






TERMO DE REFERÊNCIA






1.




DO OBJETO



1.1. O presente termo visa estabelecer critérios e diretrizes para a **contratação de empresa do ramo para o fornecimento de mobiliários, equipamentos eletroeletrônicos, equipamentos operacionais, sistemas de refrigeração, climatização, equipamentos de informática e automação comercial**, destinados à **implantação, estruturação e pleno funcionamento da sede do Mercado Municipal de Jataí**, conforme especificações técnicas, quantidades, lotes e condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Documento Formulador de Demanda (DFD), no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e no mapa de preços que instruem o processo administrativo.



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



Lote/ Item	Código Catmat	Descrição Técnica	Un.	Qtde.	Imagem Referencial
LOTE 01 EQUIP. OPERACIONAIS					
1. Balança	273159	Balança com Impressora: Tipo balança comercial com capacidade de pesagem de 32 kg. Display do tipo vácuo fluorescente alfanumérico, bateria de Níquel-Cádmio, saída de dados, consumo de 11 a 50 W durante a impressão e teclado de 60 teclas rápidas com acesso a 180 itens. Dimensões: 43,8x18,3x45 cm; Peso: 15.500g; Tensão 220V.	UND	01	
2. Fatiador	230201	Fatiador de Frios Automático (300mm): Construído em aço cromado com produção de 40 fatias/min. Motor com auto refrigeração (0,33 cv), bandeja porta frios com 40° de inclinação e protetor de faca. Peso: 30,5 Kg; Dimensões: 56x59x57 cm; Tensão 220V.	UND	01	
LOTE 02 MOBILIÁRIO E VENDAS					
1. Balcão Caixa	623625	Balcão Caixa para loja em L: Medidas 170x160 cm, altura da mesa 75 cm e tampo superior de 70x60 cm. Estrutura em MDP 25mm e tampo tamburato 50mm, acabamento BP fosco, com gavetas e sapatas niveladoras.	UND	01	
2. Cadeira	287945	Cadeira em polipropileno e fibra de vidro: Cor verde oliva, altura 80 cm, largura 61 cm e comprimento 55,50 cm. Peso unitário 4 Kg e capacidade de carga de até 182,00 Kg.	UND	28	
3. Cestas	307887	Cestas de compras plásticas: Capacidade de 16 litros, cor amarela, peso individual de 1 kg. Medidas: 19x28,5x44 cm.	UND	30	

4. Estante	611392	Estante cor madeira escura em MDF: Medidas de 1,40 m de comprimento, 0,40 m de largura e 1,80 m de altura, contendo 5 prateleiras.	UND	08	
5. Exp. Central	337469	Expositor Hortifrúti Central: Cor madeira escura, módulos alto (C:0,80m; L:0,80m; A:1,00m) e baixo (C:0,80m; L:0,40m; A:0,70m). Suporta 200kg no leito.	UND	01	
6. Expositor DM4	623572	EXPOSITOR DM4 em MDF laminado: Medidas 0,90x0,90x1,17 m, com prateleiras superiores de 0,68x0,68 m e suporte de 35kg por prateleira.	UND	02	
7. Exp. Lateral	337469	Expositor para hortifrúti lateral: Cor madeira escura, medidas de 0,89 m de comprimento, 0,65 m de largura e 1,50 m de altura.	UND	06	
8. Mesas	439788	Mesa para uso interno , confeccionada em polipropileno , com tampo liso e pernas em madeira tipo Tauari ou equivalente, destinada à utilização em ambientes como salas de refeições, áreas administrativas ou espaços de uso coletivo. O produto deverá apresentar estrutura resistente e durável , com design funcional e acabamento compatível com uso contínuo, garantindo estabilidade e segurança durante sua utilização. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS Material do tampo: Polipropileno Tipo de tampo: Liso Material das pernas: Madeira tipo Tauari ou equivalente Altura aproximada: 73,00 cm Comprimento aproximado: 72,00 cm Largura aproximada: 12,00 cm (ou conforme padrão do fabricante) Peso aproximado: 8 kg Cor: A definir conforme necessidade da Administração Acabamento: Compatível com uso interno CONDIÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO O produto deverá permitir limpeza manual com água e sabão neutro; Não deverá exigir o uso de produtos químicos ou abrasivos para higienização; Deverá resistir ao uso cotidiano, desde que observadas as recomendações do fabricante; Não deverá ser submetido a lavagem com equipamentos de alta pressão;	UND	7	

		Recomenda-se evitar exposição prolongada ao sol, a fim de preservar a integridade e a coloração do material. GARANTIA Garantia mínima conforme Código de Defesa do Consumidor , ou conforme política do fabricante.			
LOTE 03 REFRIGERAÇÃO					
1. Expositor Ilha	274022	Expositor Ilha Dupla Ação: Conservação de congelados e resfriados, três portas, 819 litros. Medidas: 1015x800x2898 mm; Consumo: 8,07 kW/dia; Tensão 220V.	UND	01	
2. Refri, 5 portas	306170	Refrigerador Vertical HORTIFRUTI 1 Porta . Dimensões do produto 1 x 1 x 1 cm; 106 quilogramas Capacidade 453 Litros Consumo anual de energia 800 Kilowatt Hours Per Year Espaço para legumes e verduras 1 Litros Capacidade do freezer 50 Litros Tipo de instalação Independente Configuração básica Expositor Vertical Características especiais Prateleiras ajustáveis Cor Preto Ciclos padrão 5000 Racks 3 Gavetas 1 Descongelação Automático Tipo de material da porta Vidro Tipo de prateleira ou estante Vidro Estantes 3 Especificação atendidas ISO 9001 Funciona a bateria ou pilha? Não Peso: 106 Quilogramas	UND	01	
3. Refri. Carnes	392187	Refrigerador Vertical para Carnes: Largura: 71 cm. Capacidade em volume: 570 L. Capacidade de 570L para armazenamento eficiente de carnes embaladas. Temperatura de funcionamento entre 0°C e 5°C. Controle digital de temperatura para precisão. Iluminação em LED para melhor visibilidade dos produtos. Porta de vidro duplo temperado com fechamento automático. Pés ajustáveis para estabilidade em diferentes superfícies. Informações Técnicas: - Voltagem: 220V - Temperatura: 0C a 5C	UND	01	

		<ul style="list-style-type: none"> - Refrigeração: Ar forçado - Controlador digital de temperatura - Iluminação em LED (6500k) - Porta de vidro duplo, temperado. Sistema de abertura pivotante com fechamento automático - Gabinete interno em chapa de PSAI branca ou preta - Gabinete externo em chapa galvanizada pintada - Prateleiras tipo aramado com regulagem de altura - Entrada de ar inferior em PSAI vacuum forming - Pés termoplásticos com regulagem de altura - Degelo: automático <p>Dimensões:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produto: 206,5 cm A x 65 cm L x 75 cm P - Embalagem: 219 cm A x 70 cm L x 76 cm P - Peso Bruto: 150kg 			
4. Refri. Frios	483276	<p>Refrigerador Vertical Conveniência refrigeração: Micro Ventilador eletrônico Temperatura: 0 a +7C Degelo: Manual Controle de Temperatura: Termostato Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco Revestimento Externo: Aço pré-pintado preto Iluminação LED (interna), com interruptor Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo Fechamento automático 3 níveis reguláveis e inclináveis de prateleiras aramadas Placa Fria Pés niveladores Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar (sujeito a embaçar) Altura: 1,86cm Profundidade: 0,64cm Frente: 0,64cm Consumo: 2,1kW/dia Peso Líquido: 98kg Capacidade Bruta: 410 litros Classe: (4) Plano de carga: 384 latas de 350ml ou 224 long necks de 350ml ou 168 garrafas de 600ml</p>	UND	01	
LOTE 04 INFORMÁTICA					
1. Imp. Etiquetas	109100	<p>Impressora Térmica de Etiquetas Método de impressão por transferência térmica e impressão térmica direta Linguagens de programação ZPL e EPL Um único indicador de status de LED Um único botão de avançar/pausar</p>	UND	01	

		<p>Conectividade por USB OpenACCESS para fácil carregamento de mídia Construção com estrutura de parede dupla Qualificação de ENERGY STAR Características</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conectividade: USB - Etiquetas: Até 104mm de largura - Ribbons: Até 110mm de largura; até 74m de comprimento - Tecnologia de Impressão: Transferência Térmica - Resolução de Impressão: 203dpi - Velocidade de Impressão: 102mm/s - Memória RAM: 128 MB - Memória Flash: 256 MB 			
3. Multifuncional	127906	<p>Impressora Multifuncional Smart Tank: Wi-Fi, Bluetooth, tanque de tinta colorida duplex. Velocidade rascunho A4 até 30 ppm (preto), ciclo mensal de 6.000 páginas.</p>	UND	01	
4. Computador Desktop (básico)	611856	<p>Computador Desktop (básico), completo, destinado ao uso administrativo, fornecido com todos os componentes e periféricos necessários ao pleno funcionamento.</p> <p>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS</p> <p>Equipamento em linha de produção pelo fabricante, não descontinuado;</p> <p>Computador do tipo desktop;</p> <p>Processador: mínimo Intel Core i5 de 10ª geração ou superior, ou equivalente AMD com desempenho compatível;</p> <p>Armazenamento: SSD de no mínimo 256 GB;</p> <p>Memória RAM: 8 (oito) GB, em 2 (dois) módulos idênticos de 4 GB cada, do tipo SDRAM DDR4, frequência mínima de 2133 MHz ou superior, operando em modo Dual Channel;</p> <p>Placa-mãe: arquitetura ATX, MicroATX, BTX ou MicroBTX, conforme padrões estabelecidos e divulgados no sítio www.formfactors.org;</p> <p>Possuir no mínimo 01 (um) slot PCI-Express x16 (versão 2.0 ou superior);</p> <p>VÍDEO</p> <p>Adaptador de vídeo integrado, com memória mínima compartilhada de 1 GB;</p> <p>Suporte ao Microsoft DirectX 10.1 ou superior;</p> <p>Suporte a monitor estendido;</p> <p>Possuir no mínimo 02 (duas) saídas de vídeo, sendo ao menos 01 (uma) saída digital, do tipo HDMI, DisplayPort ou DVI.</p> <p>UNIDADE ÓPTICA</p> <p>Unidade combinada de leitura e gravação de CD e DVD (DVD-ROM/Gravador).</p>	UND	01	

		<p>PERIFÉRICOS Teclado USB, padrão ABNT2, com 107 teclas, com fio; Mouse USB, com fio, resolução mínima de 800 DPI, 02 botões e scroll; Monitor LED, tamanho mínimo de 19 polegadas, formato widescreen (16:9). CONECTIVIDADE Interface de rede Ethernet 10/100/1000 Mbps; Interface de rede Wi-Fi, padrão IEEE 802.11 b/g/n. SISTEMA OPERACIONAL Sistema operacional Windows 10 Pro, 64 bits, original, devidamente licenciado. GABINETE E FONTE Gabinete compatível com a placa-mãe ofertada, permitindo funcionamento na posição vertical ou horizontal; Fonte de alimentação compatível, dimensionada para suportar plenamente toda a configuração exigida. PADRÃO VISUAL Gabinete, monitor, teclado e mouse deverão possuir cores neutras, nas tonalidades preta, branca ou cinza, mantendo uniformidade de cor entre os componentes. CONDIÇÕES GERAIS Todos os componentes deverão ser novos, sem uso, sem recondicionamento ou remanufatura; Garantia mínima de 12 (doze) meses, fornecida pelo fabricante ou fornecedor.</p>			
LOTE 05 CLIMATIZAÇÃO					
1. Ar-condicionado	297476	<p>Ar-condicionado 18.000 BTUs: Cor branca, tecnologia Inverter, serpentina de cobre e gás R32. Possui display digital, controle remoto e tensão 220V.</p>	UND	02	
LOTE 06 LIMPEZA					
1. Enceradeira	441196	<p>Enceradeira/Lavadora de pisos: Escova de 50cm, motor 1,0 HP (175 RPM), capacidade operacional de 3200m². Peso: 40Kg; Tensão 220V.</p>	UND	01	
2. Lavadora	231823	<p>Lavadora de Alta Pressão: Motor 3,0 CV, potência 3.800 W, pressão máxima 2.250 psi. Tensão 220V monofásico.</p>	UND	01	
LOTE 07 OPERACIONAIS DE MAIOR COMPLEXIDADE					


3. Seladora	369933	<p>Seladora a vácuo de bancada com sistema de atmosfera modificada (ATM), nova, sem uso, para acondicionamento de alimentos, contendo no mínimo as seguintes características técnicas: Tensão: 220 V; Potência total aproximada de 2.500 W; Potência da bomba de vácuo mínima de 900 W; Capacidade da bomba de vácuo mínima de 20 m³/h; Sistema com injeção de gás (ATM); Mínimo de 02 (duas) barras de selagem; Dimensões mínimas da barra de selagem: aproximadamente 510 x 5 mm; Dimensões internas da câmara aproximadas de 525 x 525 x 70 mm; Dimensões externas aproximadas de 655 x 605 x 550 mm; Peso aproximado de 70 kg; Estrutura em aço inoxidável; Tampa transparente de alta resistência; Painel de controle digital; Garantia mínima de 12 meses. Observação: Serão aceitos equipamentos similares, equivalentes ou de qualidade superior, desde que atendam integralmente às especificações técnicas mínimas exigidas.</p>	UND	01	
-------------	--------	---	-----	----	---

Tabela 1

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico necessita da presente contratação para viabilizar a implantação, estruturação e o pleno funcionamento da sede do Mercado Municipal de Jataí, mediante o fornecimento de mobiliários, equipamentos eletroeletrônicos, equipamentos operacionais, sistemas de refrigeração, climatização, equipamentos de informática e automação comercial.

2.2. A necessidade da contratação encontra-se **devidamente justificada no Estudo Técnico Preliminar (ETP)**, o qual demonstrou que o Mercado Municipal, enquanto equipamento público estratégico, demanda a aquisição de bens permanentes essenciais para garantir condições adequadas de atendimento ao público, comercialização de produtos, conservação de alimentos, controle administrativo e conforto ambiental.

2.3. Conforme consignado no ETP, a inexistência desses bens inviabiliza a operação do Mercado Municipal, comprometendo o cumprimento de sua finalidade pública de apoio à agricultura familiar, pequenos produtores, comerciantes locais e ao desenvolvimento econômico regional. Assim, a contratação revela-se **necessária, oportuna e proporcional**, estando alinhada ao planejamento da Administração e ao interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

2.4.1. Justifica-se a divisão em lotes na presente contratação com base nos motivos dispostos a seguir:

2.4.2. A divisão foi feita de forma que atenda aos interesses da Administração e seja economicamente viável, tendo sido agrupados itens não somente por sua semelhança, mas sim pela necessidade de que sejam adquiridos seguindo um padrão. Ademais, existem no mercado fornecedores aptos a atender à demanda na integralidade, não restringindo à competitividade, nem ferindo a lisura do certame e o respeito aos princípios da impessoalidade e da moralidade;

2.4.3. A divisão em itens causaria dificuldades na gestão de contratos, considerando que em lote apenas uma empresa seria contratada.

2.4.4. A contratação formalizada com empresas diferentes poderia gerar um descompasso na entrega dos produtos, causando prejuízo a Administração, pois poderia acarretar um atraso no calendário de entrega;

2.4.5. Maiores custos administrativos, uma vez que poderia aumentar o número de contratos a serem fiscalizados;

2.4.6. A divisão em lotes ainda contribui para economia de escala, uma vez que o licitante vencedor de cada lote, entregará um volume maior de itens, tendo assim condição de ofertar um preço melhor;

2.4.7. Isto posto, todos os fatos atrás demonstrados, são os que alicerçam e embasam a Administração para proceder o referido processo utilizando-se do tipo menor preço por lote, a contratação se dando desta forma, será menos onerosa e mais ágil para os interesses da administração, evitando futuros atrasos e transtornos quando da solicitação da aquisição em questão, visto que a contratação ocorrendo pelo tipo menor preço por item, não seria favorável na correlação o custo-benefício ao final do certame.

2.5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.5.1. A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico (bens comuns, fundamentado na lei 14.133/2021).

3. DA NATUREZA DOS OBJETOS COMO COMUNS:

3.1. Para os fins de mister, declara-se que **os bens a serem adquiridos por este processo são de natureza comum**, sendo aqueles possíveis de se estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Município de Jataí possui, entre suas atribuições institucionais, a promoção do desenvolvimento econômico local, com especial atenção ao **fomento da agricultura familiar**, reconhecida como importante vetor da geração de renda, inclusão produtiva e fortalecimento da economia regional.

4.2. Nesse contexto, o Mercado Municipal de Jataí, atualmente em processo de revitalização, apresenta-se como um equipamento público estratégico, com **destinação futura diretamente vinculada ao apoio e incentivo à agricultura familiar**, funcionando como espaço

estruturado para a comercialização de produtos locais, especialmente aqueles oriundos de pequenos produtores e da agricultura familiar.

- 4.3.** Contudo verifica-se que no estágio atual, o referido espaço **não dispõe da infraestrutura material necessária para viabilizar essa política pública**, notadamente pela ausência de mobiliários adequados, equipamentos de refrigeração, sistemas de climatização e demais estruturas indispensáveis ao armazenamento, exposição e comercialização de produtos de origem agrícola.
- 4.4.** Essa insuficiência estrutural compromete não apenas o funcionamento do Mercado Municipal, mas também **inviabiliza a implementação de ações concretas de apoio à agricultura familiar**, dificultando a inserção dos produtores locais em um ambiente organizado, seguro e em conformidade com as exigências sanitárias e operacionais.
- 4.5.** Ademais, a ausência de condições adequadas impede que o Município avance na consolidação de um espaço público capaz de servir como instrumento efetivo de política pública, voltado à valorização da produção local, ao estímulo ao empreendedorismo e à ampliação do acesso da população a produtos de qualidade.
- 4.6.** Dessa forma, o problema a ser resolvido consiste na **necessidade de estruturação prévia e adequada de espaço no Mercado Municipal como medida preparatória e indispensável ao fomento da agricultura familiar**, garantindo que o espaço esteja apto a receber produtores, comerciantes e consumidores, com condições mínimas de funcionamento, segurança e eficiência.
- 4.7.** Diante da análise e escolha da melhor solução conforme **ETP** e detalhado na **tabela 1**, apresentada no item 1.2, os mesmo foram planejados para resolver a necessidade sendo separados em lotes conforme descritos a seguir:
- 4.7.1. Lote 01 – Equipamentos Operacionais e de Processamento.** Utilizados principalmente para porcionamento e pesagem de produtos a serem vendidos.
- 4.7.2. Lote 02 – Mobiliário e Acessórios de Venda.** Engloba desde expositores a mobília para o atendimento de usuários que vão visitar o ambiente
- 4.7.3. Lote 03 – Refrigeração e Hidratação.** Expositores refrigerados para produtos com necessidade de armazenamento em temperaturas diferentes da ambiente.
- 4.7.4. Lote 04 – Informática e Automação Comercial.** Possibilita a gerência e organização das vendas, incluindo à necessidade legislativa.
- 4.7.5. Lote 05 – Climatização.** Torna o local agradável e climatizado para atendimento ao público.
- 4.7.6. Lote 06 – Equipamentos de Limpeza e Conservação.** Serão utilizados para manutenção e conservação de todos os espaços e áreas comuns.
- 4.7.7. Lote 07 - Equip. operacionais de maior complexidade.** Consiste em equipamento para empacotar produtos advindos da agricultura familiar de forma a permitir sua comercialização pré processada.
- 4.8.** Assim, evidencia-se a necessidade de adoção de solução administrativa que permita **dotar o Mercado Municipal de infraestrutura permanente**, possibilitando sua futura utilização como instrumento de desenvolvimento econômico sustentável, em alinhamento com as diretrizes desta Secretaria e com o interesse público.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Para o problema indicado acima ser solucionado, entende-se necessário que a contratação apresente os seguintes requisitos:






5.1.1. **Todos os produtos devem ser novos**, de primeiro uso, adequados ao uso comercial e institucional intenso, típico de um mercado público, sendo vedada a entrega de itens reconicionados ou remanufaturados.




5.1.2. Todos os equipamentos elétricos e eletroeletrônicos devem ser obrigatoriamente compatíveis com a tensão de 220V e observar rigorosamente as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), incluindo o padrão ABNT2 para teclados de informática, além de certificações de qualidade como a ISO 9001, exigida especificamente para itens de refrigeração.



5.1.3. **DOS PARÂMETROS TÉCNICOS OBJETIVOS**



5.1.3.1. Os requisitos técnicos objetivos estão descritos na **tabela 2 abaixo**, na coluna “**DESCRIÇÃO TÉCNICA**”.

Lote/ Item	Descrição Técnica	Imagem Referencial
LOTE 01 EQUIP. OPERACIONAIS		
1. Balança	Balança com Impressora: Tipo balança comercial com capacidade de pesagem de 32 kg. Display do tipo vácuo fluorescente alfanumérico, bateria de Níquel-Cádmio, saída de dados, consumo de 11 a 50 W durante a impressão e teclado de 60 teclas rápidas com acesso a 180 itens. Dimensões: 43,8x18,3x45 cm; Peso: 15.500g; Tensão 220V.	
2. Fatiador	Fatiador de Frios Automático (300mm): Construído em aço cromado com produção de 40 fatias/min. Motor com auto refrigeração (0,33 cv), bandeja porta frios com 40° de inclinação e protetor de faca. Peso: 30,5 Kg; Dimensões: 56x59x57 cm; Tensão 220V.	
LOTE 02 MOBILIÁRIO E VENDAS		
1. Balcão Caixa	Balcão Caixa para loja em L: Medidas 170x160 cm, altura da mesa 75 cm e tampo superior de 70x60 cm. Estrutura em MDP 25mm e tampo tamburato 50mm, acabamento BP fosco, com gavetas e sapatas niveladoras.	
2. Cadeira	Cadeira em polipropileno e fibra de vidro: Cor verde oliva, altura 80 cm, largura 61 cm e comprimento 55,50 cm. Peso unitário 4 Kg e capacidade de carga de até 182,00 Kg.	
3. Cestas	Cestas de compras plásticas: Capacidade de 16 litros, cor amarela, peso individual de 1 kg. Medidas: 19x28,5x44 cm.	

4. Estante	Estante cor madeira escura em MDF: Medidas de 1,40 m de comprimento, 0,40 m de largura e 1,80 m de altura, contendo 5 prateleiras.	
5. Exp. Central	Expositor Hortifrúti Central: Cor madeira escura, módulos alto (C:0,80m; L:0,80m; A:1,00m) e baixo (C:0,80m; L:0,40m; A:0,70m). Suporta 200kg no leito.	
6. Expositor DM4	EXPOSITOR DM4 em MDF laminado: Medidas 0,90x0,90x1,17 m, com prateleiras superiores de 0,68x0,68 m e suporte de 35kg por prateleira.	
7. Exp. Lateral	Expositor para hortifrúti lateral: Cor madeira escura, medidas de 0,89 m de comprimento, 0,65 m de largura e 1,50 m de altura.	
8. Mesas	<p>Mesa para uso interno, confeccionada em polipropileno, com tampo liso e pernas em madeira tipo Tauari ou equivalente, destinada à utilização em ambientes como salas de refeições, áreas administrativas ou espaços de uso coletivo.</p> <p>O produto deverá apresentar estrutura resistente e durável, com design funcional e acabamento compatível com uso contínuo, garantindo estabilidade e segurança durante sua utilização.</p> <p>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS</p> <p>Material do tampo: Polipropileno</p> <p>Tipo de tampo: Liso</p> <p>Material das pernas: Madeira tipo Tauari ou equivalente</p> <p>Altura aproximada: 73,00 cm</p> <p>Comprimento aproximado: 72,00 cm</p> <p>Largura aproximada: 12,00 cm (ou conforme padrão do fabricante)</p> <p>Peso aproximado: 8 kg</p> <p>Cor: A definir conforme necessidade da Administração</p> <p>Acabamento: Compatível com uso interno</p> <p>CONDIÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO</p> <p>O produto deverá permitir limpeza manual com água e sabão neutro;</p> <p>Não deverá exigir o uso de produtos químicos ou abrasivos para higienização;</p> <p>Deverá resistir ao uso cotidiano, desde que observadas as recomendações do fabricante;</p> <p>Não deverá ser submetido a lavagem com equipamentos de alta pressão;</p> <p>Recomenda-se evitar exposição prolongada ao sol, a fim de preservar a integridade e a coloração do material.</p> <p>GARANTIA</p> <p>Garantia mínima conforme Código de Defesa do Consumidor, ou conforme política do fabricante.</p>	
LOTE 03 REFRIGERAÇÃO		

1. Expositor Ilha	Expositor Ilha Dupla Ação: Conservação de congelados e resfriados, três portas, 819 litros. Medidas: 1015x800x2898 mm; Consumo: 8,07 kW/dia; Tensão 220V.	
2. Refri, 5 portas	Refrigerador Vertical HORTIFRUTI 1 Porta . Dimensões do produto 1 x 1 x 1 cm; 106 quilogramas Capacidade 453 Litros Consumo anual de energia 800 Kilowatt Hours Per Year Espaço para legumes e verduras 1 Litros Capacidade do freezer 50 Litros Tipo de instalação Independente Configuração básica Expositor Vertical Características especiais Prateleiras ajustáveis Cor Preto Ciclos padrão 5000 Racks 3 Gavetas 1 Descongela Automático Tipo de material da porta Vidro Tipo de prateleira ou estante Vidro Estantes 3 Especificação atendidas ISO 9001 Funciona a bateria ou pilha? Não Peso: 106 Quilogramas	
3. Refri. Carnes	Refrigerador Vertical para Carnes: Largura: 71 cm. Capacidade em volume: 570 L. Capacidade de 570L para armazenamento eficiente de carnes embaladas. Temperatura de funcionamento entre 0°C e 5°C. Controle digital de temperatura para precisão. Iluminação em LED para melhor visibilidade dos produtos. Porta de vidro duplo temperado com fechamento automático. Pés ajustáveis para estabilidade em diferentes superfícies. Informações Técnicas: - Voltagem: 220V - Temperatura: 0C a 5C - Refrigeração: Ar forçado - Controlador digital de temperatura - Iluminação em LED (6500k) - Porta de vidro duplo, temperado. Sistema de abertura pivotante com fechamento automático - Gabinete interno em chapa de PSAI branca ou preta - Gabinete externo em chapa galvanizada pintada - Prateleiras tipo aramado com regulagem de altura - Entrada de ar inferior em PSAI vacuum forming - Pés termoplásticos com regulagem de altura - Degelo: automático Dimensões: - Produto: 206,5 cm A x 65 cm L x 75 cm P - Embalagem: 219 cm A x 70 cm L x 76 cm P	

	- Peso Bruto: 150kg	
4. Refri. Frios	<p>Refrigerador Vertical Conveniência refrigeração: Micro Ventilador eletrônico Temperatura: 0 a +7C Degelo: Manual Controle de Temperatura: Termostato Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco Revestimento Externo: Aço pré-pintado preto Iluminação LED (interna), com interruptor Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo Fechamento automático 3 níveis reguláveis e inclináveis de prateleiras aramadas Placa Fria Pés niveladores Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar (sujeito a embaçar) Altura: 1,86cm Profundidade: 0,64cm Frente: 0,64cm Consumo: 2,1kW/dia Peso Líquido: 98kg Capacidade Bruta: 410 litros Classe: (4) Plano de carga: 384 latas de 350ml ou 224 long necks de 350ml ou 168 garrafas de 600ml</p>	
LOTE 04 INFORMÁTICA		
1. Imp. Etiquetas	<p>Impressora Térmica de Etiquetas Método de impressão por transferência térmica e impressão térmica direta Linguagens de programação ZPL e EPL Um único indicador de status de LED Um único botão de avançar/pausar Conectividade por USB OpenACCESS para fácil carregamento de mídia Construção com estrutura de parede dupla Qualificação de ENERGY STAR Características - Conectividade: USB - Etiquetas: Até 104mm de largura - Ribbons: Até 110mm de largura; até 74m de comprimento - Tecnologia de Impressão: Transferência Térmica - Resolução de Impressão: 203dpi - Velocidade de Impressão: 102mm/s - Memória RAM: 128 MB - Memória Flash: 256 MB</p>	

<p>3. Multifuncional</p>	<p>Impressora Multifuncional Smart Tank: Wi-Fi, Bluetooth, tanque de tinta colorida duplex. Velocidade rascunho A4 até 30 ppm (preto), ciclo mensal de 6.000 páginas.</p>	
<p>4. Computador Desktop (básico)</p>	<p>Computador Desktop (básico), completo, destinado ao uso administrativo, fornecido com todos os componentes e periféricos necessários ao pleno funcionamento.</p> <p>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS Equipamento em linha de produção pelo fabricante, não descontinuado; Computador do tipo desktop; Processador: mínimo Intel Core i5 de 10ª geração ou superior, ou equivalente AMD com desempenho compatível; Armazenamento: SSD de no mínimo 256 GB; Memória RAM: 8 (oito) GB, em 2 (dois) módulos idênticos de 4 GB cada, do tipo SDRAM DDR4, frequência mínima de 2133 MHz ou superior, operando em modo Dual Channel; Placa-mãe: arquitetura ATX, MicroATX, BTX ou MicroBTX, conforme padrões estabelecidos e divulgados no site www.formfactors.org; Possuir no mínimo 01 (um) slot PCI-Express x16 (versão 2.0 ou superior); VÍDEO Adaptador de vídeo integrado, com memória mínima compartilhada de 1 GB; Suporte ao Microsoft DirectX 10.1 ou superior; Suporte a monitor estendido; Possuir no mínimo 02 (duas) saídas de vídeo, sendo ao menos 01 (uma) saída digital, do tipo HDMI, DisplayPort ou DVI.</p> <p>UNIDADE ÓPTICA Unidade combinada de leitura e gravação de CD e DVD (DVD-ROM/Gravador).</p> <p>PERIFÉRICOS Teclado USB, padrão ABNT2, com 107 teclas, com fio; Mouse USB, com fio, resolução mínima de 800 DPI, 02 botões e scroll; Monitor LED, tamanho mínimo de 19 polegadas, formato widescreen (16:9).</p> <p>CONECTIVIDADE Interface de rede Ethernet 10/100/1000 Mbps; Interface de rede Wi-Fi, padrão IEEE 802.11 b/g/n.</p> <p>SISTEMA OPERACIONAL Sistema operacional Windows 10 Pro, 64 bits, original, devidamente licenciado.</p> <p>GABINETE E FONTE Gabinete compatível com a placa-mãe ofertada, permitindo funcionamento na posição vertical ou horizontal; Fonte de alimentação compatível, dimensionada para suportar plenamente toda a configuração exigida.</p>	





	<p>PADRÃO VISUAL Gabinete, monitor, teclado e mouse deverão possuir cores neutras, nas tonalidades preta, branca ou cinza, mantendo uniformidade de cor entre os componentes.</p> <p>CONDIÇÕES GERAIS Todos os componentes deverão ser novos, sem uso, sem recondicionamento ou remanufatura; Garantia mínima de 12 (doze) meses, fornecida pelo fabricante ou fornecedor.</p>	
LOTE 05 CLIMATIZAÇÃO		
1. Ar-condicionado	Ar-condicionado 18.000 BTUs: Cor branca, tecnologia Inverter, serpentina de cobre e gás R32. Possui display digital, controle remoto e tensão 220V.	
LOTE 06 LIMPEZA		
1. Enceradeira	Enceradeira/Lavadora de pisos: Escova de 50cm, motor 1,0 HP (175 RPM), capacidade operacional de 3200m ² . Peso: 40Kg; Tensão 220V.	
2. Lavadora	Lavadora de Alta Pressão: Motor 3,0 CV, potência 3.800 W, pressão máxima 2.250 psi. Tensão 220V monofásico.	
LOTE 07 OPERACIONAIS DE MAIOR COMPLEXIDADE		
3. Seladora	<p>Seladora a vácuo de bancada com sistema de atmosfera modificada (ATM), nova, sem uso, para acondicionamento de alimentos, contendo no mínimo as seguintes características técnicas: Tensão: 220 V; Potência total aproximada de 2.500 W; Potência da bomba de vácuo mínima de 900 W; Capacidade da bomba de vácuo mínima de 20 m³/h; Sistema com injeção de gás (ATM); Mínimo de 02 (duas) barras de selagem; Dimensões mínimas da barra de selagem: aproximadamente 510 x 5 mm; Dimensões internas da câmara aproximadas de 525 x 525 x 70 mm; Dimensões externas aproximadas de 655 x 605 x 550 mm; Peso aproximado de 70 kg; Estrutura em aço inoxidável; Tampa transparente de alta resistência; Painel de controle digital; Garantia mínima de 12 meses.</p> <p>Observação: Serão aceitos equipamentos similares, equivalentes ou de qualidade superior, desde que atendam integralmente às especificações técnicas mínimas exigidas.</p>	

TABELA 2

5.1.3.2. Para os equipamentos de refrigeração e climatização, os requisitos exigem tecnologias que priorizem a eficiência energética e a sustentabilidade ambiental, como o uso de tecnologia inverter, compressores de alto desempenho e gases refrigerantes ecológicos, como o R32, além de controles digitais de temperatura para garantir a segurança alimentar nos casos de armazenamento de carnes e hortifrúteis.

5.1.3.3. A logística de fornecimento deve contemplar a entrega integral e única de todos os lotes no endereço do Mercado Municipal de Jataí, no prazo máximo de 15 dias úteis após a ordem de fornecimento, sendo responsabilidade exclusiva da contratada o transporte, a descarga e a correta alocação dos bens.

5.1.3.4. A garantia dos produtos deve seguir o Código de Defesa do Consumidor, porém, para itens de maior complexidade como informática, refrigeração e equipamentos operacionais (como a seladora a vácuo e o fatiador), exige-se uma garantia contratual mínima de 12 meses, incluindo assistência e suporte para vícios ou defeitos de fabricação.

5.1.4. DO PROCESSO DE RECEBIMENTO

5.1.4.1. Processo de aceitação dos bens será rigoroso e pautado em critérios objetivos de verificação, iniciando-se com o recebimento provisório para conferência física imediata e evoluindo para o recebimento definitivo em até 10 dias úteis, após a validação técnica de que os itens correspondem exatamente aos catálogos, fichas técnicas e folders apresentados na fase de habilitação.

5.1.4.2. Qualquer desconformidade técnica ou avaria identificada obriga a fornecedora a realizar a substituição integral do bem em até 10 dias úteis.

5.1.5. DA ENTREGA

5.1.5.1. Toda a entrega deve ser integral no Mercado Municipal de Jataí em até 15 dias úteis, incluindo montagem, instalação e testes de funcionamento para os itens aplicáveis, garantindo-se o suporte técnico e a garantia mínima de 12 meses para os equipamentos operacionais, de informática e de refrigeração

5.1.6. A contratação deverá contemplar o **fornecimento de tais itens**, conforme definido no Documento de Formalização da Demanda (DFD) e tabela 1 deste instrumento.

5.2. SUSTENTABILIDADE

5.2.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente previstos na descrição do objeto, a contratação deverá observar, no que couber, as diretrizes constantes do **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis**, especialmente quanto:

5.2.2. à preferência por produtos com maior durabilidade e menor necessidade de substituição;

5.2.3. à exigência de que os bens possuam eficiência energética compatível com os padrões vigentes, quando aplicável;

5.2.4. à utilização de materiais que não apresentem risco à saúde dos usuários;

5.2.5. à observância das recomendações dos fabricantes quanto ao uso, manutenção e descarte ambientalmente adequado dos produtos ao final de sua vida útil.

5.2.6. Não serão exigidos critérios de sustentabilidade específicos além daqueles compatíveis com a natureza do objeto, a fim de não restringir a competitividade do certame.

5.3. DA SUBCONTRATAÇÃO:

5.3.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual*, tendo em vista que a contratação se refere ao fornecimento de bens comuns, os quais devem ser entregues de forma integral e sob responsabilidade direta da empresa contratada, conforme especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.

5.4. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:

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

5.5. DA VISTORIA:

5.5.1. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5.6. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:

5.6.1. *Não será exigida a apresentação de amostras*, uma vez que os itens objeto da contratação são bens comuns, amplamente disponíveis no mercado, com especificações técnicas objetivas e suficientes para a adequada avaliação das propostas, não se mostrando necessária a adoção desse procedimento.

6. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

6.1. 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.

6.2. FORMA DE FORNECIMENTO:

6.2.1. O fornecimento do objeto será integral.

6.3. Exigências de habilitação

6.3.1. Tendo em vista que o objeto da presente contratação consiste no **fornecimento de bens comuns**, com especificações técnicas objetivas e amplamente disponíveis no mercado, **não será exigida documentação de habilitação de caráter técnico**, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

6.3.2. A aptidão do licitante para o fornecimento do objeto será aferida por meio do atendimento integral às especificações técnicas previstas neste Termo de Referência, bem como pela regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira exigidas no edital.

6.4. DA COMPROVAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

6.4.1. Com o objetivo de subsidiar a análise técnica das propostas e verificar a aderência dos produtos ofertados às especificações constantes deste Termo de Referência, poderá ser exigido do licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar a apresentação de catálogo, folder, ficha técnica ou documento equivalente dos itens ofertados.

- 6.4.2.** Os documentos apresentados deverão conter informações suficientes para a identificação das características técnicas do produto, tais como marca, modelo, especificações e demais elementos que permitam a verificação objetiva de conformidade com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência.
- 6.4.3.** Será admitida a apresentação de documentos emitidos pelo fabricante, distribuidores ou representantes autorizados, inclusive por meio digital, desde que idôneos e passíveis de verificação.
- 6.4.4.** A ausência de apresentação dos documentos mencionados, quando solicitados, ou a apresentação de informações insuficientes, poderá ensejar a realização de diligência, nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021, vedada a desclassificação automática da proposta sem a prévia oportunidade de saneamento.
- 6.4.5.** Não serão admitidas exigências que restrinjam a competitividade, sendo assegurada a aceitação de produtos similares, equivalentes ou de qualidade superior, desde que comprovadamente atendam às especificações técnicas mínimas exigidas.

7. DO MODELO E DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 7.1.** Os materiais serão utilizados de acordo com as necessidades da **Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico**, devendo ser **fornecidos de forma única, em entrega integral**, durante a vigência contratual, uma vez que se trata de aquisição destinada à **implantação inicial do Mercado Municipal de Jataí**.
- 7.2.** As entregas deverão ser realizadas **no próprio Mercado Municipal, mediante prévio agendamento** com a Administração, no seguinte endereço: **Mercado Municipal de Jataí, Endereço: R. José Manoel Viléla, 413 – Setor Central (Parte Baixa) Município de Jataí – GO, CEP: 75800-008**
- 7.3.** Os produtos deverão ser entregues pela(s) contratada(s) no prazo máximo de **15 (Quinze) dias úteis**, contados a partir do recebimento da **Ordem de Fornecimento**, observado o disposto neste Termo de Referência.
- 7.4.** O fornecedor está sujeito à fiscalização do produto no ato da entrega e posteriormente, reservando-se o Município, através do responsável, o direito de não receber o produto, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o produto não ser aquele especificado na proposta/especificação do objeto.
- 7.5.** Os objetos deverão ser entregues **em dias úteis, de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 17h00**, mediante **prévio agendamento** com a Administração.
- 7.6.** O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusiva da(s) empresa(s) vencedora(s), sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.
- 7.7.** O recebimento será efetivado nos seguintes termos:
- 7.7.1.** **PROVISORIAMENTE**, realizada de imediato, para efeito de posterior verificação do produto ofertado com as especificações constantes neste Termo de Referência.
- 7.7.2.** **DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação pela Secretaria, o qual será efetivado até **10 (dez) dias**

úteis, contados do recebimento provisório, mediante termo ou recibo de recebimento definitivo.

7.8. Caso o produto seja entregue em desacordo com os requisitos estabelecidos pela área requisitante, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-lo(s) ou complementá-lo(s) **sem ônus para a Administração**, no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contados da notificação formal pela área requisitante.

7.9. As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério da Prefeitura Municipal.

7.10. GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

7.10.2. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

8. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

8.1. O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze) meses**, contados **a partir da data da assinatura do contrato**, na forma do **artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021**, período este suficiente para a entrega integral dos bens, recebimento definitivo, eventual substituição, garantia e demais obrigações contratuais.

8.2. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

8.3. A autoridade competente do órgão ou entidade contratante deverá atestar a maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual;

8.4. A Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;

8.5. A Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

8.6. A extinção mencionada no item anterior ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data.

9. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E METODOLOGIA DE APURAÇÃO

9.1. O valor global estimado para a presente contratação é de **R\$139.448,81** (Cento e trinta e nove mil quatrocentos e quarenta e oito reais e oitenta e um centavos) conforme mapa de preços anexo a este Termo.

9.2. Abaixo, detalho os valores totais estimados para cada um dos sete lotes, conforme as tabelas de preços:

9.2.1. Lote 01 (Equipamentos Operacionais): R\$14.270,00



Rua Itarumã, 355. Vila Santa Maria – Jataí, Goiás. CEP: 75800-089
(64) 3632.8800 - www.jatai.go.gov.br


- 9.2.1.1. Balança com Impressora: R\$6.525,00.
- 9.2.1.2. Fatiador de Frios Automático: R\$7.745,00.
- 9.2.2. **Lote 02 (Mobiliário e Vendas): R\$ 59.526,22**
- 9.2.2.1. Balcão Caixa em L: R\$2.950,00.
- 9.2.2.2. Cadeiras (28 unidades): R\$13.218,80.
- 9.2.2.3. Cestas de Compras (30 unidades): R\$1.410,00.
- 9.2.2.4. Estantes em MDF (08 unidades): R\$12.104,00.
- 9.2.2.5. Expositor Hortifrúti Central: R\$2.870,00.
- 9.2.2.6. Expositor DM4 (02 unidades): R\$6.120,00.
- 9.2.2.7. Expositor para Hortifrúti Lateral (06 unidades): R\$17.220,00.
- 9.2.2.8. Mesas de Uso Interno (07 unidades): R\$3.633,42.
- 9.2.3. **Lote 03 (Refrigeração): R\$28.893,95**
- 9.2.3.1. Expositor Ilha Dupla Ação: R\$8.989,00.
- 9.2.3.2. Refrigerador Vertical Hortifrúti: R\$6.536,83.
- 9.2.3.3. Refrigerador Vertical para Carnes: R\$7.032,59.
- 9.2.3.4. Refrigerador Vertical Conveniência: R\$6.335,53.
- 9.2.4. **Lote 04 (Informática e Automação): R\$8.206,77**
- 9.2.4.1. Impressora Térmica de Etiquetas: R\$927,82.
- 9.2.4.2. Impressora Multifuncional Smart Tank: R\$3.400,00.
- 9.2.4.3. Computador Desktop: R\$3.878,95.
- 9.2.5. **Lote 05 (Climatização): R\$7.267,40**
- 9.2.5.1. Ar-condicionado 18.000 BTUs (02 unidades): R\$7.267,40.
- 9.2.6. **Lote 06 (Limpeza): R\$ 8.812,56**
- 9.2.6.1. Enceradeira/Lavadora de Pisos: R\$ 2.872,95.
- 9.2.6.2. Lavadora de Alta Pressão: R\$5.939,61.
- 9.2.7. **Lote 07 (Equip. Operacionais de Maior Complexidade): R\$ 12.471,91**
- 9.2.7.1. Seladora a Vácuo de Bancada: R\$12.471,91.
- 9.3. Estes valores foram obtidos através da mediana dos preços registrados no Banco de Preços, visando mitigar distorções e garantir a segurança jurídica do procedimento.
- 9.4. A metodologia de custos adotada para a aferição dos preços estimados foi a **pesquisa de mercado**, realizada por meio de **consulta ao Banco de Preços**, a partir de **orçamentos públicos vigentes**, sendo utilizado como parâmetro a **mediana dos valores obtidos**, por se mostrar mais adequada para mitigar distorções decorrentes de valores atípicos, em conformidade com o **art. 23 da Lei nº 14.133/2021** e com o **Estudo Técnico Preliminar**.
- 9.5. Os valores unitários máximos permitidos a serem contratados, constam na tabela abaixo:

Lote / Item	Und.	Descrição Técnica	Valor Unitário	Qtde.	Valor Total	Imagem Referencial
LOTE 01 EQUIP. OPERACIONAIS						


1.	Balança	UND	Balança com Impressora: Tipo balança comercial com capacidade de pesagem de 32 kg. Display do tipo vácuo fluorescente alfanumérico, bateria de Níquel-Cádmio, saída de dados, consumo de 11 a 50 W durante a impressão e teclado de 60 teclas rápidas com acesso a 180 itens. Dimensões: 43,8x18,3x45 cm; Peso: 15.500g; Tensão 220V.	R\$ 6.525,00	01	R\$ 6.525,00	
2.	Fatiador	UND	Fatiador de Frios Automático (300mm): Construído em aço cromado com produção de 40 fatias/min. Motor com auto refrigeração (0,33 cv), bandeja porta frios com 40° de inclinação e protetor de faca. Peso: 30,5 Kg; Dimensões: 56x59x57 cm; Tensão 220V.	R\$7.745,00	01	R\$7.745,00	
LOTE 02 MOBILIÁRIO E VENDAS							
1.	Balcão Caixa	UND	Balcão Caixa para loja em L: Medidas 170x160 cm, altura da mesa 75 cm e tampo superior de 70x60 cm. Estrutura em MDP 25mm e tampo tamburato 50mm, acabamento BP fosco, com gavetas e sapatas niveladoras.	R\$2.950,00	01	R\$2.950,00	
2.	Cadeira	UND	Cadeira em polipropileno e fibra de vidro: Cor verde oliva, altura 80 cm, largura 61 cm e comprimento 55,50 cm. Peso unitário 4 Kg e capacidade de carga de até 182,00 Kg.	R\$472,10	28	R\$13.218,80	
3.	Cestas	UND	Cestas de compras plásticas: Capacidade de 16 litros, cor amarela, peso individual de 1 kg. Medidas: 19x28,5x44 cm.	R\$47,00	30	R\$1.410,00	
4.	Estante	UND	Estante cor madeira escura em MDF: Medidas de 1,40 m de comprimento, 0,40 m de largura e 1,80 m de altura, contendo 5 prateleiras.	R\$1.513,00	08	R\$12.104,00	
5.	Exp. Central	UND	Expositor Hortifrúti Central: Cor madeira escura, módulos alto (C:0,80m; L:0,80m; A:1,00m) e baixo (C:0,80m; L:0,40m; A:0,70m). Suporta 200kg no leito.	R\$2.870,00	01	R\$2.870,00	
6.	Expositor DM4	UND	EXPOSITOR DM4 em MDF laminado: Medidas 0,90x0,90x1,17 m, com prateleiras superiores de 0,68x0,68 m e suporte de 35kg por prateleira.	R\$3.060,00	02	R\$6.120,00	
7.	Exp. Lateral	UND	Expositor para hortifrúti lateral: Cor madeira escura, medidas de 0,89 m de comprimento, 0,65 m de largura e 1,50 m de altura.	R\$2.870,00	06	R\$17.220,00	



8. Mesas	UND	<p>Mesa para uso interno, confeccionada em polipropileno, com tampo liso e pernas em madeira tipo Tauari ou equivalente, destinada à utilização em ambientes como salas de refeições, áreas administrativas ou espaços de uso coletivo.</p> <p>O produto deverá apresentar estrutura resistente e durável, com design funcional e acabamento compatível com uso contínuo, garantindo estabilidade e segurança durante sua utilização.</p> <p>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS Material do tampo: Polipropileno Tipo de tampo: Liso Material das pernas: Madeira tipo Tauari ou equivalente Altura aproximada: 73,00 cm Comprimento aproximado: 72,00 cm Largura aproximada: 12,00 cm (ou conforme padrão do fabricante) Peso aproximado: 8 kg Cor: A definir conforme necessidade da Administração Acabamento: Compatível com uso interno</p> <p>CONDIÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO O produto deverá permitir limpeza manual com água e sabão neutro; Não deverá exigir o uso de produtos químicos ou abrasivos para higienização; Deverá resistir ao uso cotidiano, desde que observadas as recomendações do fabricante; Não deverá ser submetido a lavagem com equipamentos de alta pressão; Recomenda-se evitar exposição prolongada ao sol, a fim de preservar a integridade e a coloração do material.</p> <p>GARANTIA Garantia mínima conforme Código de Defesa do Consumidor, ou conforme política do fabricante.</p>	R\$519,06	07	R\$3.633,42	
LOTE 03 REFRIGERAÇÃO						
1. Expositor Ilha	UND	<p>Expositor Ilha Dupla Ação: Conservação de congelados e resfriados, três portas, 819 litros. Medidas: 1015x800x2898 mm; Consumo: 8,07 kW/dia; Tensão 220V.</p>	R\$8.989,00	01	R\$8.989,00	

2. Refri, 5 portas	UND	<p>Refrigerador Vertical HORTIFRUTI 1 Porta . Dimensões do produto 1 x 1 x 1 cm; 106 quilogramas Capacidade 453 Litros Consumo anual de energia 800 Kilowatt Hours Per Year Espaço para legumes e verduras 1 Litros Capacidade do freezer 50 Litros Tipo de instalação Independente Configuração básica Expositor Vertical Características especiais Prateleiras ajustáveis Cor Preto Ciclos padrão 5000 Racks 3 Gavetas 1 Descongela Automático Tipo de material da porta Vidro Tipo de prateleira ou estante Vidro Estantes 3 Especificação atendidas ISO 9001 Funciona a bateria ou pilha? Não Peso: 106 Quilogramas</p>	R\$6.536,83	01	R\$6.536,83	
3. Refri. Carnes	UND	<p>Refrigerador Vertical para Carnes: Largura: 71 cm. Capacidade em volume: 570 L. Capacidade de 570L para armazenamento eficiente de carnes embaladas. Temperatura de funcionamento entre 0°C e 5°C. Controle digital de temperatura para precisão. Iluminação em LED para melhor visibilidade dos produtos. Porta de vidro duplo temperado com fechamento automático. Pés ajustáveis para estabilidade em diferentes superfícies. Informações Técnicas: - Voltagem: 220V - Temperatura: 0C a 5C - Refrigeração: Ar forçado - Controlador digital de temperatura - Iluminação em LED (6500k) - Porta de vidro duplo, temperado. Sistema de abertura pivotante com fechamento automático - Gabinete interno em chapa de PSAl branca ou preta - Gabinete externo em chapa galvanizada pintada - Prateleiras tipo aramado com regulagem de altura</p>	R\$7.032,59	01	R\$7.032,59	

		<ul style="list-style-type: none"> - Entrada de ar inferior em PSAI vacuum forming - Pés termoplásticos com regulagem de altura - Degelo: automático <p>Dimensões:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produto: 206,5 cm A x 65 cm L x 75 cm P - Embalagem: 219 cm A x 70 cm L x 76 cm P - Peso Bruto: 150kg 				
4. Refri. Frios	UND	<p>Refrigerador Vertical Conveniência refrigeração: Micro Ventilador eletrônico Temperatura: 0 a +7C Degelo: Manual Controle de Temperatura: Termostato Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco Revestimento Externo: Aço pré-pintado preto Iluminação LED (interna), com interruptor Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo Fechamento automático 3 níveis reguláveis e inclináveis de prateleiras aramadas Placa Fria Pés niveladores Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar (sujeito a embaçar) Altura: 1,86cm Profundidade: 0,64cm Frente: 0,64cm Consumo: 2,1kW/dia Peso Líquido: 98kg Capacidade Bruta: 410 litros Classe: (4) Plano de carga: 384 latas de 350ml ou 224 long necks de 350ml ou 168 garrafas de 600ml</p>	R\$6.335,53	01	R\$6.335,53	

LOTE 04 INFORMÁTICA

1. Imp. Etiquetas	UND	<p>Impressora Térmica de Etiquetas Método de impressão por transferência térmica e impressão térmica direta Linguagens de programação ZPL e EPL Um único indicador de status de LED Um único botão de avançar/pausar Conectividade por USB OpenACCESS para fácil carregamento de mídia Construção com estrutura de parede dupla Qualificação de ENERGY STAR Características - Conectividade: USB - Etiquetas: Até 104mm de largura</p>	R\$927,82	01	R\$927,82	
-------------------	-----	---	-----------	----	-----------	---

		<ul style="list-style-type: none"> - Ribbons: Até 110mm de largura; até 74m de comprimento - Tecnologia de Impressão: Transferência Térmica - Resolução de Impressão: 203dpi - Velocidade de Impressão: 102mm/s - Memória RAM: 128 MB - Memória Flash: 256 MB 				
3. Multifun cional	UND	<p>Impressora Multifuncional Smart Tank: Wi-Fi, Bluetooth, tanque de tinta colorida duplex. Velocidade rascunho A4 até 30 ppm (preto), ciclo mensal de 6.000 páginas.</p>	R\$3.400,00	01	R\$3.400,00	
4. Computador Desktop (básico)	UND	<p>Computador Desktop (básico), completo, destinado ao uso administrativo, fornecido com todos os componentes e periféricos necessários ao pleno funcionamento. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS Equipamento em linha de produção pelo fabricante, não descontinuado; Computador do tipo desktop; Processador: mínimo Intel Core i5 de 10ª geração ou superior, ou equivalente AMD com desempenho compatível; Armazenamento: SSD de no mínimo 256 GB; Memória RAM: 8 (oito) GB, em 2 (dois) módulos idênticos de 4 GB cada, do tipo SDRAM DDR4, frequência mínima de 2133 MHz ou superior, operando em modo Dual Channel; Placa-mãe: arquitetura ATX, MicroATX, BTX ou MicroBTX, conforme padrões estabelecidos e divulgados no site www.formfactors.org; Possuir no mínimo 01 (um) slot PCI-Express x16 (versão 2.0 ou superior); VÍDEO Adaptador de vídeo integrado, com memória mínima compartilhada de 1 GB; Suporte ao Microsoft DirectX 10.1 ou superior; Suporte a monitor estendido; Possuir no mínimo 02 (duas) saídas de vídeo, sendo ao menos 01 (uma) saída digital, do tipo HDMI, DisplayPort ou DVI. UNIDADE ÓPTICA Unidade combinada de leitura e gravação de CD e DVD (DVD-ROM/Gravador).</p>	R\$.3878,95	01	R\$3.878,95	

		<p>PERIFÉRICOS Teclado USB, padrão ABNT2, com 107 teclas, com fio; Mouse USB, com fio, resolução mínima de 800 DPI, 02 botões e scroll; Monitor LED, tamanho mínimo de 19 polegadas, formato widescreen (16:9). CONECTIVIDADE Interface de rede Ethernet 10/100/1000 Mbps; Interface de rede Wi-Fi, padrão IEEE 802.11 b/g/n. SISTEMA OPERACIONAL Sistema operacional Windows 10 Pro, 64 bits, original, devidamente licenciado. GABINETE E FONTE Gabinete compatível com a placa-mãe ofertada, permitindo funcionamento na posição vertical ou horizontal; Fonte de alimentação compatível, dimensionada para suportar plenamente toda a configuração exigida. PADRÃO VISUAL Gabinete, monitor, teclado e mouse deverão possuir cores neutras, nas tonalidades preta, branca ou cinza, mantendo uniformidade de cor entre os componentes. CONDIÇÕES GERAIS Todos os componentes deverão ser novos, sem uso, sem recondicionamento ou remanufatura; Garantia mínima de 12 (doze) meses, fornecida pelo fabricante ou fornecedor.</p>				
LOTE 05 CLIMATIZAÇÃO						
1. Ar-condicionado	UND	Ar-condicionado 18.000 BTUs: Cor branca, tecnologia Inverter, serpentina de cobre e gás R32. Possui display digital, controle remoto e tensão 220V.	R\$3.633,70	02	R\$7.267,40	
LOTE 06 LIMPEZA						
1. Enceradeira	UND	Enceradeira/Lavadora de pisos: Escova de 50cm, motor 1,0 HP (175 RPM), capacidade operacional de 3200m². Peso: 40Kg; Tensão 220V.	R\$2.872,95	01	R\$2.872,95	



2. Lavadora	UND	Lavadora de Alta Pressão: Motor 3,0 CV, potência 3.800 W, pressão máxima 2.250 psi. Tensão 220V monofásico.	R\$5.939,61	01	R\$5.939,61	
LOTE 07 OPERACIONAIS DE MAIOR COMPLEXIDADE						
3. Seladora	UND	Seladora a vácuo de bancada com sistema de atmosfera modificada (ATM), nova, sem uso, para acondicionamento de alimentos, contendo no mínimo as seguintes características técnicas: Tensão: 220 V; Potência total aproximada de 2.500 W; Potência da bomba de vácuo mínima de 900 W; Capacidade da bomba de vácuo mínima de 20 m ³ /h; Sistema com injeção de gás (ATM); Mínimo de 02 (duas) barras de selagem; Dimensões mínimas da barra de selagem: aproximadamente 510 x 5 mm; Dimensões internas da câmara aproximadas de 525 x 525 x 70 mm; Dimensões externas aproximadas de 655 x 605 x 550 mm; Peso aproximado de 70 kg; Estrutura em aço inoxidável; Tampa transparente de alta resistência; Painel de controle digital; Garantia mínima de 12 meses. Observação: Serão aceitos equipamentos similares, equivalentes ou de qualidade superior, desde que atendam integralmente às especificações técnicas mínimas exigidas.	R\$12.471,91	01	R\$12.471,91	

Tabela 3

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E RECURSOS FINANCEIROS

10.1. Os recursos para a presente contratação serão arcados exclusivamente pelos cofres do Município de Jataí, em dotação(ões) específica(s) a ser(em) indicada(s) nos autos do processo pela Contadoria Municipal, do Orçamento de 2026.

11. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

11.1. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA encaminhará os documentos de cobrança para o Gestor/Fiscal do contrato (que fará a análise do processo) o qual incluirá, além da **nota fiscal apta, as certidões de regularidade fiscal da empresa e demais documentos pertinentes;**

11.2. Os pagamentos serão efetuados pela Tesouraria Municipal, com base nos produtos efetivamente fornecidos, conf. preço previsto em contrato ou ARP, conforme Ordem de Fornecimento emitida;

Rua Itarumã, 355. Vila Santa Maria – Jataí, Goiás. CEP: 75800-089
(64) 3632.8800 - www.jatai.go.gov.br

- 11.3. Os pagamentos serão realizados mediante depósito na conta corrente bancária informada, em nome da CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias após o adimplemento de cada parcela do produto entregue, conforme o caso;
- 11.4. Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente.
- 11.5. Havendo divergência ou erro na emissão da documentação fiscal, será interrompida a contagem do prazo para fins de pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização da documentação fiscal.
- 11.6. Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.
- 11.7. A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente do CONTRATANTE.
- 11.8. Quando da emissão da nota fiscal/fatura, a CONTRATADA deverá destacar o valor das retenções dos tributos cabíveis.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE:

12.1. A CONTRATADA OBRIGA-SE A:

- 12.1.1. Cumprir fielmente, além da Lei nº 14.133/21, o estipulado no Edital, neste Termo de Referência e seus Anexos, na sua proposta e em especial:
- 12.1.2. Efetuar a entrega do objeto na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e de sua proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão indicações referentes ao produto fornecido e suas especificações.
- 12.1.3. Cumprir fielmente esta norma, de forma que o fornecimento relacionado seja executado com esmero e perfeição.
- 12.1.4. Realizar a entrega dos materiais em até 15 (quinze) dias úteis, contados da entrega da ordem de fornecimento – OF.
- 12.1.5. Caso a contratada não realize a entrega dos materiais dentro do prazo estipulado no item anterior, será NOTIFICADA pela CONTRATANTE para regularizar a avença no prazo (10 (dez) dias úteis.
- 12.1.6. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- 12.1.7. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à Contratante.
- 12.1.8. Providenciar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a correção de falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do contrato, prestando os devidos esclarecimentos ao setor de fiscalização da CONTRATANTE.
- 12.1.9. Comunicar a Administração, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

- 12.1.10.** Manter, durante toda a contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 12.1.11.** Observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, cabendo-lhes inteiramente a responsabilidade por eventuais transgressões.
- 12.1.11.1.** Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto deste Contrato, cabendo-lhe integralmente o ônus decorrente, independente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE.
- 12.1.11.2.** Cumprir e fazer cumprir seus prepostos ou conveniados, leis, regulamentos e posturas, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto deste termo de referência, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.
- 12.1.11.3.** Adotar todos os critérios de segurança, tanto para seus empregados, quanto para o fornecimento dos materiais em si.
- 12.1.11.4.** Adotar todas as providências e assumir todas as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que verificados em dependência da CONTRATANTE.
- 12.1.11.5.** Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE.
- 12.1.11.6.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas através da presente contratação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.
- 12.1.11.7.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 12.1.11.8.** Zelar pela boa e fiel execução das obrigações contratadas.
- 12.1.12.** Atender aos chamados da Secretaria imediatamente, devendo disponibilizar telefone fixo, e-mail da empresa bem como pessoal qualificado para atender a esses chamados e realizar as entregas, nos prazos estipulados.
- 12.1.13.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias nas aquisições, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor/quantitativo inicial do contrato.
- 12.2. A CONTRATANTE OBRIGA-SE A:**
- 12.2.1.** Receber provisória e definitivamente o objeto, conforme especificações, prazos e condições estabelecidas na licitação.
- 12.2.2.** Acompanhar e fiscalizar, através de servidor ou comissão especialmente designada, o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, sob os aspectos quantitativo e qualificativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADAS quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma.

- 12.2.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
 - 12.2.4. Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente.
 - 12.2.5. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar suas obrigações dentro das normas do contrato.
 - 12.2.6. Efetuar o pagamento à empresa a ser contratada de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas no edital e na licitação.
- 12.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

13. DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

13.1. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO

- 13.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado, conforme art. 25, §7º e art. 92, §3º, ambos da Lei 14.133/2021, bem como o parágrafo único do art. 24 da IN nº 9/2023 do TCM/GO.
- 13.1.2. Após o interregno de 1 (um) ano os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 13.1.3. Poderá ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.
- 13.1.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 13.1.5. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 13.1.6. 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.
- 13.1.7. 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.
- 13.1.8. A CONTRATADA deverá encaminhar junto a solicitação de reajuste a documentação comprobatória, conforme art. 25 da IN nº 9/23 do TCM/GO, devendo conter no mínimo:
- 13.1.9. indicação de qual(is) índice(s) será(ão) adotado(s) no reajustamento, devendo estar de acordo com o previsto no edital e neste contrato;

- 13.1.10. apresentação do(s) percentual(is) a ser(em) aplicado(s), devendo ser embasado na fonte de informação responsável pela sua divulgação;
- 13.1.11. planilha orçamentária com a indicação do saldo quantitativo e financeiro, anterior à aplicação de reajustamento, para todos os itens/serviços contratados;
- 13.1.12. planilha orçamentária que apresente a memória de cálculo do reajustamento efetuado e demonstre os novos preços unitários e o novo valor total do contrato;
- 13.1.13. A CONTRATANTE deverá apresentar resposta para o pedido de reajuste da CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento de toda a documentação elencada nos itens anteriores, conforme art. 92, inciso XI da Lei 14.133/21.

13.2. DA REVISÃO

- 13.2.1. A CONTRATADA poderá solicitar a REVISÃO quando ocorrer a desequilíbrio econômico-financeiro em virtude de 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 do contrato tal como pactuado, conforme previsto na alínea “d”, inciso II, art. 124 da Lei 14.133/21.
- 13.2.2. A CONTRATADA deverá encaminhar junto a solicitação de revisão a documentação comprobatória, conforme art. 29 da IN nº 9/23 do TCM/GO, devendo conter no mínimo:
 - 13.2.3. indicação do(s) item(ns), serviço(s) ou insumo(s) do contrato passível(eis) de revisão;
 - 13.2.4. demonstração do fato gerador do desequilíbrio de forma que fique comprovado o caráter extraordinário do pleito, devendo ser apresentado de forma individualizada para cada item, serviço ou insumo;
 - 13.2.5. indicação da data a partir da qual pretende-se aplicar a revisão, podendo ser indicadas datas diferentes em caso de o pedido abarcar mais de um item, serviço ou insumo;
 - 13.2.6. comprovação do novo valor para cada item, serviço ou insumo a ser revisado, que demonstre a elevada evolução dos preços no mercado;
 - 13.2.7. planilha orçamentária com a indicação do saldo quantitativo e financeiro, anterior à aplicação de revisão, para cada item, serviço ou insumo a ser alterado;
 - 13.2.8. planilha orçamentária, acompanhada da memória de cálculo de cada item, do serviço ou do insumo a ser revisado, que demonstre os novos preços unitários e o novo valor total do contrato;
 - 13.2.9. A REVISÃO deve ser apresentada de forma individualizada para cada item, serviço ou insumo que tenha sido efetivamente impactado pelo fato gerador do desequilíbrio, sendo vedada a aplicação de índice sobre o valor global do contrato.
 - 13.2.10. A simples variação dos preços divulgados nos sistemas de custos referenciais não autoriza a formalização de REVISÃO.

- 13.2.11. Será levado em consideração na análise do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, eventual desconto ofertado pela Contratada sobre o valor estimado do processo na fase de lances.
- 13.2.12. Os preços dos itens, dos serviços ou dos insumos do contrato que tiverem sido objeto de realinhamento terão suas datas-bases atualizadas à data do fato gerador do desequilíbrio.

14. DA FORMA DE GESTÃO CONTRATUAL:

- 14.1. A Secretaria de Desenvolvimento econômico ficará responsável pela gestão/fiscalização do(s) futuro(s) contrato(s), devendo agir conforme previsão normativa municipal, de acordo com as cláusulas avençadas, e em observância às disposições previstas na Lei Nº 14.133/2021.
- 14.2. A fiscalização/gestão tem como objetivo verificar se os **objetos entregues** são adequados e dentro das especificações, se o quantitativo e marca estão corretos, bem como o transporte e descarrego dos materiais.
- 14.2.1. Tais encargos serão realizados pelos servidores indicados pelo(a) Secretário(a) da pasta solicitante, em documento apartado, e nomeados pela autoridade competente através de portaria.
- 14.3. O gestor do contrato coordenará 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 14.3.1. O gestor do contrato acompanhará 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 14.3.2. O gestor do contrato emitirá 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- 14.3.3. O gestor do contrato tomará 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- 14.4. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

- 14.4.1.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).
- 14.4.2.** Caso ocorram 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Jataí/GO, aos 07 de maio de 2026.

ADELINO CARVALHO FRANCO NETO
DIRETOR DE INDUSTRIA, COMERCIO E SERVICOS
CPF: 975.764.841-87
MATRÍCULA Nº 16184