

CENTRO DE MUNICAO DA MARINHA

Termo de Referência 20/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
20/2026	771280-CENTRO DE MUNICAO DA MARINHA	DOUGLAS LEITE DA SILVA	09/07/2026 09:39 (v 0.22)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		63019.000254/2026-96

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 63019.000254/2026-96)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de equipamentos de cozinha e refeitório para o Centro de Munição da Marinha e demais órgãos participantes, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas no Edital e seus anexos, nos termos da tabela abaixo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UF	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Batedeira industrial; material corpo: aço-carbono; capacidade: 20L; potência motor: 1/2cv; quantidade velocidade: 6; alimentação: 110/220v; acessórios: 3 batedores tipo espiral, raquete e globo.	483296	UN	3	R\$ 5.805,46	R\$ 17.416,38
2	Masseira tipo: cilindro sovador; capacidade: 120 a 900 kg/h; tensão alimentação: 220/380v; aplicação: massas alimentícias; potência motor: 8hp; características adicionais: espessura da massa: 6 a 38 mm.	615701	UN	2	R\$ 13.492,68	R\$ 26.985,36
3	Cortadores elétricos frios; material: aço inoxidável; tensão: 220v; diâmetro disco: 300 mm; potência motor: 0,33c.	445256	UN	4	R\$ 4.540,06	R\$ 18.160,24

4	Sanducheira material: aço inoxidável; tensão: 220v; potência: 750w; características adicionais: chapas revestidas com teflon, tipo grill.	605389	UN	24	R\$ 146,08	R\$ 3.505,92
5	Chapa sanducheira elétrica prensa lisa; potência: 2500w; tensão: 220/110v; estrutura em aço inox escovado; características adicionais: termostato para controle com 6 opções de temperatura, prensa com limitador de fechamento ajustável.	317762	UN	12	R\$ 2.133,12	R\$ 25.597,44
6	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 50L; voltagem: 110/220 V; características adicionais: com 2 depósitos.	423374	UN	6	R\$ 4.213,72	R\$ 25.282,32
7	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 1,2L; voltagem: 220v; características adicionais: termostato /resistência/blindada/visor/sapatos; potência: 800 W	470922	UN	33	R\$ 248,96	R\$ 8.215,68
8	Moedor de carne industrial; material corpo: aço Inoxidável; material bandeja: aço inoxidável, características adicionais: 220v; boca 22; capacidade moagem: 300 kg/h; potência motor: 1,25hp	451437	UN	3	R\$ 4.121,27	R\$ 12.363,81
9	Processador de alimentos; material corpo: alumínio fundido; material externo: aço Inoxidável; material tampa: aço inoxidável; quantidade disco: 6un; função disco: ralador, fatiador e desfiador; tensão: 110v; potência: 1 /4 Hp	451441	UN	5	R\$ 4.025,72	R\$20.128,60
10	Fogão industrial; material: aço inoxidável; funcionamento: gás; tipo acendimento: manual; tipo uso: cozinhar alimentos; características adicionais: sem forno e queimador duplo; quantidades bocas: 8un; aplicação: alimentação e nutrição.	630698	UN	2	R\$ 3.746,36	R\$ 7.492,72
11	Freezer; tipo: horizontal; capacidade: 534L; quantidades tampas: 2un; sistema degelo: Automático; cor: branca; temperatura operação: -18 e -25° e +1 e +5°C; tensão; alimentação: 110/220v; características adicionais: dupla ação; dreno frontal e 4 rodízios	627990	UN	9	R\$ 4.002,13	R\$ 36.019,17

12	Masseira; tipo: espiral; material: aço inoxidável; capacidade: 25 kg; tensão alimentação: 220v; aplicação: elaboração de massas para panificação; potência motor: 5 CV; características adicionais: amassar, misturar e sovar massas; rotação 270 rpm; dimensões: 72 x 82 x 60 cm.	445456	UN	2	R\$ 13.040,09	R\$ 26.080,18
13	Divisora de coluna; massa alimentícia; material estrutura: aço-carbono fundido; material navalha: aço e teflon; sistema acionamento: alavanca manual; quantidades divisórias: 30un; acabamento superficial: pintura em epóxi; características adicionais: uniformidade no corte; antiaderente; tampa e mesa.	304514	UN	2	R\$ 1.855,74	R\$ 3.711,48
14	Balcão térmico para refeitórios; material: aço inoxidável; comprimento: 220 cm, largura: 77 cm, altura: 90 cm; componentes: tampo em granito; corre bandeja; características adicionais: protetor salivar; aquecimento através de resistência elétrica em banho maria; quantidade recipiente: 6un; Tipo recipientes: Gn'S 1/1	615669	UN	6	R\$ 7.852,34	R\$ 47.114,04
15	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável Modelo: Profissional, Capacidade: 10 a 15L, Voltagem: 220 V Potência Motor: 0,75CV, Características Adicionais: 01 Porta Frontal, Ciclo De 120 Segundos	254479	UN	2	R\$ 17.258,26	R\$ 34.516,52
16	Lava-louças Industrial, Estrutura 100% em aço inox AISI 304 e componentes reforçados para uso contínuo, Capacidade de até 60 gavetas por hora e 1.080 pratos por hora. Potência nominal: 6.200 W, Consumo: 3,60 kW/h, Temperatura 80 a 90 °C. (Ampla Concorrência)	633644	UN	3	R\$ 39.544,32	R\$ 118.632,96
17	Forno Micro-ondas Material: Aço Inoxidável Capacidade: 34 a 36L Potência: 900 a 1.500W Voltagem: 110 V	622790	UN	23	R\$ 719,44	R\$16.547,12
18	Chapa Assadeira/Fritadeira tipo bifeteira Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Gás Voltagem: 220 V Comprimento: 88CM Largura: 45CM Altura: 90CM Características Adicionais: Registro Escoamento Água/Óleo Capacidade: 30L Material Tacho: Aço Inoxidável	445202	UN	2	R\$ 1.522,78	R\$ 3.045,56
19	Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De	484182	UN	7	R\$ 14.677,22	R\$ 102.740,54

	Produção: 150KG/DIA. Tipo Gelo: cubo; Capacidade do reservatório: 50KG, Adicionais: com rodas; manual, mangueira, pá e filtro inclusos. (Ampla Concorrência)					
20	Modeladora de massa para panificação, tipo monofásica, com motor de 1/5CV, tensão de alimentação 220 V. capacidade de produção de até 15KG de massa por passada. Equipamento com 2 rolos amassadores em aço com cobertura de cromo para maior durabilidade. estrutura robusta e fácil de limpar, ideal para produção contínua de pães e massas.	445803	UN	2	R\$ 5.372,93	R\$ 10.745,86
21	Liquidificador Industrial, material copo: aço inoxidável, material base: alumínio, largura: 280 mm, altura: 720 mm, peso: 12,50KG, capacidade: 8 litros, potência motor: 0,50CV, tensão nominal: 110/220 v, aplicação industrial.	219500	UN	8	R\$ 963,39	R\$ 7.707,12
22	Liquidificador Industrial; Material Copo: Aço Inoxidável Material Base: Aço Inox Capacidade: 25L Potência Motor: 1,5CV Tensão Nominal: 220 V	481373	UN	3	R\$ 2.384,93	R\$ 7.154,79
23	Bebedouro de Água; Tipo: Industrial Características Adicionais: 2 Torneiras Geladas Voltagem: 220 V Material Gabinete: Aço Inoxidável Capacidade Água: 50L	430493	UN	15	R\$ 2.035,70	R\$ 30.535,50
24	Forno Industrial, Tipo: Elétrico, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação trifásico: 220 V, Características Adicionais: Combinado Digital Programável, Consumo Energia: 6,5Kw/h, Modelo para 10 Gns	457010	UN	3	R\$ 31.936,97	R\$ 95.810,90
25	Descascador Batata Material: Aço Inoxidável Capacidade: 10KG Potência: 1/2HP Voltagem: 110/220 V	376259	UN	3	R\$ 3.307,46	R\$ 9.922,38
26	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Aquecido, Material: aço inoxidável, Quantidade De Porta: 2 (frontal e traseira), Capacidade: 24Gn's 1/1, Voltagem: 220 V, TEMPERATURA: +30 à +75. Com certificação INMETRO Modelo de referência: EF-003	615156	UN	6	R\$ 6.843,25	R\$ 41.059,50
27	Estufa Elétrica Para Cozinha, Tipo: Pass-Thru Refrigerado, Material em aço inoxidável, Quantidade De Porta: 2 (frontal e traseira),					

	Capacidade: 24 Gn's 1/1, Temperatura De Trabalho: +2 A +10 °C Voltagem: 220 V, Gás Refrigerante: R134a. Com certificação INMETRO. Modelo de referência RF-051 ESP	615157	UN	5	R\$ 10.378,54	R\$ 51.892,70
28	Geladeira Industrial (Refrigerador Alimentos) Temperatura: 1°C A + 7°C, Tensão Alimentação: 127 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Em Aço Inox 430, Quantidades Portas: 4UN, Capacidade: 1.044L	483276	UN	10	R\$ 7.687,75	R\$ 76.877,50
29	Frigobar Capacidade: 100A 130L, Tensão Alimentação: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Selo Procel, Consumo Máximo: 15 KW/H	486187	UN	18	R\$ 1.056,00	R\$ 19.008,00
30	Refresqueira toda em aço inox, material estrutura: aço inoxidável, material depósito: aço inoxidável, tipo: 2 torneiras, capacidade: 30L, tensão: 220 V. Potência mínima: 275 W. Tempo médio para refrigerar: 2h30min. Temperatura de resfriamento: 10 °C com bandeja removível com controle automático de temperatura.	434625	UN	4	R\$ 2.572,44	R\$ 10.289,76
31	Balança Industrial Eletrônica 300 kg x 50 g plataforma inox com coluna (haste) articulada, pesagem máxima: 300 kg. Desligamento automático, função de tara sucessiva, saída de dados: rs-232c (opcional) que permite transferir dados de pesagem a dispositivos externos de automação ou impressoras. Robustez e durabilidade, coluna articulada, flexibilidade de manuseio e instalação, flexibilidade no uso de tara, proteção contra interferências e sobrecargas, plataforma de pesagem em aço inox aisi 304, teclado de fácil digitação. Garantia de 1 ano. Certificado de qualidade do INMETRO.	617857	UN	8	R\$ 1.905,83	R\$ 15.246,64
32	Amaciador elétrico de carne. Material: Aço Inox, Tensão: 127 V, Capacidade Mínima: 400KG/H, garantindo a compatibilidade com a rede elétrica da OM.	633858	UN	1	R\$ 3.807,34	R\$ 3.807,34
33	Lava-louças Industrial, Estrutura 100% em aço inox AISI 304 e componentes reforçados para uso contínuo, Capacidade de até 60 gavetas por hora e 1.080 pratos por hora. Potência nominal: 6.200 W, Consumo: 3,60 kW/h,	633644	UN	1	R\$ 39.544,32	R\$ 39.544,32

	Temperatura 80 a 90 °C. Reservado Para ME (Microempresa) e EPP (Empresa de Pequeno Porte).					
34	Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 150KG/DIA. Tipo Gelo: cubo; Capacidade do reservatório: 50KG, Adicionais: com rodas; manual, mangueira, pá e filtro inclusos. Reservado Para ME (Microempresa) e EPP (Empresa de Pequeno Porte).	48418	UN	1	R\$ 14.677,22	R\$ 14.677,22
VALOR TOTAL						R\$ 987.835,31

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

Órgão Gerenciador: CENTRO DE MUNIÇÃO DA MARINHA - CMM					
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UF	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
1	Batedeira industrial; material corpo: aço-carbono; capacidade: 20L; potência motor: 1/2cv; quantidade velocidade: 6; alimentação: 110/220v; acessórios: 3 batedores tipo espiral, raquete e globo.	UN	1	1	1
2	Masseira tipo: cilindro sovador; capacidade: 120 a 900 kg/h; tensão alimentação: 220/380v; aplicação: massas alimentícias; potência motor: 8hp; características adicionais: espessura da massa: 6 a 38 mm.	UN	1	1	1
3	Cortadores elétricos frios; material: aço inoxidável; tensão: 220v; diâmetro disco: 300 mm; potência motor: 0,33c.	UN	1	1	1
4	Sanduicheira material: aço inoxidável; tensão: 220v; potência: 750w; características adicionais: chapas revestidas com teflon, tipo grill.	UN	1	3	3
5	Chapa sanduicheira elétrica prensa lisa; potência: 2500w; tensão: 220/110v; estrutura em aço inox escovado; características adicionais: termostato para controle com 6 opções de temperatura, prensa com limitador de fechamento ajustável.	UN	1	2	2
6	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 50L; voltagem: 110/220 V; características adicionais: com 2 depósitos.	UN	1	2	2

7	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 1,2L; voltagem: 220v; características adicionais: termostato/resistência/blindada/visor /sapatas; potência: 800 W	UN	1	1	1
8	Moedor de carne industrial; material corpo: aço Inoxidável; material bandeja: aço inoxidável, características adicionais: 220v; boca 22; capacidade moagem: 300 kg/h; potência motor: 1,25 hp	UN	1	1	1
9	Processador de alimentos; material corpo: alumínio fundido; material externo: aço Inoxidável; material tampa: aço inoxidável; quantidade disco: 6un; função disco: ralador, fatiador e desfiador; tensão: 110v; potência: 1/4 Hp	UN	1	1	1
11	Freezer; tipo: horizontal; capacidade: 534L; quantidades tampas: 2un; sistema degelo: Automático; cor: branca; temperatura operação: -18 e -25° e +1 e +5°c; tensão; alimentação: 110/220v; características adicionais: dupla ação; dreno frontal e 4 rodízios	UN	1	1	1
12	Masseira; tipo: espiral; material: aço inoxidável; capacidade: 25 kg; tensão alimentação: 220v; aplicação: elaboração de massas para panificação; potência motor: 5 CV; características adicionais: amassar, misturar e sovar massas; rotação 270 rpm; dimensões: 72 x 82 x 60 cm.	UN	1	1	1
13	Divisora de coluna; massa alimentícia; material estrutura: aço-carbono fundido; material navalha: aço e teflon; sistema acionamento: alavanca manual; quantidades divisórias: 30un; acabamento superficial: pintura em epóxi; características adicionais: uniformidade no corte; antiaderente; tampa e mesa.	UN	1	1	1
16	Lava-Louças Industrial, Estrutura 100% em aço inox AISI 304 e componentes reforçados para uso contínuo, Capacidade de até 60 gavetas por hora e 1.080 pratos por hora, Potência nominal: 6.200 W, Consumo: 3,60 kW/h, Temperatura 80 a 90 °C	UN	1	1	1
18	Chapa Assadeira/Fritadeira tipo bifeteira Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Gás Voltagem: 220 V Comprimento: 88CM Largura: 45CM Altura: 90CM Características Adicionais: Registro Escoamento Água/Óleo Capacidade: 30L Material Tacho: Aço Inoxidável	UN	1	1	1
19	Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço				

	Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 150 KG/DIA, Tipo Gelo: Cubo; Capacidade do reservatório: 50KG, Adicionais: Com rodas; Manual, mangueira, pá e filtro inclusos	UN	1	2	2
20	Modeladora de massa para panificação, tipo monofásica, com motor de 1/5CV, tensão de alimentação 220 V. capacidade de produção de até 15KG de massa por passada. Equipamento com 2 rolos amassadores em aço com cobertura de cromo para maior durabilidade. estrutura robusta e fácil de limpar, ideal para produção contínua de pães e massas.	UN	1	1	1
21	Liquidificador Industrial, material copo: aço inoxidável, material base: alumínio, largura: 280 mm, altura: 720 mm, peso: 12,50KG, capacidade: 8 litros, potência motor: 0,50CV, tensão nominal: 110 /220 v, aplicação industrial.	UN	1	3	3
22	Liquidificador Industrial; Material Copo: Aço Inoxidável Material Base: Aço Inox Capacidade: 25L Potência Motor: 1,5CV Tensão Nominal: 220 V.	UN	1	1	1
23	Bebedouro de Água; Tipo: Industrial Características Adicionais: 2 Torneiras Geladas Voltagem: 220 V Material Gabinete: Aço Inoxidável Capacidade Água: 50L.	UN	1	4	4
26	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Aquecido, Material: aço inoxidável, Quantidade De Porta: 2 (frontal e traseira), Capacidade: 24Gn's 1 /1, Voltagem: 220 V, TEMPERATURA: +30 à +75. Com certificação INMETRO Modelo de referência: EF-003.	UN	1	3	3
27	Estufa Elétrica Para Cozinha, Tipo: Pass-Thru Refrigerado, Material em aço inoxidável, Quantidade De Porta: 2 (frontal e traseira), Capacidade: 24 Gn's 1/1, Temperatura De Trabalho: +2 A +10 °C Voltagem: 220 V, Gás Refrigerante: R134a. Com certificação INMETRO. Modelo de referência RF-051 ESP.	UN	1	2	2
28	Geladeira Industrial (Refrigerador Alimentos) Temperatura: 1°C A + 7°C, Tensão Alimentação: 127 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Em Aço Inox 430, Quantidades Portas: 4UN, Capacidade: 1.044L.	UN	1	2	2
	Frigobar Capacidade: 100A 130L, Tensão Alimentação: 220 V, Cor: Branca, Características				

29	Adicionais: Selo Procel, Consumo Máximo: 15 KW/H.	UN	1	1	1
30	Refresqueira toda em aço inox, material estrutura: aço inoxidável, material depósito: aço inoxidável, tipo: 2 torneiras, capacidade: 30L, tensão: 220 V. Potência mínima: 275 W. Tempo médio para refrigerar: 2h30min. Temperatura de resfriamento: 10 °C com bandeja removível com controle automático de temperatura.	UN	1	1	1
31	Balança Industrial Eletrônica 300 kg x 50 g plataforma inox com coluna (haste) articulada, pesagem máxima: 300 kg. Desligamento automático, função de tara sucessiva, saída de dados: rs-232c (opcional) que permite transferir dados de pesagem a dispositivos externos de automação ou impressoras. Robustez e durabilidade, coluna articulada, flexibilidade de manuseio e instalação, flexibilidade no uso de tara, proteção contra interferências e sobrecargas, plataforma de pesagem em aço inox aisi 304, teclado de fácil digitação. Garantia de 1 ano. Certificado de qualidade do INMETRO.	UN	1	2	2
32	Amaciador Elétrico De Carne Material: Aço Inox, Tensão: 127V, Capacidade Mínima: 400KG/H, garantindo a compatibilidade com a rede elétrica da OM.	UN	1	1	1

Órgão Participante: **CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO E OPERAÇÕES ADUANEIRAS DA MARINHA - CDAM**

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UF	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
4	Sandueira Material: Aço Inoxidável , Tensão: 220 V, Potência: 750 W, Características Adicionais: Chapas Revestidas Com Teflon, Tipo Grill	UN	1	2	2
5	Chapa sandueira elétrica prensa lisa; potência: 2500w; tensão: 220/110v; estrutura em aço inox escovado; características adicionais: termostato para controle com 6 opções de temperatura, prensa com limitador de fechamento ajustável.	UN	1	1	1
7	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 1,2L; voltagem: 220v; características adicionais: termostato/resistência/blindada/visor /sapatas; potência: 800 W	UN	1	8	8
11	Freezer; tipo: horizontal; capacidade: 534L;				

	quantidades tampas: 2un; sistema degelo: Automático; cor: branca; temperatura operação: -18 e -25° e +1 e +5°C; tensão; alimentação: 110/220v; características adicionais: dupla ação; dreno frontal e 4 rodízios	UN	1	1	1
17	Forno Micro-ondas Material: Aço Inoxidável Capacidade: 34 a 36L Potência: 900 a 1.500W Voltagem: 110 V	UN	1	3	3
21	Liquidificador Industrial, material copo: aço inoxidável, material base: alumínio, largura: 280 mm, altura: 720 mm, peso: 12,50KG, capacidade: 8 litros, potência motor: 0,50CV, tensão nominal: 110/220 v, aplicação industrial.	UN	1	1	1
23	Bebedouro de Água; Tipo: Industrial Características Adicionais: 2 Torneiras Geladas Voltagem: 220 V Material Gabinete: Aço Inoxidável Capacidade Água: 50L	UN	1	2	2
28	Geladeira Industrial (Refrigerador Alimentos) Temperatura: 1°C A + 7°C, Tensão Alimentação: 127 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Em Aço Inox 430, Quantidades Portas: 4UN, Capacidade: 1.044L	UN	1	1	1
29	Frigobar Capacidade: 100A 130L, Tensão Alimentação: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Selo Procel, Consumo Máximo: 15 KW/H	UN	1	2	2

Órgão Participante: **CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE UNIFORMES DO COMANDO DO 1º DISTRITO NAVAL - CDU-1DN**

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UF	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
4	Sandueira material: aço inoxidável; tensão: 220v; potência: 750w; características adicionais: chapas revestidas com teflon, tipo grill.	UN	1	1	1
7	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 1,2L; voltagem: 220v; características adicionais: termostato/resistência/blindada/visor /sapatas; potência: 800 W	UN	1	1	1
17	Forno Micro-ondas Material: Aço Inoxidável Capacidade: 34 a 36L Potência: 900 a 1.500W Voltagem: 110 V	UN	1	1	1

Órgão Participante: **CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE UNIFORMES DA BASE DE ABASTECIMENTO DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO - CDU-BAMRJ**

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UF	REQUISIÇÃO	REQUISIÇÃO	Quantidade
------	---------------------	----	------------	------------	------------

			MÍNIMA	Máxima	total
4	Sanduicheira material: aço inoxidável; tensão: 220v; potência: 750w; características adicionais: chapas revestidas com teflon, tipo grill.	UN	1	3	3
7	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 1,2L; voltagem: 220v; características adicionais: termostato/resistência/blindada/visor /sapatas; potência: 800 W	UN	1	4	4
17	Forno Micro-ondas Material: Aço Inoxidável Capacidade: 34 a 36L Potência: 900 a 1.500W Voltagem: 110 V	UN	1	3	3
23	Bebedouro de Água; Tipo: Industrial Características Adicionais: 2 Torneiras Geladas Voltagem: 220 V Material Gabinete: Aço Inoxidável Capacidade Água: 50L	UN	1	1	1
29	Frigobar Capacidade: 100A 130L, Tensão Alimentação: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Selo Procel, Consumo Máximo: 15 KW/H	UN	1	1	1

Órgão Participante: CENTRO DE OBTENÇÃO DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO - COMRJ					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UF	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
4	Sanduicheira material: aço inoxidável; tensão: 220v; potência: 750w; características adicionais: chapas revestidas com teflon, tipo grill.	UN	1	2	2
5	Chapa sanduicheira elétrica prensa lisa; potência: 2500w; tensão: 220/110v; estrutura em aço inox escovado; características adicionais: termostato para controle com 6 opções de temperatura, prensa com limitador de fechamento ajustável.	UN	1	1	1
15	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável Modelo: Profissional, Capacidade: 10 a 15L, Voltagem: 220 V Potência Motor: 0,75CV, Características Adicionais: 01 Porta Frontal, Ciclo De 120 Segundos	UN	1	1	1
17	Forno Micro-ondas Material: Aço Inoxidável Capacidade: 34 a 36L Potência: 900 a 1.500W Voltagem: 110 V	UN	1	2	2
29	Frigobar Capacidade: 100A 130L, Tensão Alimentação: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Selo Procel, Consumo Máximo: 15 KW /H	UN	1	5	5

Órgão Participante: CENTRO DE OPERAÇÕES DO ABASTECIMENTO - CopAb					

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UF	REQUISICÃO	REQUISICÃO	Quantidade
			MÍNIMA	Máxima	total
17	Forno Microondas Material: Aço Inoxidável Capacidade: 34 a 36L Potência: 900 a 1.500W Voltagem: 110V	UN	1	1	1
19	Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220V, Capacidade De Produção: 150KG/DIA. Tipo Gelo: cubo; Capacidade do reservatório: 50KG, Adicionais: com rodas; manual, mangueira, pá e filtro inclusos	UN	1	1	1

Órgão Participante: DEPÓSITO DE COMBUSTÍVEIS DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO - DepCMRJ					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UF	REQUISICÃO	REQUISICÃO	Quantidade
			MÍNIMA	Máxima	total
1	Batedeira industrial; material corpo: aço-carbono; capacidade: 20L; potência motor: 1/2cv; quantidade velocidade: 6; alimentação: 110/220v; acessórios: 3 batedores tipo espiral, raquete e globo.	UN	1	1	1
4	Sandueira material: aço inoxidável; tensão: 220v; potência: 750w; características adicionais: chapas revestidas com teflon, tipo grill.	UN	1	5	5
5	Chapa sandueira elétrica prensa lisa; potência: 2500w; tensão: 220/110v; estrutura em aço inox escovado; características adicionais: termostato para controle com 6 opções de temperatura, prensa com limitador de fechamento ajustável.	UN	1	2	2
6	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 50L; voltagem: 110/220 V; características adicionais: com 2 depósitos.	UN	1	1	1
7	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 1,2L; voltagem: 220v; características adicionais: termostato/resistência/blindada/visor /sapatas; potência: 800 W	UN	1	10	10
8	Moedor de carne industrial; material corpo: aço Inoxidável; material bandeja: aço inoxidável, características adicionais: 220v; boca 22; capacidade moagem: 300 kg/h; potência motor: 1,25hp	UN	1	1	1
9	Processador de alimentos; material corpo: alumínio fundido; material externo: aço Inoxidável;	UN	1	1	1

	material tampa: aço inoxidável; quantidade disco: 6un; função disco: ralador, fatiador e desfiador; tensão: 110v; potência: 1/4 Hp				
11	Freezer; tipo: horizontal; capacidade: 534L; quantidades tampas: 2un; sistema degelo: Automático; cor: branca; temperatura operação: -18 e -25° e +1 e +5°C; tensão; alimentação: 110 /220v; características adicionais: dupla ação; dreno frontal e 4 rodízios	UN	1	2	2
14	Balcão térmico para refeitórios; material: aço inoxidável; comprimento: 220 cm, largura: 77 cm, altura: 90 cm; componentes: tampo em granito; corre bandeja; características adicionais: protetor salivar; aquecimento através de resistência elétrica em banho maria; quantidade recipiente: 6un; Tipo recipientes: Gn'S 1/1	UN	1	1	1
15	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável Modelo: Profissional, Capacidade: 10 a 15L, Voltagem: 220 V Potência Motor: 0,75CV, Características Adicionais: 01 Porta Frontal, Ciclo De 120 Segundos	UN	1	1	1
16	Lava-louças Industrial, Estrutura 100% em aço inox AISI 304 e componentes reforçados para uso contínuo, Capacidade de até 60 gavetas por hora e 1.080 pratos por hora. Potência nominal: 6.200 W, Consumo: 3,60 kW/h, Temperatura 80 a 90 ° C. (Ampla Concorrência)	UN	1	1	1
17	Forno Micro-ondas Material: Aço Inoxidável Capacidade: 34 a 36L Potência: 900 a 1.500W Voltagem: 110 V	UN	1	2	2
19	Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 150KG/DIA. Tipo Gelo: cubo; Capacidade do reservatório: 50KG, Adicionais: com rodas; manual, mangueira, pá e filtro inclusos. (Ampla Concorrência)	UN	1	1	1
21	Liquidificador Industrial, material copo: aço inoxidável, material base: alumínio, largura: 280 mm, altura: 720 mm, peso: 12,50KG, capacidade: 8 litros, potência motor: 0,50CV, tensão nominal: 110/220 v, aplicação industrial.	UN	1	1	1
23	Bebedouro de Água; Tipo: Industrial Características Adicionais: 2 Torneiras Geladas Voltagem: 220 V Material Gabinete: Aço Inoxidável Capacidade Água: 50L	UN	1	1	1
	Forno Industrial, Tipo: Elétrico, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação trifásico: 220				

24	V, Características Adicionais: Combinado Digital Programável, Consumo Energia: 6,5Kw/h, Modelo para 10 Gns	UN	1	2	2
25	Descascador Batata Material: Aço Inoxidável Capacidade: 10KG Potência: 1/2HP Voltagem: 110 /220 V	UN	1	2	2
28	Geladeira Industrial (Refrigerador Alimentos) Temperatura: 1°C A + 7°C, Tensão Alimentação: 127 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Em Aço Inox 430, Quantidades Portas: 4UN, Capacidade: 1.044L	UN	1	3	3
29	Frigobar Capacidade: 100A 130L, Tensão Alimentação: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Selo Procel, Consumo Máximo: 15 KW /H	UN	1	3	3
30	Refresqueira toda em aço inox, material estrutura: aço inoxidável, material depósito: aço inoxidável, tipo: 2 torneiras, capacidade: 30L, tensão: 220 V. Potência mínima: 275 W. Tempo médio para refrigerar: 2h30min. Temperatura de resfriamento: 10 °C com bandeja removível com controle automático de temperatura.	UN	1	1	1
31	Balança Industrial Eletrônica 300 kg x 50 g plataforma inox com coluna (haste) articulada, pesagem máxima: 300 kg. Desligamento automático, função de tara sucessiva, saída de dados: rs-232c (opcional) que permite transferir dados de pesagem a dispositivos externos de automação ou impressoras. Robustez e durabilidade, coluna articulada, flexibilidade de manuseio e instalação, flexibilidade no uso de tara, proteção contra interferências e sobrecargas, plataforma de pesagem em aço inox aisi 304, teclado de fácil digitação. Garantia de 1 ano. Certificado de qualidade do INMETRO.	UN	1	1	1

Órgão Participante: DEPÓSITO DE FARDAMENTO DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO - DepFMRJ					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UF	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
4	Sandueira material: aço inoxidável; tensão: 220v; potência: 750w; características adicionais: chapas revestidas com teflon, tipo grill.	UN	1	3	3

5	Chapa sanduicheira elétrica prensa lisa; potência: 2500w; tensão: 220/110v; estrutura em aço inox escovado; características adicionais: termostato para controle com 6 opções de temperatura, prensa com limitador de fechamento ajustável.	UN	1	1	1
6	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 50L; voltagem: 110/220 V; características adicionais: com 2 depósitos.	UN	1	1	1
7	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 1,2L; voltagem: 220v; características adicionais: termostato/resistência/blindada/visor /sapatas; potência: 800 W	UN	1	6	6
10	Fogão industrial; material: aço inoxidável; funcionamento: gás; tipo acendimento: manual; tipo uso: cozinhar alimentos; características adicionais: sem forno e queimador duplo; quantidades bocas: 8un; aplicação: alimentação e nutrição.	UN	1	1	1
11	Freezer; tipo: horizontal; capacidade: 534L; quantidades tampas: 2un; sistema degelo: Automático; cor: branca; temperatura operação: -18 e -25° e +1 e +5°C; tensão; alimentação: 110 /220v; características adicionais: dupla ação; dreno frontal e 4 rodízios	UN	1	1	1
17	Forno Micro-ondas Material: Aço Inoxidável Capacidade: 34 a 36L Potência: 900 a 1.500W Voltagem: 110 V	UN	1	4	4
18	Chapa Assadeira/Fritadeira tipo bifeteira Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Gás Voltagem: 220 V Comprimento: 88CM Largura: 45CM Altura: 90CM Características Adicionais: Registro Escoamento Água/Óleo Capacidade: 30L Material Tacho: Aço Inoxidável	UN	1	1	1
19	Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 150KG/DIA. Tipo Gelo: cubo; Capacidade do reservatório: 50KG, Adicionais: com rodas; manual, mangueira, pá e filtro inclusos. (Ampla Concorrência)	UN	1	1	1
23	Bebedouro de Água; Tipo: Industrial Características Adicionais: 2 Torneiras Geladas Voltagem: 220 V Material Gabinete: Aço Inoxidável Capacidade Água: 50L	UN	1	4	4
	Frigobar Capacidade: 100A 130L, Tensão				

29	Alimentação: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Selo Procel, Consumo Máximo: 15 KW /H	UN	1	3	3
31	Balança Industrial Eletrônica 300 kg x 50 g plataforma inox com coluna (haste) articulada, pesagem máxima: 300 kg. Desligamento automático, função de tara sucessiva, saída de dados: rs-232c (opcional) que permite transferir dados de pesagem a dispositivos externos de automação ou impressoras. Robustez e durabilidade, coluna articulada, flexibilidade de manuseio e instalação, flexibilidade no uso de tara, proteção contra interferências e sobrecargas, plataforma de pesagem em aço inox aisi 304, teclado de fácil digitação. Garantia de 1 ano. Certificado de qualidade do INMETRO.	UN	1	3	3

Órgão Participante: DEPÓSITO DE MATERIAL DE SAÚDE DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO - DepMSMRJ

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UF	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
3	Cortadores elétricos frios; material: aço inoxidável; tensão: 220v; diâmetro disco: 300 mm; potência motor: 0,33c.	UN	1	1	1
4	Sanduicheira material: aço inoxidável; tensão: 220v; potência: 750w; características adicionais: chapas revestidas com teflon, tipo grill.	UN	1	3	3
5	Chapa sanduicheira elétrica prensa lisa; potência: 2500w; tensão: 220/110v; estrutura em aço inox escovado; características adicionais: termostato para controle com 6 opções de temperatura, prensa com limitador de fechamento ajustável.	UN	1	3	3
6	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 50L; voltagem: 110/220 V; características adicionais: com 2 depósitos.	UN	1	1	1
7	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 1,2L; voltagem: 220v; características adicionais: termostato/resistência/blindada/visor /sapatas; potência: 800 W	UN	1	2	2
9	Processador de alimentos; material corpo: alumínio fundido; material externo: aço Inoxidável; material tampa: aço inoxidável; quantidade disco: 6un; função disco: ralador, fatiador e desfiador; tensão: 110v; potência: 1/4 Hp	UN	1	1	1
	Balcão térmico para refeitórios; material: aço				

14	inoxidável; comprimento: 220 cm, largura: 77 cm, altura: 90 cm; componentes: tampo em granito; corre bandeja; características adicionais: protetor salivar; aquecimento através de resistência elétrica em banho maria; quantidade recipiente: 6un; Tipo recipientes: Gn'S 1/1	UN	1	1	1
17	Forno Micro-ondas Material: Aço Inoxidável Capacidade: 34 a 36L Potência: 900 a 1.500W Voltagem: 110 V	UN	1	2	2
19	Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 150KG/DIA. Tipo Gelo: cubo; Capacidade do reservatório: 50KG, Adicionais: com rodas; manual, mangueira, pá e filtro inclusos. (Ampla Concorrência)	UN	1	1	1
21	Liquidificador Industrial, material copo: aço inoxidável, material base: alumínio, largura: 280 mm, altura: 720 mm, peso: 12,50KG, capacidade: 8 litros, potência motor: 0,50CV, tensão nominal: 110/220 v, aplicação industrial.	UN	1	2	2
23	Bebedouro de Água; Tipo: Industrial Características Adicionais: 2 Torneiras Geladas Voltagem: 220 V Material Gabinete: Aço Inoxidável Capacidade Água: 50L	UN	1	2	2
28	Geladeira Industrial (Refrigerador Alimentos) Temperatura: 1°C A + 7°C, Tensão Alimentação: 127 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Em Aço Inox 430, Quantidades Portas: 4UN, Capacidade: 1.044L	UN	1	1	1
29	Frigobar Capacidade: 100A 130L, Tensão Alimentação: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Selo Procel, Consumo Máximo: 15 KW/H	UN	1	1	1

Órgão Participante: DEPÓSITO DE SOBRESSALENTES DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO - DepSMRJ

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UF	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
11	Freezer; tipo: horizontal; capacidade: 534L; quantidades tampas: 2un; sistema degelo: Automático; cor: branca; temperatura operação: -18 e -25° e +1 e +5°C; tensão; alimentação: 110 /220v; características adicionais: dupla ação; dreno frontal e 4 rodízios	UN	1	2	2
	Balcão térmico para refeitórios; material: aço inoxidável; comprimento: 220 cm, largura: 77 cm, altura: 90 cm; componentes: tampo em granito;				

14	corre bandeja; características adicionais: protetor salivar; aquecimento através de resistência elétrica em banho maria; quantidade recipiente: 6un; Tipo recipientes: Gn'S 1/1	UN	1	2	2
17	Forno Micro-ondas Material: Aço Inoxidável Capacidade: 34 a 36L Potência: 900 a 1.500W Voltagem: 110 V	UN	1	2	2

Órgão Participante: DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA - DAbM					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UF	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
1	Batedeira industrial; material corpo: aço-carbono; capacidade: 20L; potência motor: 1/2cv; quantidade velocidade: 6; alimentação: 110/220v; acessórios: 3 batedores tipo espiral, raquete e globo.	UN	1	1	1
2	Masseira tipo: cilindro sovador; capacidade: 120 a 900 kg/h; tensão alimentação: 220/380v; aplicação: massas alimentícias; potência motor: 8hp; características adicionais: espessura da massa: 6 a 38 mm.	UN	1	1	1
3	Cortadores elétricos frios; material: aço inoxidável; tensão: 220v; diâmetro disco: 300 mm; potência motor: 0,33c.	UN	1	2	2
4	Sandueira material: aço inoxidável; tensão: 220v; potência: 750w; características adicionais: chapas revestidas com teflon, tipo grill.	UN	1	2	2
5	Chapa sandueira elétrica prensa lisa; potência: 2500w; tensão: 220/110v; estrutura em aço inox escovado; características adicionais: termostato para controle com 6 opções de temperatura, prensa com limitador de fechamento ajustável.	UN	1	2	2
6	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 50L; voltagem: 110/220 V; características adicionais: com 2 depósitos.	UN	1	1	1
7	Cafeteira elétrica; material: aço inoxidável; capacidade: 1,2L; voltagem: 220v; características adicionais: termostato/resistência/blindada/visor /sapatas; potência: 800 W	UN	1	1	1
8	Moedor de carne industrial; material corpo: aço Inoxidável; material bandeja: aço inoxidável, características adicionais: 220v; boca 22; capacidade moagem: 300 kg/h; potência motor: 1,25hp	UN	1	1	1

9	Processador de alimentos; material corpo: alumínio fundido; material externo: aço Inoxidável; material tampa: aço inoxidável; quantidade disco: 6un; função disco: ralador, fatiador e desfiador; tensão: 110v; potência: 1/4 Hp	UN	1	2	2
10	Fogão industrial; material: aço inoxidável; funcionamento: gás; tipo acendimento: manual; tipo uso: cozinhar alimentos; características adicionais: sem forno e queimador duplo; quantidades bocas: 8un; aplicação: alimentação e nutrição.	UN	1	1	1
11	Freezer; tipo: horizontal; capacidade: 534L; quantidades tampas: 2un; sistema degelo: Automático; cor: branca; temperatura operação: -18 e -25° e +1 e +5°C; tensão; alimentação: 110 /220v; características adicionais: dupla ação; dreno frontal e 4 rodízios	UN	1	2	2
12	Masseira; tipo: espiral; material: aço inoxidável; capacidade: 25 kg; tensão alimentação: 220v; aplicação: elaboração de massas para panificação; potência motor: 5 CV; características adicionais: amassar, misturar e sovar massas; rotação 270 rpm; dimensões: 72 x 82 x 60 cm.	UN	1	1	1
13	Divisora de coluna; massa alimentícia; material estrutura: aço-carbono fundido; material navalha: aço e teflon; sistema acionamento: alavanca manual; quantidades divisórias: 30un; acabamento superficial: pintura em epóxi; características adicionais: uniformidade no corte; antiaderente; tampa e mesa.	UN	1	1	1
14	Balcão térmico para refeitórios; material: aço inoxidável; comprimento: 220 cm, largura: 77 cm, altura: 90 cm; componentes: tampo em granito; corre bandeja; características adicionais: protetor salivar; aquecimento através de resistência elétrica em banho maria; quantidade recipiente: 6un; Tipo recipientes: Gn'S 1/1	UN	1	2	2
16	Lava-louças Industrial, Estrutura 100% em aço inox AISI 304 e componentes reforçados para uso contínuo, Capacidade de até 60 gavetas por hora e 1.080 pratos por hora. Potência nominal: 6.200 W, Consumo: 3,60 kW/h, Temperatura 80 a 90 °C. (Ampla Concorrência)	UN	1	1	2
17	Forno Micro-ondas Material: Aço Inoxidável Capacidade: 34 a 36L Potência: 900 a 1.500W Voltagem: 110 V	UN	1	3	3

19	Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 150KG/DIA. Tipo Gelo: cubo; Capacidade do reservatório: 50KG, Adicionais: com rodas; manual, mangueira, pá e filtro inclusos. (Ampla Concorrência)	UN	1	1	1
20	Modeladora de massa para panificação, tipo monofásica, com motor de 1/5CV, tensão de alimentação 220 V. capacidade de produção de até 15KG de massa por passada. Equipamento com 2 rolos amassadores em aço com cobertura de cromo para maior durabilidade. estrutura robusta e fácil de limpar, ideal para produção contínua de pães e massas.	UN	1	1	1
21	Liquidificador Industrial, material copo: aço inoxidável, material base: alumínio, largura: 280 mm, altura: 720 mm, peso: 12,50KG, capacidade: 8 litros, potência motor: 0,50CV, tensão nominal: 110/220 v, aplicação industrial.	UN	1	1	1
22	Liquidificador Industrial; Material Copo: Aço Inoxidável Material Base: Aço Inox Capacidade: 25L Potência Motor: 1,5CV Tensão Nominal: 220 V	UN	1	2	2
23	Bebedouro de Água; Tipo: Industrial Características Adicionais: 2 Torneiras Geladas Voltagem: 220 V Material Gabinete: Aço Inoxidável Capacidade Água: 50L	UN	1	1	1
25	Descascador Batata Material: Aço Inoxidável Capacidade: 10KG Potência: 1/2HP Voltagem: 110 /220 V	UN	1	1	1
26	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Aquecido, Material: aço inoxidável, Quantidade De Porta: 2 (frontal e traseira), Capacidade: 24Gn's 1 /1, Voltagem: 220 V, TEMPERATURA: +30 à +75. Com certificação INMETRO Modelo de referência: EF-003	UN	1	3	3
27	Estufa Elétrica Para Cozinha, Tipo: Pass-Thru Refrigerado, Material em aço inoxidável, Quantidade De Porta: 2 (frontal e traseira), Capacidade: 24 Gn's 1/1, Temperatura De Trabalho: +2 A +10 °C Voltagem: 220 V, Gás Refrigerante: R134a. Com certificação INMETRO. Modelo de referência RF-051 ESP	UN	1	3	3

28	Geladeira Industrial (Refrigerador Alimentos) Temperatura: 1°C A + 7°C, Tensão Alimentação: 127 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Em Aço Inox 430, Quantidades Portas: 4UN, Capacidade: 1.044L	UN	1	3	3
29	Frigobar Capacidade: 100A 130L, Tensão Alimentação: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Selo Procel, Consumo Máximo: 15 KW /H	UN	1	2	2
30	Refresqueira toda em aço inox, material estrutura: aço inoxidável, material depósito: aço inoxidável, tipo: 2 torneiras, capacidade: 30L, tensão: 220 V. Potência mínima: 275 W. Tempo médio para refrigerar: 2h30min. Temperatura de resfriamento: 10°C com bandeja removível com controle automático de temperatura.	UN	1	2	2
31	Balança Industrial Eletrônica 300 kg x 50 g plataforma inox com coluna (haste) articulada, pesagem máxima: 300 kg. Desligamento automático, função de tara sucessiva, saída de dados: rs-232c (opcional)que permite transferir dados de pesagem a dispositivos externos de automação ou impressoras. Robustez e durabilidade, coluna articulada, flexibilidade de manuseio e instalação, flexibilidade no uso de tara, proteção contra interferências e sobrecargas, plataforma de pesagem em aço inox aisi 304, teclado de fácil digitação. Garantia de 1 ano. Certificado de qualidade do INMETRO.	UN	1	2	2
33	Lava-louças Industrial, Estrutura 100% em aço inox AISI 304 e componentes reforçados para uso contínuo, Capacidade de até 60 gavetas por hora e 1.080 pratos por hora. Potência nominal: 6.200 W, Consumo: 3,60 kW/h, Temperatura 80 a 90 °C. (Reservado Para Micro e Pequenas Empresas)	UN	1	1	1
34	Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 150KG/DIA. Tipo Gelo: cubo; Capacidade do reservatório: 50KG, Adicionais: com rodas; manual, mangueira, pá e filtro inclusos. (Reservado apara Micro e Pequenas Empresas)	UN	1	1	1

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

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. De acordo com o previsto art 1º, parágrafo único, do Decreto 10.947/2022, o cumprimento do disposto no referido Decreto é dispensável aos Comandos da Marinha, do Exército e da Aeronáutica, sem prejuízo da observância do princípio do planejamento de que trata o art. 5º da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. Só será admitida a oferta dos produtos dos itens 11 - " Freezer ";29 - " Frigobar "; 17 - " Forno Micro-ondas " e 23 - " Bebedouro de água ", que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na classe A", nos termos das Portarias do INMETRO nº 332/2021, nº 497/2021, nº 344/2014, respectivamente, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória."

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.4. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte para os itens 33 e 34.

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do dia da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, em remessa única.

Local e horário da entrega dos bens

5.2. Os bens serão entregues nos seguintes endereços:

CENTRO DE MUNIÇÃO DA MARINHA (CMM) - Ilha do Boqueirão - S/Nº - Ilha do Governador - CEP: 21.910-420 - Rio de Janeiro/RJ.

CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO E OPERAÇÕES ADUANEIRAS DA MARINHA (CDAM) - Av. Brasil, Nº 10500 – Olaria - CEP: 21.012-350 - Rio de Janeiro/RJ.

CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE UNIFORMES DO COMANDO DO 1º DISTRITO NAVAL (CDU – 1DN) - Praça Barão de Ladário - S/Nº – Centro - CEP: 20.091-000 - Rio de Janeiro/RJ.

CENTRO DE OBTENÇÃO DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO (COMRJ) - Av. Brasil, Nº 10500 – Olaria - CEP: 21.012-350 - Rio de Janeiro/RJ.

CENTRO DE OPERAÇÕES DO ABASTECIMENTO (CopAb) - Av. Brasil, Nº 10500 – Olaria - CEP: 21.012-350 - Rio de Janeiro/RJ.

DEPÓSITO DE COMBUSTÍVEIS DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO (DepCMRJ) - Praia da Bica, 1361 - Jardim Guanabara - Ilha do Governador - CEP: 21.931-076 - Rio de Janeiro/RJ.

DEPÓSITO DE FARDAMENTO DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO (DepFMRJ) - Av. Brasil, Nº 10500 – Olaria - CEP: 21.012-350 - Rio de Janeiro/RJ.

DEPÓSITO DE MATERIAL DE SAÚDE DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO (DepMSMRJ) - Av. Brasil, Nº 10500 – Olaria - CEP: 21.012-350 - Rio de Janeiro/RJ.

DEPÓSITO DE SOBRESSALENTE DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO (DepSMRJ) - Av. Brasil, Nº 10500 – Olaria - CEP: 21.012-350 - Rio de Janeiro/RJ.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA (DAbM) - Ilha das Cobras, s/nº, Edifício Almirante Gastão Motta, 4º andar, Centro, Rio de Janeiro - RJ, CEP: 20091-000

5.3. Os bens serão entregues nos seguintes horários: 08:00hs às 15:00 hs, em dias úteis.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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

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

6.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas 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 renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

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

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

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

Gestor do Contrato

6.15. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias

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

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

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 5% (cinco por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.
- 8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

- 8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 8.12.1. o prazo de validade;
 - 8.12.2. a data da emissão;
 - 8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 8.12.5. o valor a pagar; e
 - 8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de Crédito

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

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

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

8.27.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e

todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

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

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

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 14/04/2026.

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

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

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

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

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

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

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será integral.

Critérios de aceitabilidade de preços

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

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- 9.5. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 9.6. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.7. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 9.8. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.9. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- 9.10. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.11. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 9.12. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 9.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, 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 [A11] :

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

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.25. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

9.26. 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;

9.27. 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.

9.28. 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.

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 987.835,31 (novecentos e oitenta e sete mil, oitocentos e trinta e cinco reais e trinta e um centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

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

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

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

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

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

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

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 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 10 (dez) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
 - 3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 15 (quinze) 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 dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 4.1.22. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 4.1.23. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 4.1.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 4.1.25. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 4.1.26. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
- 5.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.
- 5.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:
- 5.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- 5.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.
- 5.4. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.5. 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.
- 5.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 5.5.2. 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.

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

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

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

5.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.6.3. Indenizações e multas.

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

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

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº 90001/2026, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

(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](#).

LUIS FELIPE GUIMARAES LIMA

Equipe de apoio

MABEL CRISTINA DO NASCIMENTO SANTOS

Autoridade competente