2,5 / 4,0 cv **Alimentação:** Elétrica **Tensão:** 220 V trifásico **Material:** Estrutura em aço inox **Dimensões aproximadas (A x L x P)**: 131,3 x 60 x 116 cm **Peso aproximado:** 263 kg	444990	UN	1	R$ 39.500,0000	R$ 39.500,0000
10	**Modeladora de Pão Industrial** **Tipo:** Modeladora de pão industrial **Capacidade:** Pães de até 500 g **Peso mínimo do pão:** 20 g **Peso máximo do pão:** 500 g **Rotação do cilindro:** Aproximadamente 365 rpm	628037	UN	1	R$	R$

	Potência: 1/4 cv **Alimentação:** Elétrica **Tensão:** 220 V **Material:** Estrutura em aço inox **Dimensões aproximadas (A x L x P)**: 111 x 74 x 75 cm **Peso aproximado:** 120 kg				12.843,8667	12.843,8667
11	**Cilindro Sovador Industrial** **Tipo:** Cilindro sovador industrial **Largura útil aproximada:** 60 cm **Capacidade de produção:** Mínimo de 20 kg **Rotação:** Aproximadamente 135 rpm **Potência:** 2 x 2 cv **Alimentação:** Elétrica **Tensão:** Trifásica **Sistema de rolamentos:** Duplos **Material:** Estrutura em aço inox **Dimensões aproximadas (A x L x C):** 171 x 86 x 152 cm **Peso aproximado:** 425 kg	620958	UN	1	R$ 51.000,0000	R$ 51.000,0000
12	**Carrinho Plataforma em Aço Inox** **Tipo:** Carrinho plataforma industrial **Capacidade de carga:** 500 kg **Material:** Aço inoxidável com acabamento espelhado **Dimensões aproximadas (C x L x A):** 120 x 60 x 80 cm **Altura aproximada do piso ao punho:** 100 cm **Rodízios:** 04 (quatro) rodízios de 4", sendo 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios **Aba frontal:** 01 (uma) aba frontal fixa **Peso aproximado:** 22 kg	624572	UN	6	R$ 2.008,9167	R$ 12.053,5002
13	**Cesto de Pão** **Tipo:** Cesto para transporte e acondicionamento de pães **Formato:** Oval **Capacidade:** Até 75 pães **Material:** Aço inoxidável **Dimensões aproximadas (C x L x A):** 84 x 60 x 26 cm	468534	UN	12	R$ 930,6567	R$ 11.167,8804
	Esteira para Pães 5 Tiras Perfurada **Tipo:** Assadeira/esteira para pão francês ou salgados **Capacidade:** Até 25 pães de 50 g **Quantidade de tiras:** 05 (cinco)					

14	**Material:** Alumínio **Espessura:** Aproximadamente 0,4 mm **Fundo:** Tela de alumínio perfurada **Dimensões aproximadas (C x L x A):** 70 x 58 x 3 cm **Largura aproximada das tiras:** 7 cm	465490	UN	80	R$ 107,0040	R$ 8.560,3200
15	**Cafeteira Elétrica Industrial Semiautomática – com fornecimento completo do equipamento** **Tipo:** Cafeteira elétrica industrial semiautomática **Capacidade:** 50 litros **Tensão:** 220 V **Material:** Estrutura em aço inox **Sistema de Operação:** Semiautomático	423374	UN	6	R$ 5.273,6511	R$ 31.641,9066
16	**Liquidificador Industrial** **Tipo:** Liquidificador industrial; **Capacidade:** 4 litros; **Potência:** 1.200 W; **Tensão:** 220 V; **Material:** Aço inoxidável; **Dimensões aproximadas:** 610 mm de altura x 220 mm de largura x 200 mm de profundidade; **Aplicação:** Destinado ao preparo e processamento de alimentos e preparações líquidas ou semilíquidas em ambiente de cozinha industrial; **Características construtivas:** Equipamento de uso industrial, resistente, adequado à rotina de produção de cozinha institucional, com recipiente e componentes em materiais compatíveis com manipulação de alimentos e que permitam adequada higienização.	620300	UN	1	R$ 660,0000	R$ 660,0000
	Geladeira Frost Free Duplex **Tipo:** Geladeira doméstica tipo duplex, com compartimentos independentes para refrigeração e congelamento; **Capacidade total:** 394 litros, aproximadamente; **Sistema de degelo:** Frost Free, com degelo automático; **Tecnologia de funcionamento:** Sistema inverter, visando maior eficiência energética, estabilidade de temperatura e redução do consumo de energia; **Tensão:** 220 V; **Controle de temperatura:** Controle eletrônico ou digital de temperatura;					

17	**Compartimento do refrigerador:** Equipado com prateleiras internas removíveis, preferencialmente em vidro temperado ou material de características equivalentes, de fácil higienização; **Compartimento do congelador:** Compartimento superior independente, com prateleira ou sistema interno de organização; **Alarme:** Sistema de alerta para porta aberta; **Acabamento:** Externo em material resistente à corrosão, com acabamento de fácil limpeza e higienização; **Dimensões aproximadas:** 1.720 mm de altura x 595 mm de largura x 718 mm de profundidade. O equipamento deverá possuir, obrigatoriamente, o Selo Procel de Excelência Energética ou comprovação de classificação de eficiência energética 'A' conforme padrões do INMETRO	473358	UN	1	R$ 3.039,0000	R$ 3.039,0000
18	**Purificador de Água** **Tipo:** Purificador de água de uso doméstico ou institucional; **Funções:** Fornecimento de água natural, fria e gelada; **Sistema de purificação:** Sistema de filtragem integrado, destinado à melhoria da qualidade da água para consumo; **Tensão elétrica:** 220 V; Material e acabamento: Material resistente, de fácil limpeza e higienização, adequado ao contato com água potável; **Peso aproximado:** 4,70 kg; **Dimensões aproximadas:** 33,00 cm de altura x 25,00 cm de largura x 28,40 cm de profundidade.	627426	UN	1	R$ 1.233,9088	R$ 1.233,9088
19	**Multiprocessador de Alimentos** **Tipo:** Multiprocessador de alimentos multifuncional; **Potência:** Mínima de 1.700 W; **Funções:** Processar, triturar, fatiar, ralar, cortar, bater e liquidificar; **Capacidade do processador:** Aproximadamente 2 litros; **Capacidade do liquidificador:** Aproximadamente 2,65 litros; **Lâminas:** Em aço inoxidável; **Segurança:** Sistema de trava de segurança para acionamento somente	473222	UN	1	R$ 1.015,0000	R$ 1.015,0000

	com os recipientes corretamente posicionados; **Tensão:** 220 V; **Dimensões aproximadas:** 45,5 cm de altura x 29 cm de largura x 27,5 cm de comprimento.					
20	**Torneira de Parede com Tubo Flexível** **Tipo:** Torneira de parede com tubo flexível e bica direcionável; **Instalação:** Parede; **Conexão:** Padrão compatível com instalação hidráulica existente; **Material:** Material resistente à corrosão e ao desgaste, adequado ao uso em cozinha; **Acabamento:** Resistente e de fácil higienização; **Aplicação:** Destinada ao uso em pia ou bancada de cozinha, para lavagem de utensílios, alimentos e demais atividades de higienização.	434674	UN	2	R$ 87,0000	R$ 174,0000
21	**Panela/Caçarola Industrial Nº 36** **Tipo:** Caçarola industrial com tampa; **Capacidade:** Aproximadamente 16 litros; **Material:** Alumínio reforçado; **Diâmetro:** Aproximadamente 36 cm; **Altura:** Aproximadamente 16 cm; **Espessura:** Aproximadamente 1,5 mm.	334668	UN	2	R$ 106,7867	R$ 213,5734
22	**Panela/Caçarola Industrial Nº 40** **Tipo:** Panela/caçarola industrial com tampa; **Capacidade:** Aproximadamente 25 litros; **Material:** Alumínio; **Diâmetro:** Aproximadamente 40 cm; **Altura:** Aproximadamente 20 cm; **Espessura:** Aproximadamente 2 mm; **Alças:** Resistentes, adequadas ao manuseio do recipiente.	339864	UN	2	R$ 228,0000	R$ 456,0000
23	**Panela/Caçarola Industrial Nº 38** **Tipo:** Caçarola industrial com tampa; **Capacidade:** Aproximadamente 20 litros; **Material:** Alumínio; **Diâmetro:** Aproximadamente 38 cm; **Altura:** Aproximadamente 18 cm; **Alças:** Reforçadas e resistentes, adequadas ao manuseio do recipiente.	473408	UN	2	R$ 238,2567	R$ 476,5134
Total R$ R$ 537.371,8197						

(quinhentos e trinta e sete mil, trezentos e setenta e
um reais, e oitenta e um centavos)

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato ou da emissão da Nota de Empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

1.5. Em caso de divergência entre a descrição dos itens no Termo de Referência e a descrição dos mesmos no Sistema Compras.gov.br, prevalecerá o descrito no Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação faz-se necessária para este Centro de Instrução em razão da necessidade de modernização, ampliação e melhoria das condições operacionais da cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), responsável pela produção diária de refeições destinadas aos militares, servidores civis, alunos e demais usuários atendidos por esta Organização Militar.

No que se refere ao preparo de alimentos em grande volume, a disponibilidade de panelão industrial a gás de 500 litros mostra-se indispensável para assegurar a adequada cocção de alimentos líquidos e semilíquidos, como sopas, caldos, feijão, arroz e demais preparações produzidas em larga escala. A insuficiência desses equipamentos compromete a capacidade produtiva da cozinha, impactando diretamente a eficiência das operações e a continuidade do serviço de alimentação.

No que se refere ao preparo de carnes, grelhados e demais alimentos que demandam cocção em superfície aquecida, a aquisição de chapas bifeteiras industriais a gás é necessária para ampliar a capacidade produtiva da cozinha industrial, proporcionando maior agilidade no preparo das refeições, padronização dos alimentos produzidos e melhor aproveitamento da mão de obra disponível, contribuindo para o atendimento da elevada demanda diária de refeições.

Quanto ao forno industrial combinado elétrico, sua aquisição permitirá maior versatilidade no preparo dos alimentos, reunindo diferentes métodos de cocção em um único equipamento, proporcionando maior controle dos processos, redução de perdas, melhoria da qualidade das preparações e otimização das atividades desenvolvidas na cozinha industrial, além de contribuir para a padronização das refeições produzidas.

No que se refere aos fornos de padaria turbo elétricos, a aquisição destina-se a ampliar e modernizar a capacidade de produção de pães, bolos, biscoitos e demais produtos panificados utilizados nas refeições servidas pelo CIAGA, garantindo maior uniformidade no processo de cocção, aumento da produtividade e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis.

Quanto ao fogão industrial a gás, sua aquisição visa assegurar condições adequadas para o preparo simultâneo de diferentes preparações culinárias, ampliando a capacidade operacional da cozinha industrial e garantindo maior eficiência no atendimento das demandas diárias de produção.

No que se refere aos fritadores industriais elétricos, sua aquisição permitirá maior produtividade e padronização na preparação de alimentos fritos, proporcionando controle mais eficiente da temperatura, maior segurança operacional e melhores condições de trabalho aos manipuladores de alimentos.

Quanto ao moedor de carne, sua aquisição mostra-se necessária para permitir o processamento adequado das carnes utilizadas nas preparações culinárias produzidas na cozinha industrial, garantindo maior produtividade,

padronização dos produtos processados, segurança alimentar e melhores condições de trabalho aos manipuladores, além de possibilitar maior aproveitamento das matérias-primas empregadas na produção das refeições.

No que se refere ao cortador de frios automático, sua aquisição visa proporcionar maior precisão, uniformidade e agilidade no fatiamento de frios, carnes cozidas e produtos similares, reduzindo perdas, aumentando a produtividade da equipe e contribuindo para melhores condições higiênico-sanitárias durante o preparo e porcionamento dos alimentos.

Quanto à amassadeira espiral industrial, sua aquisição tem por finalidade ampliar e otimizar a capacidade de produção de massas e produtos panificados, proporcionando maior padronização no processo de mistura e desenvolvimento das massas, redução do esforço físico dos manipuladores e maior produtividade na produção de pães e demais preparações de panificação.

No que se refere à modeladora de pão, sua aquisição visa mecanizar e padronizar a etapa de modelagem das massas destinadas à produção de pães, proporcionando maior uniformidade no formato e peso dos produtos, aumento da produtividade e redução do esforço físico dos manipuladores, contribuindo para maior eficiência do setor de panificação.

Quanto ao cilindro sovador, sua aquisição mostra-se necessária para aprimorar o processamento das massas utilizadas na produção de pães e demais produtos panificados, proporcionando maior homogeneidade e padronização das massas, além de reduzir o esforço físico empregado pelos manipuladores e aumentar a capacidade produtiva da cozinha industrial.

No que se refere ao carrinho plataforma em aço inoxidável, sua aquisição tem por finalidade proporcionar melhores condições para o transporte interno de gêneros alimentícios, utensílios, materiais e demais cargas utilizadas nas atividades da cozinha industrial, contribuindo para maior agilidade, segurança e eficiência na movimentação de materiais entre os diferentes setores.

Quanto aos cestos de pão, sua aquisição visa proporcionar condições adequadas para o acondicionamento, transporte e organização dos pães produzidos na cozinha industrial, contribuindo para a manutenção da integridade dos produtos, a organização do setor de panificação e o adequado fluxo das preparações até os locais de distribuição.

No que se refere às esteiras para pães de cinco tiras, sua aquisição mostra-se necessária para ampliar a capacidade e a organização da produção de pães e produtos de panificação, permitindo a disposição adequada das unidades durante as etapas de fermentação e cocção, além de contribuir para a padronização dos produtos e maior eficiência do processo produtivo.

Quanto ao liquidificador industrial de 4 litros, sua aquisição visa ampliar a capacidade de processamento de alimentos e preparações líquidas ou semilíquidas, proporcionando maior agilidade, produtividade e padronização no preparo de sucos, molhos, cremes e demais preparações realizadas na cozinha industrial.

No que se refere à geladeira frost free duplex de 394 litros, sua aquisição tem por finalidade ampliar a capacidade de armazenamento e conservação de alimentos e insumos que necessitam de refrigeração, contribuindo para a adequada organização dos gêneros, manutenção das condições de conservação e continuidade das atividades de produção.

Quanto ao purificador de água, sua aquisição visa disponibilizar água filtrada em condições adequadas para consumo e utilização nas atividades da cozinha, contribuindo para a qualidade e segurança das operações realizadas no ambiente institucional.

No que se refere ao multiprocessador de alimentos, sua aquisição permitirá maior agilidade e versatilidade no processamento, corte, trituração, fatiamento e demais operações de preparo dos alimentos, contribuindo para o aumento da produtividade, padronização das preparações e redução do esforço físico dos manipuladores.

Quanto à torneira de parede com tubo flexível, sua aquisição tem por finalidade proporcionar melhores condições para as atividades de higienização de utensílios, equipamentos, alimentos e demais materiais utilizados na cozinha industrial, facilitando o direcionamento do fluxo de água e contribuindo para a eficiência dos procedimentos de limpeza.

No que se refere às caçarolas industriais nº 36, nº 38 e nº 40, todas com respectivas tampas, sua aquisição visa ampliar a disponibilidade de utensílios de cocção compatíveis com a produção de refeições em grande escala, possibilitando o preparo simultâneo de diferentes alimentos, melhor aproveitamento da capacidade produtiva e maior eficiência nas atividades desenvolvidas na cozinha industrial.

Diante do exposto, a realização do processo de contratação justifica-se como medida necessária, oportuna e vantajosa para a Administração Pública, uma vez que proporcionará a modernização e ampliação dos equipamentos e utensílios utilizados na cozinha industrial, o aumento da capacidade produtiva, maior eficiência operacional, melhores condições de trabalho, redução do esforço físico dos manipuladores, melhoria das condições de armazenamento, processamento, cocção e higienização, atendimento às normas de segurança e de boas práticas de manipulação de alimentos, bem como maior continuidade e qualidade dos serviços de alimentação prestados pelo Centro de Instrução Almirante Graça Aranha.

2.2. O objeto da contratação encontra-se previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, conforme consta das informações básicas 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 descrição da solução como um todo envolve a aquisição de 01 (uma) unidade de panelão industrial a gás de 500 litros, 02 (duas) unidades de chapa bifeteira industrial a gás, 03 (três) unidades de forno de padaria turbo elétrico, 01 (uma) unidade de forno industrial combinado elétrico, 04 (quatro) unidades de fritador industrial elétrico, 01 (uma) unidade de fogão industrial a gás, 01 (uma) unidade de moedor de carne, 01 (uma) unidade de cortador de frios automático, 01 (uma) unidade de amassadeira, 01 (uma) unidade de modeladora de pão, 01 (uma) unidade de cilindro sovador, 01 (uma) unidade de carrinho plataforma em aço inox, 12 (doze) unidades de cesto de pão, 80 (oitenta) unidades de esteira para pão de 5 (cinco) tiras, 01 (uma) unidade de liquidificador industrial de 4 litros, 01 (uma) unidade de geladeira frost free duplex de 394 litros, 01 (uma) unidade de purificador de água, 01 (uma) unidade de multiprocessador de alimentos, 02 (duas) unidades de torneira de parede com tubo flexível, 02 (duas) unidades de caçarola industrial nº 36 com tampa, 02 (duas) unidades de panela/caçarola industrial nº 40 com tampa e 02 (duas) unidades de caçarola industrial nº 38 com tampa, destinados à cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), cujos detalhes encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, 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 requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (ou outro órgão regulador aplicável):

4.1.1. Redução da geração de resíduos, com descarte ambientalmente adequado de embalagens, materiais e componentes decorrentes do fornecimento dos equipamentos;

4.1.2. Os equipamentos, materiais e insumos fornecidos deverão atender às normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e aos regulamentos ambientais aplicáveis às respectivas categorias, devendo ser priorizados, na especificação e seleção dos produtos, aqueles que apresentem características de reciclabilidade, reutilização ou menor impacto ambiental, desde que compatíveis com os requisitos técnicos e funcionais estabelecidos para a contratação. A conformidade com os requisitos ambientais e técnicos exigíveis deverá ser comprovada por documentação pertinente, quando aplicável;

4.1.3. Adoção de práticas que promovam a eficiência energética, o uso racional de recursos naturais e a mitigação de impactos negativos ao meio ambiente;

4.1.4. Os equipamentos elétricos que possuam regulamentação específica no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) deverão obrigatoriamente apresentar o Selo Procel de Economia de Energia ou classificação 'A' de eficiência energética do INMETRO.

4.1.5. Os equipamentos deverão atender às normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e aos regulamentos técnicos compulsórios aplicáveis à sua categoria, especialmente quanto à segurança, ao desempenho, à eficiência energética e à redução dos impactos ambientais. Para os equipamentos sujeitos à regulamentação do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), deverá ser comprovado o atendimento aos requisitos de eficiência energética aplicáveis, mediante apresentação da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) ou documentação equivalente admitida pela regulamentação pertinente, observada a classe mínima de eficiência energética definida nas especificações técnicas de cada item.

4.1.6. Os equipamentos elétricos fornecidos que possuam regulamentação específica no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) deverão obrigatoriamente apresentar o Selo Procel de Economia de Energia ou a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) com classificação de eficiência energética Classe "A" do INMETRO.

4.1.7. O liquidificador industrial (e demais eletrodomésticos aplicáveis) deverá obrigatoriamente possuir o Selo Ruído, indicativo do nível de potência sonora emitido, nos termos da Portaria INMETRO nº 6/2022, da Resolução CONAMA nº 20/1994 e da Instrução Normativa MMA nº 3/2000."

4.2. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e da Resolução CONAMA nº 267, de 14/09/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de quaisquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal, quando aplicável.

4.3. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e da Resolução CONAMA nº 267, de 14/09/2000, é vedada a utilização, na execução do objeto, de quaisquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal, quando aplicável.

Subcontratação

4.4. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

Vistoria

4.6. Para o correto dimensionamento e elaboração da proposta, o licitante poderá realizar vistoria técnica no Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), abrangendo os locais onde os equipamentos serão entregues e, quando aplicável, instalados, acompanhado por militar designado para esse fim, de segunda-feira a sexta-feira, das 08h30 às 11h00 e das 13h30 às 15h00.

4.7. O prazo para realização da vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.8. Para a realização da vistoria, o licitante ou seu representante legal deverá estar devidamente identificado, mediante apresentação de documento de identidade civil e documento expedido pela empresa que comprove sua habilitação para a realização da vistoria.

4.9. Para informações, o contato principal no CIAGA é o Primeiro-Tenente Ighor Almeida Fitzner do Nascimento, Encarregado da Divisão de Municiamento, que pode ser contatado pelo e-mail ighor.almeida@marinha.mil.br e telefone (21) 3505-3100. Como substituto imediato, poderá ser contatado o Sargento Loureiro, pelo e-mail gabriel.loureiro@marinha.mil.br e pelo mesmo telefone.

4.10. A não realização da vistoria não poderá ser utilizada como fundamento para posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou omissões quanto às condições locais de execução do objeto, devendo a licitante vencedora assumir integralmente os ônus decorrentes.

4.11. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais necessárias para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Indicação de marcas ou modelos

4.12. Na presente contratação não haverá indicação de marcas ou modelos, devendo os equipamentos atender às especificações técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. O início da execução do objeto ocorrerá em até 15 (quinze) dias após a emissão da Nota de Empenho.

5.1.2. Os equipamentos deverão ser entregues novos, de primeiro uso, acondicionados em embalagens originais do fabricante, devidamente protegidos contra danos decorrentes do transporte e acompanhados dos respectivos manuais de operação, certificados de garantia e demais documentos técnicos aplicáveis.

5.1.3. Quando aplicável, a Contratada será responsável pela montagem, instalação, nivelamento, ligação às redes elétrica e/ou de gás, realização de testes de funcionamento e entrega dos equipamentos em perfeitas condições de operação, observando as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência e as normas técnicas e de segurança aplicáveis, especialmente a ABNT NBR 5410, referente às instalações elétricas de baixa tensão, e as normas pertinentes da ABNT relativas às instalações de gases combustíveis, conforme o tipo de equipamento e a instalação executada.

5.1.4. Após a conclusão da entrega e, quando aplicável, da montagem e instalação dos equipamentos, a Contratada deverá realizar testes de funcionamento, na presença de representante da Administração, a fim de comprovar o pleno atendimento às especificações técnicas previstas neste Termo de Referência.

5.1.5. A Contratada deverá retirar do local todos os materiais utilizados na execução dos serviços, inclusive embalagens, resíduos, sobras de materiais, peças substituídas e demais rejeitos, entregando o ambiente limpo, organizado e em perfeitas condições de utilização.

5.1.6. Caso sejam identificadas avarias nas instalações do CIAGA decorrentes da entrega, movimentação, montagem ou instalação dos equipamentos, a Contratada será responsável pelo imediato reparo ou ressarcimento dos danos, sem qualquer ônus para a Administração.

5.1.7. Quando aplicável, a Contratada deverá fornecer orientação operacional básica aos servidores indicados pela Administração quanto ao correto funcionamento, operação e cuidados necessários à conservação dos equipamentos fornecidos.

5.2. As entregas serão realizadas no Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), situado na Avenida Brasil, nº 9.020, Olaria, Rio de Janeiro/RJ, nas dependências da cozinha industrial ou em outro local indicado pela Administração.

5.3. A entrega e, quando aplicável, a instalação dos equipamentos ocorrerão em horário previamente acordado com a Administração, preferencialmente em dias úteis, durante o expediente administrativo, de modo a não prejudicar o funcionamento regular das atividades do Centro de Instrução.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.4. Caberá à Contratada o fornecimento integral dos equipamentos e utensílios objeto desta contratação, compreendendo panelão industrial, chapas bifeteiras industriais, fornos de padaria turbo, forno industrial combinado, fogão industrial, fritadores industriais, moedor de carne, cortador de frios automático, amassadeira, modeladora de pão, cilindro sovador, carrinho plataforma em aço inox, cestos de pão, esteiras para pães, liquidificador industrial, geladeira frost free duplex, purificador de água, multiprocessador de alimentos, torneira de parede com tubo flexível, caçarolas industriais e panelas/caçarolas industriais, bem como de todos os componentes, acessórios, materiais, insumos, ferramentas e equipamentos necessários ao perfeito funcionamento dos bens fornecidos.

5.5. Quando houver necessidade de montagem ou instalação dos equipamentos, esta será de inteira responsabilidade da Contratada, incluindo todos os materiais de fixação, dispositivos de ligação, conexões, regulagens, testes operacionais e demais serviços indispensáveis ao pleno funcionamento dos equipamentos, sem quaisquer ônus adicionais para a Administração. A execução dos serviços deverá observar obrigatoriamente as normas técnicas e de segurança aplicáveis, especialmente a ABNT NBR 5410, quanto às instalações elétricas de baixa tensão, e as normas pertinentes da ABNT relativas às instalações de gases combustíveis, quando aplicáveis, devendo ser asseguradas a segurança das instalações, a integridade dos equipamentos e a proteção dos usuários.

5.6. Os licitantes poderão realizar vistoria técnica prévia, nos termos estabelecidos neste Termo de Referência, para conhecimento das condições locais e correto dimensionamento de suas propostas.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.7. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 12 (doze) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

5.8. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

5.9. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.10. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado ou, quando cabível, por assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas de cada equipamento.

5.11. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada à correção dos defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, ajustes, reparos e demais intervenções necessárias ao restabelecimento de seu perfeito funcionamento.

5.12. As peças que apresentarem vício ou defeito durante o período de garantia deverão ser substituídas por outras novas, originais e de primeiro uso, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças originalmente utilizadas na fabricação do equipamento.

5.13. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas úteis, contadas da notificação da Contratante.

5.14. O prazo indicado no subitem anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação formal e devidamente justificada pela Contratada, desde que aceita pela Administração.

5.15. Quando o reparo não puder ser realizado dentro do prazo previsto e o equipamento for essencial à continuidade das atividades do CIAGA, a Contratada deverá disponibilizar, sempre que tecnicamente possível, equipamento equivalente ou de especificação superior para utilização temporária, sem custos adicionais para a Administração.

5.16. Decorrido o prazo para reparos ou substituições sem atendimento da solicitação da Contratante ou apresentação de justificativa aceita, ficará a Administração autorizada a contratar terceiros para execução dos serviços necessários, podendo exigir da Contratada o ressarcimento dos custos correspondentes, sem prejuízo da garantia dos equipamentos.

5.17. O transporte dos equipamentos para manutenção ou substituição durante o período de garantia correrá integralmente por conta da Contratada.

5.18. A garantia legal ou contratual do objeto possui prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado para o contrato, permitindo a aplicação das penalidades cabíveis em caso de descumprimento de suas condições, ainda que após o término da vigência contratual.

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 o Contratado 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 o representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, assegurando os melhores resultados para a Administração, incluindo a verificação do correto fornecimento, da integridade dos equipamentos, da conformidade com as especificações técnicas e, quando

aplicável, da adequada montagem, instalação, testes de funcionamento e pleno desempenho dos equipamentos adquiridos.

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

6.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que sejam adotadas as providências necessárias.

6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.11. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à adoção das providências cabíveis.

Fiscalização Administrativa

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

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

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

Gestor do Contrato

6.15. Cabe ao gestor do contrato:

6.15.1. Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato, contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo das ordens de fornecimento, registros de ocorrências, alterações e eventuais prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para atendimento da finalidade da Administração.

6.15.2. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato relativos à execução do objeto e às medidas adotadas, informando, quando necessário, à autoridade superior as situações que ultrapassarem sua competência.

6.15.3. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada para fins de empenho e pagamento, registrando os problemas que possam comprometer a liquidação da despesa.

6.15.4. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores definidos e aferidos, bem como às eventuais penalidades aplicadas.

6.15.5. Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização, quando cabível, para aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

6.15.6. Elaborar relatório final contendo informações acerca do atendimento dos objetivos da contratação, da qualidade dos equipamentos fornecidos, do desempenho da solução adotada e da sua adequação às necessidades da Administração, propondo, quando necessário, medidas de aperfeiçoamento para futuras contratações.

6.15.7. Encaminhar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, certificando que os equipamentos foram recebidos definitivamente, atendem às especificações estabelecidas neste Termo de Referência e que o valor constante da Nota Fiscal corresponde ao efetivamente contratado.

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 entrega dos equipamentos ou, quando aplicável, de sua montagem, instalação, configuração, testes de funcionamento ou colocação em operação, 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. Multa moratória, para as infrações descritas na alínea "d", no percentual de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 10% (dez por cento) do respectivo valor.

7.2.4.2. Multa moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor total do contrato, limitada ao máximo de 2% (dois por cento), pelo descumprimento 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 extinguir o contrato, por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, nos termos do inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Multa compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h", no percentual de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação, conforme a gravidade da infração.

7.2.4.4. Multa compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c", no percentual de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Multa compensatória, para a infração descrita na alínea "b", no percentual de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Multa compensatória, aplicada em substituição à multa moratória, para a infração descrita na alínea "d", no percentual de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação, quando o atraso causar prejuízo relevante à Administração.

7.2.4.7. Multa compensatória, para a infração descrita na alínea "a", no percentual de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação, ressalvadas as hipóteses de inexecução parcial a seguir especificadas.

7.2.4.7.1. Poderão ser enquadradas como inexecução parcial, sujeitas à aplicação das penalidades cabíveis, falhas pontuais na execução que não comprometam integralmente o objeto contratado, tais como:

a) atraso pontual e justificado na entrega de parte dos equipamentos;

b) fornecimento de equipamento em desconformidade sanável com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência;

c) atraso na montagem, instalação ou realização dos testes de funcionamento, quando aplicáveis;

d) descumprimento de obrigação acessória que não comprometa a funcionalidade ou a utilização dos equipamentos fornecidos.

7.2.4.7.2. Também poderá ser caracterizada como inexecução parcial a entrega de equipamento que, embora novo, apresente defeitos de fabricação, funcionamento inadequado ou desempenho incompatível com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, sem que a Contratada promova sua substituição ou correção no prazo fixado pela Administração.

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

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, 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 art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e do contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como para aqueles cadastrados 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 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;

7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada nos termos da legislação aplicável, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente 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, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado poderão ser compensados com créditos devidos pela Administração, 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 responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, 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 técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, apresentarem avarias, defeitos, sinais de uso, danos decorrentes do transporte, ou qualquer outra desconformidade, devendo ser substituídos no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da notificação da Contratada, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade, quantidade, conformidade das especificações técnicas e, quando aplicável, da correta montagem, instalação, testes operacionais e pleno funcionamento dos equipamentos, mediante emissão de termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite previsto no 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 destinadas à aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto quanto à qualidade, quantidade, características técnicas ou funcionamento dos equipamentos, deverá ser observado o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à Contratada para emissão de Nota Fiscal referente apenas à parcela incontroversa da execução do objeto, para fins de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para solução, pelo Contratado, das inconsistências verificadas na execução do objeto ou para saneamento da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente não será computado para fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela qualidade, segurança, durabilidade e perfeito funcionamento dos equipamentos, nem a responsabilidade ético-profissional pela execução integral do objeto.

8.9. Todas as atividades necessárias ao fornecimento, transporte, descarga, movimentação interna, montagem, instalação, regulagem, nivelamento, ligação elétrica e/ou de gás, testes de funcionamento, treinamento operacional básico (quando aplicável) e entrega dos manuais e certificados dos equipamentos correrão por conta da Contratada, constituindo condição indispensável para o recebimento definitivo do objeto.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação da despesa, prorrogável por igual período, nos termos do art. 7º, §3º, da Instrução Normativa SEGES /ME nº 77/2022.

8.11. O prazo previsto no item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, quando se tratar de contratação decorrente de despesas cujos valores não ultrapassem o limite previsto no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.12. Para fins de liquidação, o setor competente verificará se a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente contém os elementos essenciais do documento, especialmente:

8.12.1. prazo de validade;

8.12.2. data de emissão;

8.12.3. identificação do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. discriminação dos equipamentos efetivamente fornecidos;

8.12.5. valor a pagar;

8.12.6. destaque das retenções tributárias cabíveis, quando houver.

8.13. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a Contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização, sem qualquer ônus para a Administração.

8.14. A Nota Fiscal deverá ser acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso, por meio dos documentos previstos no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração realizará consulta ao SICAF para:

8.15.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar eventual impedimento para contratar com a Administração Pública.

8.16. Constatada irregularidade no SICAF, a Contratada será notificada para regularizar sua situação ou apresentar defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável uma única vez por igual período.

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração comunicará o fato aos órgãos competentes para adoção das providências cabíveis.

8.18. Persistindo a irregularidade, poderão ser adotadas as medidas necessárias à rescisão contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

8.19. Havendo a efetiva execução do objeto e atendidas as condições contratuais, os pagamentos serão realizados normalmente.

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da conclusão da liquidação da despesa, conforme a Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. Em caso de atraso imputável ao Contratante, os valores devidos serão atualizados monetariamente mediante aplicação do índice IPCA-E, entre a data do vencimento e a do efetivo pagamento.

Forma de pagamento

8.22. O pagamento será realizado mediante ordem bancária para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.

8.23. Será considerada como data do pagamento aquela em que constar a emissão da ordem bancária.

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

8.25. Independentemente do percentual indicado na proposta comercial, serão retidos na fonte os tributos previstos na legislação vigente.

8.26. A Contratada optante pelo Simples Nacional deverá apresentar comprovação dessa condição para usufruir do tratamento tributário favorecido previsto na legislação.

Cessão de Crédito

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

8.27.1. A eficácia da cessão dependerá da formalização de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.27.2. A cessão ficará condicionada à comprovação da regularidade fiscal e trabalhista do cessionário.

8.27.3. O crédito cedido corresponderá exclusivamente ao valor devido pela efetiva execução do objeto contratual.

8.27.4. A cessão não alterará nem reduzirá as responsabilidades da Contratada pela execução integral do objeto.

8.28. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito disciplinadas pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 2025.

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados permanecerão fixos e irreajustáveis pelo prazo de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado.

8.30. Após o interregno mínimo de um ano, os preços poderão ser reajustados mediante aplicação do índice IPCA-E.

8.31. Nos reajustes subsequentes, o período mínimo será contado a partir da data do último reajuste concedido.

8.32. Na hipótese de indisponibilidade do índice previsto, será utilizada a última variação oficialmente divulgada.

8.33. Nas aferições finais será utilizado o índice definitivo publicado.

8.34. Caso o índice venha a ser extinto, será adotado aquele que vier a substituí-lo por determinação legal.

8.35. Na ausência de índice substituto definido em lei, será adotado outro índice oficial mediante termo aditivo.

8.36. O reajuste será formalizado mediante apostilamento, observado o disposto na legislação vigente.

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 licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, com fundamento na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, adotando-se o critério de julgamento pelo menor preço.

9.1.1.Como condição de aceitabilidade da proposta do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, o Pregoeiro solicitará a apresentação de Comprovação de enquadramento na Classe "A" do PBE/INMETRO ou Selo Procel para os equipamentos elétricos regulamentados e Cópia do Selo Ruído para o liquidificador industrial e demais eletrodomésticos aplicáveis

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será integral, compreendendo a entrega dos equipamentos e materiais destinados à cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), quais sejam: panelão industrial a gás de 500 litros, chapas bifeteiras industriais a gás, fornos de padaria turbo elétricos, forno industrial combinado elétrico, fritadores industriais elétricos, fogão industrial a gás, moedor de carne, cortador de frios automático, amassadeira, modeladora de pão, cilindro sovador, carrinho plataforma em aço inox, cestos de pão, esteiras para pães de 5 (cinco) tiras, liquidificador industrial de 4 litros, geladeira frost free duplex de 394 litros, purificador de água, multiprocessador de alimentos, torneira de parede com tubo flexível, caçarolas industriais nº 36 com tampa, panelas/caçarolas industriais nº 40 com tampa e caçarolas industriais nº 38 com tampa, bem como, quando aplicável, o fornecimento de todos os acessórios, componentes, materiais e demais itens necessários à completa instalação, montagem, regulagem, testes operacionais e perfeito funcionamento dos equipamentos.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

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

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

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

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

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

9.25. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, capital mínimo.

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

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

9.28. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

9.30. 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.

9.31.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

9.32. Quando houver necessidade de instalação elétrica ou adequação técnica dos equipamentos, poderá ser exigido que a empresa possua responsável técnico devidamente habilitado, com registro no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia – CREA ou no Conselho dos Técnicos Industriais – CFT, conforme a natureza dos serviços a serem executados.

9.32.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite do instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

9.33. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional compatível com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.33.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão demonstrar:

9.33.1.1. Fornecimento de equipamentos e materiais similares aos objetos desta contratação, tais como equipamentos de cozinha industrial, eletrodomésticos industriais, cafeteiras industriais ou equivalentes, bem como equipamentos de ventilação, climatização ou controle ambiental, incluindo cortinas de ar ou similares, além de itens de infraestrutura funcional destinados a ambientes de manipulação e preparo de alimentos, como portas vai-vem ou equivalentes.

9.33.1.2. Quando aplicável, realização de serviços de instalação ou montagem de equipamentos elétricos ou eletromecânicos, incluindo fixação, ligação elétrica e colocação em funcionamento;

9.33.1.3. Utilização de mão de obra qualificada e atendimento às normas técnicas e de segurança aplicáveis ao fornecimento e, quando previsto, à instalação dos equipamentos, especialmente quanto à segurança elétrica, à operação de equipamentos eletromecânicos e às instalações de gás combustível. Para o panelão industrial de 500 litros, quando integrante do objeto, deverão ser observados os requisitos de segurança aplicáveis ao sistema de aquecimento a gás e ao conjunto motorizado, incluindo as normas técnicas pertinentes aos aparelhos de cocção profissional e às instalações elétricas e de gás, bem como a NR-13, caso o equipamento seja tecnicamente enquadrado em seu campo de aplicação. A comprovação da capacidade técnica será realizada por atestados que demonstrem experiência anterior compatível com as parcelas relevantes do objeto, não sendo exigida a menção expressa a cada norma nos atestados.

9.33.2. 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.

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

9.33.4.. 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.

9.34. Prova de atendimento aos requisitos de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista, previstos na Lei nº 14.133/2021, bem como comprovação da qualificação técnica necessária à execução do objeto, quando exigível, mediante documentação compatível com o fornecimento e, quando previsto nas especificações, a instalação dos equipamentos de cozinha industrial, observadas as normas técnicas e de segurança aplicáveis.

Disposições gerais sobre habilitação

9.35. Quando permitida a participação na licitação/contratação 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, que é o máximo aceitável, é de R$ 537.371,8197 (quinhentos e trinta e sete mil, trezentos e setenta e um reais, e oitenta e um centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 00001/752100;

II) Fonte de recursos: 1000000000;

III) Programa de trabalho: 174713;

IV) Elemento de despesa:339030 / 449052;

v) Plano interno: B44IMRZ02DD.

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.

Rio de Janeiro, RJ, na data da assinatura digital.

IGHOR ALMEIDA FITZNER DO NASCIMENTO

Primeiro- Tenente (RM2-S)

Equipe de Apoio

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024

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 OU na Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

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

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1.8.1 A Administração terá o prazo de 30 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 30 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;

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

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

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

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

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

4.1.22. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho[A12] ;

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

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

4.1.25. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

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

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.8. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

5.9. 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.

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

5.9.2.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.

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

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

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

5.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.10.3. Indenizações e multas.

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

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

6. DOS CASOS OMISSOS

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

7. ALTERAÇÕES

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

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

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

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 no Rio de Janeiro, Seção Judiciária do Rio de Janeiro, para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual e que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme o art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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.

gov.br Documento assinado digitalmente
DIEGO DE OLIVEIRA SALES
Data: 17/11/2026 16:09:48-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

DIEGO DE OLIVEIRA SALES

Equipe de apoio

gov.br Documento assinado digitalmente
IGHOR ALMEIDA FITZNER DO NASCIMENTO
Data: 17/11/2026 15:56:01-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

IGHOR ALMEIDA FITZNER DO NASCIMENTO

Equipe de apoio

RONALDO BASTOS PARAQUETT

Autoridade competente

Documento assinado digitalmente
RONALDO BASTOS PARAQUETT
Data: 24/11/2026 13:19:02-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br