INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO

Edital 44/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
44/2026	158124-INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO	MIRIAN RODRIGUES SILVA VASCONCELOS	26/11/2026 14:22 (v 0.8)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23221.001293.2026-91

1. DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO

158124-795/2026

CONTRATANTE/GERENCIADOR (UASG)

158124

OBJETO

Aquisição de equipamentos e material para atender as áreas do ensino, pesquisa e extensão do IF Goiano

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R$ 4.055.835,63 (Quatro milhões, cinquenta e cinco mil, oitocentos e trinta e cinco reais e sessenta e três centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **09/12/2026** às **08h (horário de Brasília)**

Critério de Julgamento:

menor preço por item

Modo de disputa:

aberto e fechado

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

SIM

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA GOIANO
CAMPUS MORRINHOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 158124-795/2026

(Processo Administrativo n° 23221.001293.2026-91)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA GOIANO CAMPUS MORRINHOS, CNPJ 10.651.417/0003-30, por meio do(a) Setor de Compras e Licitações, sediado(a) Área Rural, SN, BR 153 Km 633, bairro Área Rural de Morrinhos, na cidade de Morrinhos/GO ,

CEP 75658-899, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de equipamentos e material para atender as áreas do ensino, pesquisa e extensão dos campi do IF Goiano, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Para os itens com valores até R$80.000,00 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.[A1]

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.[A2]

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021[A3] , para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.9.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.9.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.9.5.empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.9.6 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.9.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.9.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.9.9 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.9.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.9.11. pessoas físicas.

3.9.11.1. Não será permitida a participação de pessoas físicas nesta licitação, com fulcro no art. 4º, parágrafo único, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 116/2021, tendo em vista que a execução do objeto engloba a entrega de equipamentos industriais e laboratoriais de grande porte, serviços de montagem/instalação especializada, suporte logístico fracionado entre múltiplos campi e prestação de garantia técnica assistida por rede credenciada, requisitos que demandam estrutura empresarial e corpo técnico incompatíveis com a natureza da atuação individual de pessoa física.

3.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.11. O impedimento de que trata o item 3.10.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.4 e 3.10.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.13. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.14. O disposto nos itens 3.10.4 e 3.10.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.16. A vedação de que trata o item 3.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. *Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.*

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.2 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

5.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.7. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.7.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.8. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.8.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.8.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.9. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.9.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.9.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.9.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.9.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.9.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.9.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.10. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

5.11. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4, 5.8 ou 5.10 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.12. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.13. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.14. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.15. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.15.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.15.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.16.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.16.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.17. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.18. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.19. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. valor unitário do item;

6.1.2. marca;

6.1.3. fabricante;

6.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo disposto na tabela de itens do Termo de Referência.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. O licitante *NÃO* poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS /PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias**,** a contar da data de sua apresentação.

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.13. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 0,5% (meio por cento).*

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

> 7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
>
> 7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
>
> 7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
>
> 7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
>
> 7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.12.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.12.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.13.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.13.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.6. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.7. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

> 7.20.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão.
>
> 7.20.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

> 7.21.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).
>
> 7.21.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.
>
> 7.21.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento), serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
>
> 7.21.4. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
>
> 7.21.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 5% (cinco por cento) na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.21.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.21.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.22. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.23. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.23.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.23.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.23.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.23.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto n° 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU n° 226, de 9 de setembro de 2025.

7.24. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.24.1. empresas brasileiras;

7.24.2. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.24.3. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.25. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.26.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.26.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.26.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.26.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.26.5. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

8.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.4.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.6.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.8.1. contiver vícios insanáveis;

8.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.8.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.8.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

8.8.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.10. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.10.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.10.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.15. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.

9.2 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.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, 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.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo email licitacao.mhos@ifgoiano.edu.br *de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.*

9.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.13. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 horas prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.15. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

9.15.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.15.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.15.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.16. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.17. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.

9.19. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.20. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.21. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 2(dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 2(dois) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 2(dois) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 2(dois) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.6. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.6.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de *02* (*dois*) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, ***poderá*** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferi sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.6. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.8. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://ifgoiano.edu.br/home/index.php/licit.html.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1,1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. . salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2.induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. mpedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de *30 (trinta)* dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de *0,5%* a *15%* do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de *15%* a *30%* do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

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

> 14.15.1. 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.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: licitacao.mhos@ifgoiano.edu.br.

15.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://ifgoiano.edu.br/home/index.php/licit.html .

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Termo de Ciência e concordância;

16.11.1.2. Apêndice I - Tabela de itens e Participantes da Licitação

16.11.1.3. Modelo de Carta Proposta;

16.11.1.4. Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. Anexo II – Minuta da Ata de Registro de Preços

16.11.3. Anexo III - Minuta do Contrato

Morrinhos, 26 de novembro de 2026

Cícero José da Silva

Diretor-Geral

Documento assinado via termo de aprovação e declaração disposto nos autos do processo: Termo nº 85/2026 - UCL-MO/CPOAF /CMPM/DAP-MO/CMPMHOS/IFGOIANO

17. 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.

CICERO JOSE DA SILVA

Autoridade competente

INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO

Termo de Referência 195/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
195/2026	158124-INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO	MIRIAN RODRIGUES SILVA VASCONCELOS	26/11/2026 14:00 (v 0.7)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23221.001293.2026-91

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° 23221.001293.2026-91)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de equipamentos e material para atender as áreas do ensino, pesquisa e extensão nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1 *Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s)* estão dispostas na tabela do apêndice I, desse termo de Referência

1.1.2. O código CATMAT informado na Tabela do apêndice I, é aproximado e não exime a proponente da obrigatoriedade de observação das especificações técnicas, contidas neste Termo de Referência.

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de ***12 (doze) meses*** *contados* ***da assinatura do contrato ou documento equivalente,*** *na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.*

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

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. *O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:*

I) ID PCA no PNCP:10651417000178-0-000001/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 11/02/2025;

III) Id do item no PCA: DFD 785/2026;

IV) Classe/Grupo: 9999-ITENS DIVERSOS;

V) Identificador da Futura Contratação: 158124-795/2026;

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* e no item 4 dos Estudos Técnicos Preliminares*, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:*

4.1.1. Selo Ruído

Para os itens 5 – Liquidificador comercial e 7 – Lavadora de alta pressão e aspirador, deverá ser apresentado o Selo Ruído, conforme o equipamento ofertado, nos termos da Resolução CONAMA nº 20/1994 e da Portaria INMETRO nº 6/2022.

A classificação exigida deverá observar a disponibilidade de modelos e fornecedores no mercado, conforme orientação do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU.

4.1.2. Selo de Identificação da Conformidade do INMETRO

Para os itens abaixo, deverá ser apresentado o **Selo de Identificação da Conformidade do INMETRO**, quando o equipamento ofertado estiver abrangido pelo campo de aplicação da Portaria INMETRO nº 148/2022 (https://www.gov.br/inmetro/pt-br/acesso-a-informacao/perguntas-frequentes/avaliacao-da-conformidade/aparelhos-eletrodomesticos-e-similares/quais-eletrodomesticos-estao-no-escopo-da-portaria-inmetro-ndeg-148-de-2022)

Item do TR e descrição	Categoria da Tabela 1 do Anexo III
1 – Processador de alimentos em cubos elétrico	**47 – Máquinas de cozinha comerciais operadas eletricamente**
3 – Pass through de aquecimento	**36 – Aparelhos comerciais operados eletricamente para manter alimentos e louças aquecidos**
4 – Pass through refrigerado	**71 – Aparelhos elétricos de refrigeração comercial**
6 – Câmara de crescimento de pães elétrica	**25 – Fermentadores elétricos de uso comercial**

7 – Lavadora de alta pressão e aspirador 2 em 1	**52 – Aspiradores comerciais e industriais; 61 – Limpadores de alta pressão**
8 – Coifa industrial de centro	**80 – Coifas elétricas de uso comercial**
9 – Coifa industrial de canto	**80 – Coifas elétricas de uso comercial**
16 – Balcão térmico: conjunto de balcão de distribuição (buffet conjugado)	**36 – Aparelhos comerciais para manter alimentos aquecidos; 71 – Aparelhos elétricos de refrigeração comercial**
17 – Balcão térmico: conjunto de balcão de distribuição (buffet conjugado) – cota reservada	**36 – Aparelhos comerciais para manter alimentos aquecidos; 71 – Aparelhos elétricos de refrigeração comercial**
20 – Freezer horizontal	**71 – Aparelhos elétricos de refrigeração comercial**
21 – Freezer horizontal – cota reservada	**71 – Aparelhos elétricos de refrigeração comercial**
24 – Refrigerador industrial	**71 – Aparelhos elétricos de refrigeração comercial**
57 – Ar-condicionado de 12.000 BTU/h	**29 – Bombas de calor e condicionadores de ar**
58 – Ar-condicionado de 12.000 BTU/h – cota reservada	**29 – Bombas de calor e condicionadores de ar**
59 – Ar-condicionado de 18.000 BTU/h	**29 – Bombas de calor e condicionadores de ar**
60 – Ar-condicionado de 18.000 BTU/h – cota reservada	**29 – Bombas de calor e condicionadores de ar**

4.1.3. Fluidos refrigerantes

Para os itens que possuem sistemas de refrigeração ou congelamento, não será admitida a oferta de equipamentos que contenham ou façam uso de substâncias que destroem a camada de ozônio (SDO), abrangidas pelas restrições legais aplicáveis, nos termos do Decreto nº 2.783/1998 e da Resolução CONAMA nº 267/2000.

4.1.4. Eficiência energética – ENCE

Para os equipamentos sujeitos à etiquetagem compulsória no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), será exigida a apresentação da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), com a respectiva classificação de eficiência energética, conforme a regulamentação do INMETRO aplicável a cada categoria de produto, abrangendo especificamente os seguintes itens:
• Itens 20 e 21 – Freezer horizontal;
• Itens 53 e 54 – Televisor Smart TV de 65 polegadas;
• Itens 57 e 58 – Ar-condicionado de 12.000 BTU/h;
• Itens 59 e 60 – Ar-condicionado de 18.000 BTU/h.

4.1.5. Resíduos e embalagens

A contratada deverá observar, para todos os itens fornecidos, a legislação ambiental aplicável quanto ao gerenciamento e à destinação ambientalmente adequada dos resíduos e embalagens decorrentes do fornecimento, bem como as obrigações de logística reversa incidentes sobre os produtos e componentes, quando aplicáveis.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. *Na presente contratação será admitida a indicação de marcas e características de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares:*

4.2.1. A indicação de marcas na descrição dos itens ocorre exclusivamente a título de referência técnica e parâmetro de qualidade, nos termos do art. 41, I, "d", da Lei nº 14.133/2021, acompanhada da expressão "ou de marcas com padrão de qualidade similar ou superior". Essa medida justifica-se pela necessidade de melhor caracterizar o padrão mínimo de aceitabilidade exigido pela Administração, fixando uma referência de mercado clara para os licitantes, sem qualquer caráter restritivo à competitividade do certame.

4.3. Não haverá vedação de marcas nesta presente contratação.

Da exigência de amostra

4.4. Não haverá exigência de amostras nesta presente contratação.

Subcontratação

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

Garantia da contratação

4.6. *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:

4.7. *Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.*

4.7.1.*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.*

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

4.7.3. *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.*

Margem de Preferência:

4.8. O objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência **normal** de 10 %, prevista no Decreto n.º 11.890, de 22 de janeiro de 2024 conforme disposto na Resolução n.º 8 de 31 de março de 2025 da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS, por se tratar de bens manufaturados nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras, aplicados aos itens: **1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 18, 20, 21, 24, 25, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 42, 43, 46, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65,** conforme pré-definição no sistema de compras do governo.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. *O prazo de entrega dos bens é de 20 (vinte) dias, contados do(a) recebimento da nota de empenho, em remessa única,* com agendamento prévio de no mínimo 03 (três) dias.

5.2. *Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.*

5.3. Despesas com frete, transporte, carga, descarga, embalagens e seguros correrão por conta exclusiva do fornecedor.

5.4. Recebimento Provisório e Definitivo:

5.4.1. Provisório: No ato da entrega, para conferência de quantidade e integridade das embalagens.

5.4.2. Definitivo: Em até 10 (dez) dias após a verificação de conformidade técnica e operacional. Em caso de incorreção, a substituição do bem ocorrerá em até 05 (cinco) dias, às custas da contratada.

5.5. *Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:*

UASG - 158124	**ENDEREÇO**
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPOS BELOS	Rodovia GO-118, Q 1-A, Lt 1, Novo Horizonte Campos Belos/GO, CEP: 73.840-000 - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS CERES	Rodovia GO-154, Km 03, s/nº, Caixa Postal 51, Ceres/GO, CEP: 76.303-899- Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS CRISTALINA	Rua Araguaia, SN, Loteamento 71, Setor Oeste, Cristalina/GO, CEP: 73.850-000 - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS IPORÁ	Av. Oeste, nº 350, Parque União, Iporá/GO, CEP 76200-000 - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS MORRINHOS	BR-153, Km 633, Zona Rural, Morrinhos/GO CEP 75658-899- Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS POSSE	GO-453, Km 2,5, Fazenda Vereda do Canto, Distrito Agroindustrial, CEP 73900-000, Posse/GO - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - REITORIA	Rua 88, nº 310, Setor Sul, Goiânia/GO - CEP 74085-010 - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS RIO VERDE	Rodovia Sul Goiana, Km, 01, Zona Rural, Rio Verde/GO, CEP 75.901-970. Fone (64)3420-5600
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS TRINDADE	Engenheiro Gerhard Ett, s/n - Setor das Nações, Trindade/GO, CEP 75380-000
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS URUTAÍ	Rodovia Geraldo Silva Nascimento, Km 2,5, Zona Rural, Urutaí/GO, CEP: 75.790-000 - Brasil

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.6. *O prazo de garantia legal é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), ao qual se soma a garantia contratual mínima de 12 (doze) meses prevista no item 5.7 deste Termo de Referência, contada a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto, sem prejuízo de eventual prazo superior ofertado pelo fabricante ou exigido para item específico.*

5.7. Padrões Mínimos de Qualidade, Desempenho e Garantia conforme estabelecido nos Estudos Técnicos Preliminares:

- **Conformidade Técnica:** Os equipamentos deverão ser novos, de primeiro uso, fabricados com materiais de alta resistência e durabilidade, estando em estrita conformidade com as especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência.
- **Certificações e regulamentações aplicáveis:** Os equipamentos deverão atender às normas técnicas e aos regulamentos específicos aplicáveis à respectiva categoria de produto, inclusive quanto à certificação compulsória do INMETRO e à regularização perante a ANVISA, quando exigíveis.
- **Garantia Técnica Assistida:** Os equipamentos deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados do recebimento definitivo, ressalvados os itens para os quais o Termo de Referência estabeleça expressamente prazo superior. Durante o período de garantia, a contratada deverá prestar a assistência necessária, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.
- **Tensão Elétrica dos Equipamentos:** Considerando a rede elétrica do estado de Goiás, os equipamentos monofásicos devem ser especificados para 220V (Fase-Neutro), os equipamentos trifásicos para 380V (Fase-Fase-Fase) e os equipamentos trifásicos com neutro para 380V/220V (3 Fases + Neutro) - Goiás: Tensão entre fases = 380V; Tensão fase-neutro = 220V.

Condições de Entrega, Recebimento e Obrigações da Contratada

- **Prazo e Locais de Entrega:** O fornecedor terá o prazo de até **20 (vinte) dias**, a contar do recebimento da Nota de Empenho emitida por cada unidade, para entregar os produtos diretamente nos endereços dos *campi* participantes indicados no edital, com agendamento prévio de no mínimo 03 (três) dias.
- **Logística e Frete:** Despesas com frete, transporte, carga, descarga, embalagens e seguros correrão por conta exclusiva do fornecedor.
- **Instalação:** Para os itens que demandem montagem ou instalação, especialmente coifas, exaustores e câmaras frigoríficas, deverão ser observadas as condições físicas e estruturais dos locais de instalação. Quando necessário, deverá ser realizado levantamento prévio das medidas e das condições do ambiente, em articulação com a unidade solicitante, de modo a assegurar a adequada instalação e o pleno funcionamento dos equipamentos. Os serviços necessários à instalação deverão estar contemplados na proposta, conforme especificações do Termo de Referência.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
6.5. *Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

Fiscalização Administrativa

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

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
6.16.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
6.16.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
6.16.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
6.16.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
6.16.7 enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.17. A contratação poderá ser fomalizada mediante Termo de Contrato ou instrumento substitutivo, inclusive Nota de Empenho, conforme a natureza do objeto e as obrigações envolvidas em cada contratação, observadas as hipóteses previstas no art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. *Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (**meio** por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **15** (quinze) dias.*
*7.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “**e**” a “**h**” de **10**% (**dez** por cento) a **15** % (**quinze** por cento) do valor da contratação.*
*7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “**c**”, **5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)** do valor da contratação.*
*7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**b**”, **1**% (**um** por cento) a **5**% (**cinco** por cento) do valor da contratação.*
*7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **1**% (**um** por cento) a **5**% (**cinco** por cento) do valor da contratação.*
7.2.4.6. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**a**”, de **1**% (**um** por cento) a **5**% (**cinco** por cento) do valor da contratação.*

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *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 5 (cinco) 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 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) 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.

8.9.1. Para os itens que demandem montagem ou instalação, conforme especificações constantes do Apêndice I deste Termo de Referência, caberá ao Contratado fornecer os materiais, acessórios, componentes e serviços necessários à instalação e ao pleno funcionamento do equipamento, observadas as condições técnicas exigidas pelo fabricante.

8.9.2. A infraestrutura física e as condições necessárias à instalação, quando não integrarem o fornecimento do equipamento, serão disponibilizadas pela Administração, cabendo ao Contratado informar previamente, de forma clara e objetiva, os requisitos necessários à instalação.

8.9.3. Quando aplicável, a instalação deverá ser acompanhada dos testes necessários à verificação do funcionamento do equipamento, cujo recebimento definitivo ficará condicionado à constatação de que o bem se encontra instalado, em condições adequadas de uso e em conformidade com as especificações contratadas.

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 *Índice Nacional de Preços ao Consumidor (IPCA)* 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

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

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

8.38.2. 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.

8.38.3. 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.

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

8.39. 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

8.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em *09/11/2026.*

8.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA*,* exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

8.47. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será integral a partir do recebimento da nota de empenho.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

9.7. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A6]

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.14. 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;

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

9.16. 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;

9.17. 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;

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

9.19. 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.

9.20. 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

9.21. 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;

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

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

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

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante	
	Passivo Circulante	

9.24. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação *patrimônio líquido mínimo* de 10% do *valor total estimado da parcela pertinente (item ou grupo para o qual a empresa estiver concorrendo)*.

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

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.[A14]*

Qualificação Técnica

9.30. Comprovação dos Requisitos Técnicos e de Sustentabilidade:

9.30.1. O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie, juntamente com a proposta, sob pena de não aceitação, a comprovação do atendimento aos critérios e requisitos técnicos e de sustentabilidade, observadas as disposições eventualmente estabelecidas nas descrições dos itens constantes do Apêndice I e no item 4 deste Termo de Referência, mediante a apresentação dos documentos, etiquetas, selos e demais comprovações neles previstos, conforme a natureza e a aplicabilidade de cada requisito ao equipamento ofertado.

9.30.2. Caso a descrição dos itens e suas especificações técnicas e de sustentabilidade desta seção não estejam de acordo com as especificações técnicas e operacionais do mercado, caberá ao licitante apresentar justificativa e comprovação, que serão avaliadas pela comissão do processo licitatório.

9.31.*Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*

9.31.1. *Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.*

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

9.31.3. *O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.*

Disposições gerais sobre habilitação

9.32. 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.

9.33. 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.

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

9.35. 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.

9.36. 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$ 4.055.835,63 (Quatro milhões, cinquenta e cinco mil, oitocentos e trinta e cinco reais e sessenta e três centavos), conforme custos unitários apostos na* ***tabela contida no Apêndice 1 deste Termo de Referência.***

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. E*m 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. E*m 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;*

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

Morrinhos, 26 de novembro de 2026

_____

assinatura da equipe de planejamento da contratação

Documento assinado via termo de aprovação e declaração disposto nos autos do processo: Termo nº 85/2026 - UCL-MO/CPOAF/CMPM/DAP-MO /CMPMHOS/IFGOIANO

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Não se aplica.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ... *(identificar o Contratado)* declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital,* no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ... de ..... de 20.... .

_____

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

CLARICE APARECIDA MEGGUER

Presidente da comissão de planejamento

LUANA LUIZA DE SOUZA BORGES

Membro da comissão de planejamento

DAYANA MARTINS DA SILVA

Membro da equipe de planejamento

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
1	620347	PROCESSADOR DE ALIMENTOS EM CUBOS ELÉTRICO : corta em cubos Incluso: 3 discos para cubos (1 Disco Fatiador 10mm; 1 Disco Cubo 10mm;1 Disco Cubo 14mm) e um limpador do disco cubo. Altura x Comprimento x Largura: 58 × 29 × 52 cm. Capacidade: processar cerca de 250 kg de alimento por hora. Marca/modelo similar ou superior à Skymsen PA-7 Pró Com 3 Discos Cubos	Unidade	**R$ 5.897,63**	1	2		1						1	**5**	**R$ 29.488,15**
2	445664	BATEDEIRA PROFISSIONAL: Capacidade do recipiente: 20 litros. Capacidade de mistura (pá misturadora) e batido (globo batedor): 20 L. Possui engrenagens de metal para máxima durabilidade. RPM: 105 / 180 / 408 Material: Recipiente, grade protetora, alavanca de elevação, pá, gancho e globo fabricados em aço inox, corpo fabricado em ferro fundido. Medidas do Recipiente: Diâmetro: 35 cm., altura: 28,5 cm. Medidas do Acessório Globo: Altura: 32 cm. Diâmetro: 22 cm. Medidas do Acessório Gancho: 33 cm. Largura: 15 cm. Medidas do Acessório Pá / Raquete: Largura: 33 cm. Largura: 21 cm. Voltagem: 220 V / 60 Hz (monofásica) Medidas com embalagem : Altura: 91 cm. - Largura: 55 cm. - Comprimento: 62 cm. Medidas sem embalagem: Altura: 80 cm. - Largura: 43 cm. - Comprimento: 50 cm. Potência: 750 W Motor: 1 CV. Peso bruto 76,840 kg Peso líquido 61 kg. Marca similar ou superior a BATI-20 220V	Unidade	**R$ 11.828,99**	1	2					2				**5**	**R$ 59.144,95**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
3	615156	PASS THROUGH AQUECIMENTO, para conservação de temperatura de alimentos na passagem da produção para a área de consumo. Com duas portas (uma dianteira e uma traseira). Temperatura funcionamento: +30º a +80º. Controlador eletrônico de temperatura, com indicador de temperatura frontal. Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO. Aquecimento: resistência blindadas 2000W, blindadas com sistema de umidificação; isolamento térmico de alta densidade em poliuretano injetado de 60mm de espessura. Revestimento externo em aço inox 304. Prateleiras 6 níveis grades em aço inox 430, reguláveis com capacidade para 12 cubas fundas de 530x325x150 mm ou 24 cubas rasas de 325x265x150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande). Montado sobre quatro rodízios (rolamento de esferas), revestidos em poliuretano, sistema giratório com freio. Dimensões (L X P X A):720 X 935 X 2045mm. Tensão: bivolt (110/220 volts). Tomada padrão INMETRO de três pinos 20A, cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética – ENCE. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior às marcas “Venâncio” ou “Frilux EF003” ou “Gelopar GPTA-072”.	Unidade	**R$ 7.033,42**	1	1	1							1	**4**	**R$ 28.133,68**
4	442518	PASS THROUGH - com as seguintes características mínimas: pass through refrigerado, para conservação de temperatura de alimentos na passagem da produção para a área de consumo. Com duas portas (uma dianteira e uma traseira) Temperatura de funcionamento: 0 à +7ºC. Refrigeração por Ar forçado com evaporador aletado, degelo automático, gás refrigerante ecológico R134A; isolamento térmico de alta densidade em poliuretano injetado de 60mm de espessura. Controlador eletrônico de temperatura, com indicador de temperatura frontal. Revestimento externo em aço inox 304. Prateleiras 6 níveis grades em aço inox 430, reguláveis com capacidade para 12 cubas fundas de 530 x 325 x 150mm ou 24 cubas rasas de 325x265x150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande). Montado sobre quatro rodízios (rolamento de esferas), revestidos em poliuretano, sistema giratório com freio. Dimensões (L X P X A):720 X 935 X 2045mm. Tensão: bivolt (110/220 volts). Tomada padrão INMETRO de três pinos 20A, cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética – ENCE. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca “Venâncio” ou “Frilux - RF051” ou “Gelopar - GPTR-072AI”.	Unidade	**R$ 11.175,78**	1	1	1							1	**4**	**R$ 44.703,12**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
5	431283	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL BASCULANTE 15L Aço Inox LB15. Material da jarra: Aço inoxidável. Potência: 1550 W. Volume máximo do copo: 19 L (capacidade útil: 15 L). Dimensões (AxLxP): 1120 x 365 x 525 mm. Marca similar ou superior a Skymsen	Unidade	**R$ 2.357,60**	1	2	2	1						2	**8**	**R$ 18.860,80**
6	445213	CÂMARA DE CRESCIMENTO DE PÃES ELÉTRICA Com Capacidade De 20 Esteiras Operação a 220V. Informações Técnicas: - Exterior com acabamento na cor inox; - Maçaneta e dobradiças metálicas; - Rodízios frontais com trava; - Interior totalmente em inox; - Gaxeta magnética de fácil manutenção; - Painel superior de polímero termoformado de alta resistência; - Capacidade para 20 esteiras. - Equipamento desenvolvido para resfriamento e crescimento de pães; - Interior fabricado em aço inoxidável 430 e exterior em chapa de aço com acabamento cor inox; Projetado com sistema integrado de aquecimento elétrico e refrigeração, que proporciona maior segurança, baixo consumo, facilidade de manuseio, praticidade na manutenção e eficiência no trabalho; - Utiliza esteiras de 580 x 700 mm. Cada esteira tem capacidade para 25 pães de 50g. Dimensões: - Medidas Externas: 205cm A x 74cm L x 104 cm P, Medidas Embalagem: 210cm A x 85cm L x 115cm P, Peso Líquido: 129 kg. - Peso Bruto: 182 kg Marca similar ou superior a PRCL-200 220V - Progás	Unidade	**R$ 9.794,53**	1	2										**3**	**R$ 29.383,59**
7	611128	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO E ASPIRADOR 2 em 1. O Aspirador possui mangueira para sucção com 1,2 metros, alça pra transporte, acompanha acessórios para cantos e escova. Além disso, ele ainda aspira pó e agua e seu reservatório é de 10 litros para pó e 7 litros para água. LAVADORA: 1700W de potência e 1950 PSI de pressão, Vazão de água de 5L/min, Ponteira com jato ajustável, de jato fino até um leque de 60°, Sistema de sabão com pescador e acionamento rápido na ponta da lança, Sistema auto-stop que desliga o motor da lavadora quando o gatilho é solto, Sistema de engate rápido com filtro lavável para mangueira de entrada de água, Mangueira de pressão com 5m, Cabo elétrico com 5m, Porta acessório. ASPIRADOR: 700W de potência, Reservatório com 10L de capacidade para pó e 7L de capacidade para água, Cabo elétrico com 3m, Mangueira com 1,2m de comprimento, Função Blower (sopra ar para ajudar a secar o piso), Porta acessórios. Marca similar ou superior à: PLAS4000	Unidade	**R$ 1.296,33**	4	1	5			4			1	1	**16**	**R$ 20.741,28**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
8	215382	COIFA com as seguintes características mínimas: coifa de centro tipo industrial de teto, fabricada e instalada sob medida. Coifa industrial com exaustores, modelo quatro águas, de centro, com filtro aletado, três saídas de 40 cm, com dutos, tubulação, curvas, chaminé, todos manufaturados em aço inoxidável 430. Com iluminação em Led, embutida nas quatro extremidades/laterais. Acionamento de exaustores e iluminação instalados no corpo da coifa, Produto com tensão 220v. Com três exaustores de alta capacidade, para eliminação de fumaça e odores. Dutos e tubulação de exaustão e chaminés direcionados para o teto. Dimensão dos tubos/dutos de exaustão: mínimo de 40cm. Dimensões aproximadas (AXLXC) 0,80 X 1,20 X 9,0m.	Unidade	**R$ 32.433,33**	1										**1**	**R$ 32.433,33**
9	215386	COIFA com as seguintes características mínimas: coifa de canto tipo industrial de teto, fabricada e instalada sob medida. Coifa industrial com exaustores, modelo quatro águas, de canto, com filtro aletado, duas saídas de 40 cm, com dutos, tubulação, curvas, chaminé, todos manufaturados em aço inoxidável 430. Com iluminação em Led, embutida nas quatro extremidades/laterais. Acionamento de exaustores e iluminação instalados no corpo da coifa, Produto com tensão 220v. Com dois exaustores de alta capacidade, para eliminação de fumaça e odores. Dutos e tubulação de exaustão e chaminé, direcionados para o teto. Dimensão dos tubos/dutos de exaustão: mínimo de 40cm. Dimensões aproximadas (AXLXC) 0,80 X 1,50 X 4,0m	Unidade	**R$ 20.353,89**	1										**1**	**R$ 20.353,89**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
10	457083	CALDEIRÃO 200 LITROS - para 40 kg de arroz, ou 30 kg de feijão, ou 45 kg de carne. Média de Tempo: 45 minutos para arroz.180 minutos para feijão. 70 minutos para carne cozida.Caldeirão industrial - com as seguintes características mínimas: caldeirão industrial confeccionado em aço inox 304 liga 18.8, próprio para cozimento de diversos tipos de alimentos em alta produção, funcionamento a gás com geração própria de vapor, proporcionado uma cocção uniforme. Panela interna de cocção, confeccionada em chapa de aço inoxidável, tendo fundo abaulado e cantos arredondados para facilitar o escoamento e a limpeza. Torneira para entrada de água com bica móvel para abastecimento da panela. Câmara de vapor confeccionada em aço carbono especial com tratamento antioxidante equipada com válvula de nível de água. Estrutura de base também confeccionada em aço carbono especial com tratamento antioxidante. Câmara de combustão, fixada em torno da panela, executada em chapa de aço carbono especial reforçada com tratamento antioxidante, tecnicamente dimensionada para melhor circulação dos gases de combustão, garantido o aproveitamento máximo do poder calorífico do gás. Conjunto de queimadores, tipo tubulares com chama piloto, distribuídos paralelamente para melhor rendimento e de fácil remoção, comandados através de registro de gás tipo Apis Delta industrial, com regulagem das chamas, proporcionando uma cocção uniforme dos alimentos, através de câmara de vapor com aquecimento indireto da panela. Painel de comando em aço inoxidável composto de manípulos em baquelite. Chaminé para saída dos gases da combustão em chapa de aço inoxidável. Tampa superior modelo americana, executada também em aço inoxidável, equipada com dobradiças especiais e cabo pegador com ponteira em baquelite. Corpo externo do gabinete, totalmente executado em chapa de aço inoxidável, com acabamento escovado. Isolado termicamente com mantas de lã de vidro; Manômetro para indicação da pressão de trabalho; Válvula de segurança, aeração e purga. Pés tubulares, com sapatas de nivelamento de altura em alumínio fundido. Capacidade 200 L. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca "Sancool" ou "Maquinbal" ou "Inecom"	Unidade	**R$ 21.314,37**	3		2							2	**7**	**R$ 149.200,59**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
11	457083	CALDEIRÃO 200 LITROS - para 40 kg de arroz, ou 30 kg de feijão, ou 45 kg de carne. Média de Tempo: 45 minutos para arroz.180 minutos para feijão. 70 minutos para carne cozida.Caldeirão industrial - com as seguintes características mínimas: caldeirão industrial confeccionado em aço inox 304 liga 18.8, próprio para cozimento de diversos tipos de alimentos em alta produção, funcionamento a gás com geração própria de vapor, proporcionado uma cocção uniforme. Panela interna de cocção, confeccionada em chapa de aço inoxidável, tendo fundo abaulado e cantos arredondados para facilitar o escoamento e a limpeza. Torneira para entrada de água com bica móvel para abastecimento da panela. Câmara de vapor confeccionada em aço carbono especial com tratamento antioxidante equipada com válvula de nível de água. Estrutura de base também confeccionada em aço carbono especial com tratamento antioxidante. Câmara de combustão, fixada em torno da panela, executada em chapa de aço carbono especial reforçada com tratamento antioxidante, tecnicamente dimensionada para melhor circulação dos gases de combustão, garantido o aproveitamento máximo do poder calorífico do gás. Conjunto de queimadores, tipo tubulares com chama piloto, distribuídos paralelamente para melhor rendimento e de fácil remoção, comandados através de registro de gás tipo Apis Delta industrial, com regulagem das chamas, proporcionando uma cocção uniforme dos alimentos, através de câmara de vapor com aquecimento indireto da panela. Painel de comando em aço inoxidável composto de manípulos em baquelite. Chaminé para saída dos gases da combustão em chapa de aço inoxidável. Tampa superior modelo americana, executada também em aço inoxidável, equipada com dobradiças especiais e cabo pegador com ponteira em baquelite. Corpo externo do gabinete, totalmente executado em chapa de aço inoxidável, com acabamento escovado. Isolado termicamente com mantas de lã de vidro; Manômetro para indicação da pressão de trabalho; Válvula de segurança, aeração e purga. Pés tubulares, com sapatas de nivelamento de altura em alumínio fundido. Capacidade 200 L. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca "Sancool" ou "Maquinbal" ou "Inecom" - COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 21.314,37**		2									**2**	**R$ 42.628,74**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
12	611541	CÂMARA DE REFRIGERAÇÃO com as seguintes características mínimas: câmara fria modular, espaço refrigerado projetado em painéis frigoríficos, de alta performance com sistema de encaixe macho-fêmea, para melhor vedação, minimizando perdas térmicas. Utilização - para armazenar produtos vegetais em condições ideais de temperatura e umidade. Medidas aproximadas do gabinete (LXCXA) 2,00m x 4,20m x 3,2m variação de temperaturas entre 0°C e +10°C. Produzido em painéis isolantes (painéis frigoríficos), de alta densidade, com revestimento em chapa de aço pré-pintado, dupla face e núcleo em EPS: #100mm (Poliestireno expandido). Superfície interna da câmara frigorífica (revestimento), deverá ser lisa, sem rugosidades, ou ondulações, para melhor limpeza e higienização do ambiente. Isolamento térmico Aço/EPS/Aço. Porta frigorífica 1,80m x 0,80m (A x L) isotérmica, estanque, giratória reversível (escolha do lado no ato da instalação/montagem no painel), com trava externa e dispositivo interno (alavanca) de segurança que permita a abertura da porta pelo lado de dentro. Sistema de refrigeração completo, com unidades condensadora e evaporadora com sistema automático de degelo. Contendo painel de comando digital, controlador de temperatura, dotado de dispositivos de proteção e controle térmico, com painel luminoso externo, indicador de temperatura. Componentes produzidos com processos que não agridam o meio-ambiente, feito com materiais recicláveis, atendendo a todas às normas ABNT (NBR 7013, NBR 7008-2:2012, NBR 11948, NBR 11949:2007, NBR 15366-1:2006, NBR 15366-2:2006, NBR 15366-3:2006, NBR 16069:2018, NBR 15374-1, NBR 15374-2, NBR 5410:2004) e demais normas técnicas aplicáveis.	Unidade	**R$ 39.238,93**	1		1	1							**3**	**R$ 117.716,79**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
13	611540	CÂMARA DE REFRIGERAÇÃO com as seguintes características mínimas: câmara fria modular para armazenamento de resíduo orgânico. Espaço refrigerado projetado em painéis frigoríficos, de alta performance com sistema de encaixe macho-fêmea, para melhor vedação, minimizando perdas térmicas. Utilização para armazenar produtos vegetais em condições ideais de temperatura e umidade. Medidas aproximadas do gabinete (LXCXA) 1,35m X 2,00m X 2,30m, variação de temperaturas entre +4°C e +8°C. Produzido em painéis isolantes (painéis frigoríficos), de alta densidade, com revestimento em chapa de aço pré-pintado, dupla face e núcleo em EPS: #100mm (Poliestireno expandido). Superfície interna da câmara frigorífica (revestimento), deverá ser lisa, sem rugosidades, ou ondulações, para melhor limpeza e higienização do ambiente. Isolamento térmico Aço/EPS/Aço. Porta frigorífica 1,80m x 0,80m (A x L) isotérmica, estanque, giratória reversível (escolha do lado no ato da instalação/montagem no painel), com trava externa e dispositivo interno (alavanca) de segurança que permita a abertura da porta pelo lado de dentro. Sistema de refrigeração completo, com unidades condensadora e evaporadora com sistema automático de degelo. Contendo painel de comando digital, controlador de temperatura, dotado de dispositivos de proteção e controle térmico, com painel luminoso externo, indicador de temperatura. Componentes produzidos com processos que não agridam o meio-ambiente, feito com materiais recicláveis, atendendo a todas às normas ABNT e demais normas técnicas aplicáveis	Unidade	**R$ 31.700,12**	1										**1**	**R$ 31.700,12**
14	470168	ESTANTE EM AÇO INOX com as seguintes características mínimas: estante em aço inox AISI304 18/8. Estante GRADEADA para câmara frigorífica com 04 (quatro) planos gradeadas em chapa 18 com capacidade para 300 Kg cada, com regulagem de altura, pés tubulares medindo 2" de diâmetro, acabamento polido, com sapatas niveladoras com rosqueamento embutido. Medidas aproximadas (L X P X A) 1400 X 500 X 1750mm.	Unidade	**R$ 2.731,08**	10	3	4	1						4	**22**	**R$ 60.083,76**
15	470168	ESTANTE EM AÇO INOX com as seguintes características mínimas: estante em aço inox AISI 304 18/8. Estante LISA para câmara frigorífica com 04 (quatro) planos lisos em chapa 18 com capacidade para 300 Kg cada, com regulagem de altura, pés tubulares medindo 2" de diâmetro, acabamento polido, com sapatas niveladoras com rosqueamento embutido. Medidas aproximadas (L X P X A) 1400 X 500 X 1750mm.	Unidade	**R$ 2.618,93**	5	3	4							4	**16**	**R$ 41.902,88**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
16	615669	BALCÃO TÉRMICO-CONJUNTO BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO - BUFFET CONJUGADO COM 04 (QUATRO) PEÇAS, com as seguintes características mínimas: PEÇA 01 - buffet conjugado carro térmico (self Service) pista quente, em aço inox 304. Gabinete tipo fechado, material do gabinete em aço inox ou escovado. Buffet térmico para 5 cubas GN1/1. Com (vidro salivar) vidro curvo na parte superior, regulável em vidro temperado, com iluminação regulável em Led. Acompanha 5 cubas GN 1/1. Borda (corre pratos) em aço inox 304 em ambos os lados do buffet. Equipado com 04 rodízios para facilitar locomoção. Sistema de aquecimento por banho maria; aquecimento por resistência tubular blindada. Regulagem de temperatura por termostato digital de precisão (temperaturas de trabalho 55 a 75°C). Voltagem 220V, tomada padrão INMETRO, de três pinos (20A), cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética - ENCE. Dimensões aproximadas (A X C X L): 1350 X 1920 X 1000mm. PEÇA 02 Buffet conjugado carro refrigerado (self Service) pista fria, em aço inox 304. Gabinete tipo fechado, material do gabinete em aço inox ou escovado. Buffet térmico para 4 cubas GN1/1. Com (vidro salivar) vidro curvo na parte superior, regulável em vidro temperado, com iluminação regulável em Led. Acompanha 4 cubas GN 1/1. Borda (corre pratos) em aço inox 304 em ambos os lados do buffet. Equipado com 04 rodízios para facilitar locomoção. Sistema de refrigeração estática com serpentina embutida no tanque, via termostato digital de precisão (temperatura de trabalho 0º à 7°C). Voltagem 220V, tomada padrão INMETRO, de três pinos (20A), cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética - ENCE. Dimensões aproximadas (A X C X L): 1350 X 1920 X 1000mm Peças 03 e 04- Módulo de apoio para balcão térmico. Aplicação: suporte para temperos, pratos e talheres, acompanha 3 recipientes em inox para talheres, tampo em granito, equipado com rodízios para facilitar a locomoção; dimensões (A X C X L): 880 X 760 X 1000mm. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca Klima Apoio Premium, Refrimate CPTNBR, Polar APB-095 ou equivalente técnico.	Unidade	**R$ 27.731,16**	4	1	1								**6**	**R$ 166.386,96**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																	
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
17	615669	BALCÃO TÉRMICO-CONJUNTO BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO - BUFFET CONJUGADO COM 04 (QUATRO) PEÇAS, com as seguintes características mínimas: PEÇA 01 - buffet conjugado carro térmico (self Service) pista quente, em aço inox 304. Gabinete tipo fechado, material do gabinete em aço inox ou escovado. Buffet térmico para 5 cubas GN1/1. Com (vidro salivar) vidro curvo na parte superior, regulável em vidro temperado, com iluminação regulável em Led. Acompanha 5 cubas GN 1/1. Borda (corre pratos) em aço inox 304 em ambos os lados do buffet. Equipado com 04 rodízios para facilitar locomoção. Sistema de aquecimento por banho maria; aquecimento por resistência tubular blindada. Regulagem de temperatura por termostato digital de precisão (temperaturas de trabalho 55 a 75°C). Voltagem 220V, tomada padrão INMETRO, de três pinos (20A), cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética - ENCE. Dimensões aproximadas (A X C X L): 1350 X 1920 X 1000mm. PEÇA 02 Buffet conjugado carro refrigerado (self Service) pista fria, em aço inox 304. Gabinete tipo fechado, material do gabinete em aço inox ou escovado. Buffet térmico para 4 cubas GN1/1. Com (vidro salivar) vidro curvo na parte superior, regulável em vidro temperado, com iluminação regulável em Led. Acompanha 4 cubas GN 1/1. Borda (corre pratos) em aço inox 304 em ambos os lados do buffet. Equipado com 04 rodízios para facilitar locomoção. Sistema de refrigeração estática com serpentina embutida no tanque, via termostato digital de precisão (temperatura de trabalho 0º à 7°C). Voltagem 220V, tomada padrão INMETRO, de três pinos (20A), cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética - ENCE. Dimensões aproximadas (A X C X L): 1350 X 1920 X 1000mm Peças 03 e 04- Módulo de apoio para balcão térmico. Aplicação: suporte para temperos, pratos e talheres, acompanha 3 recipientes em inox para talheres, tampo em granito, equipado com rodízios para facilitar a locomoção; dimensões (A X C X L): 880 X 760 X 1000mm. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca Klima Apoio Premium, Refrimate CPTNBR, Polar APB-095 ou equivalente técnico. COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 27.731,16**										1	**1**	**R$ 27.731,16**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
18	454433	BALANÇA PLATAFORMA com as seguintes características mínimas: digital eletrônica, capacidade máxima de pesagem 150 Kg, divisão 100g, coluna com altura mínima de 600mm, com display digital fixado, display no mínimo com 05 dígitos. Plataforma Inox 50x50cm. Desligamento automático. Deve possuir tecla de zero para restaurar o valor da balança e tecla tara que possibilite subtrair o peso das vasilhas ou embalagens. Plataforma de medição (prato ou bandeja) em aço inoxidável. Estrutura do equipamento em aço inoxidável ou em aço carbono com pintura em epóxi ou tinta primer poliuretano. Pés reguláveis. Tensão (Voltagem), Bivolt 110/220 V, com indicação de voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Bateria. Pés reguláveis. Tensão (Voltagem), Bivolt 110/220 V, com indicação de voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Modelo aprovado pelo INMETRO, classe de exatidão III. Selo e lacre de calibração do INMETRO. Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior às marcas "Urano - UR10000" ou "Lider B530" ou "Marte - LS300".	Unidade	**R$ 2.015,23**	2						4			1	**7**	**R$ 14.106,61**
19	436956	FOGÃO INDUSTRIAL - com as seguintes características mínimas: fogão industrial de centro, 08 queimadores tipo coroa dupla de ferro fundido tamanho grande. Chamas duplas, 2 roscas de entrada de 1". Coroa externa com 3 carreiras de chamas (194 orifícios de chama); coroa interna com 3 carreiras de chamas (51 orifícios de chama). Diâmetro total por chama 290mm. Com regulagem independente das chamas em alto, médio e baixo. Torneiras de regulagem dos dois lados (16 torneiras). Estrutura fabricado em aço inox 430, com tubulação em alumínio escovado e registros industriais em latão cromado, sem forno. Com uma chapa (bifeteira) de ferro para duas bocas, com alças para remoção. Apenas uma entrada de gás, para uso com gás em alta pressão. Montado com queimadores e grelhas em ferro fundido 40 X 40mm, com 8 braços. Sistema facility clean de bandejas coletoras estampadas galvanizadas e queimadores com fácil remoção para facilitar a limpeza. Mesa com perfil 100mm, sem emendas, evitando acúmulos de sujeira. Pés emborrachados com regulagem de altura. Medidas aproximadas (AXPXL) 83 X 116 X 194cm. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca "Vitória Fogões" ou "Venâncio" ou "Grunox".	Unidade	**R$ 7.329,26**	1	1	2	1			1			1	**7**	**R$ 51.304,82**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
20	445210	FREEZER HORIZONTAL - com as seguintes características mínimas: freezer horizontal, capacidade mínima 510L. Uma ou duas portas com trancas e chaves. Cor branca. Temperatura funcionamento: (-16° à -20° C) e (+1º à +7°C), com função turbo freezer. Painel frontal intuitivo facilitando o acionamento e seleção de temperatura. Com dreno com tampa para degelo e limpeza. Voltagem 220v, tomada padrão INMETRO de três pinos, cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética ENCE. Com quatro rodízios tipo 360° para agilizar sua locomoção. Medidas (AXLXP) 92 X 157 X 76cm. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca "Consul" ou "Electrolux"	Unidade	**R$ 4.157,97**	4	8		1			5			2	**20**	**R$ 83.159,40**
21	445210	FREEZER HORIZONTAL - com as seguintes características mínimas: freezer horizontal, capacidade mínima 510L. Uma ou duas portas com trancas e chaves. Cor branca. Temperatura funcionamento: (-16° à -20° C) e (+1º à +7°C), com função turbo freezer. Painel frontal intuitivo facilitando o acionamento e seleção de temperatura. Com dreno com tampa para degelo e limpeza. Voltagem 220v, tomada padrão INMETRO de três pinos, cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética ENCE. Com quatro rodízios tipo 360° para agilizar sua locomoção. Medidas (AXLXP) 92 X 157 X 76cm. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca "Consul" ou "Electrolux" - COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 4.157,97**			3								**3**	**R$ 12.473,91**
22	464868	MESA PARA REFEITÓRIOS - com as seguintes características mínimas: mesa para refeitório 08 lugares tampo mdf / fórmica - bancos individuais escamoteáveis. Cor branca. Dimensões (C X L X A): 240 X 80 X 75 cm. Tampo da mesa: produzido em MDF de 30mm de espessura, revestido com laminado de alta resistência tipo fórmica. Acabamento da borda da mesa em fita de PVC 30 X 4 mm de espessura. Assentos redondos com diâmetro de 30cm, em MDF 15mm de espessura revestido em fórmica, borda em perfil de PVC. Estrutura: montada para bancos fixos em tubo de aço carbono 50 x 30mm, com 1,20mm de parede, pintura epóxi pó texturizado por processo eletrostático. Pés da mesa e dos bancos revestidos com sapatas em borracha ou silicone.	Unidade	**R$ 3.156,67**	30	10								8	10	**58**	**R$ 183.086,86**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
23	464868	MESA PARA REFEITÓRIOS - com as seguintes características mínimas: mesa para refeitório 08 lugares tampo mdf / fórmica - bancos individuais escamoteáveis. Cor branca. Dimensões (C X L X A): 240 X 80 X 75 cm. Tampo da mesa: produzido em MDF de 30mm de espessura, revestido com laminado de alta resistência tipo fórmica. Acabamento da borda da mesa em fita de PVC 30 X 4 mm de espessura. Assentos redondos com diâmetro de 30cm, em MDF 15mm de espessura revestido em fórmica, borda em perfil de PVC. Estrutura: montada para bancos fixos em tubo de aço carbono 50 x 30mm, com 1,20mm de parede, pintura epóxi pó texturizado por processo eletrostático. Pés da mesa e dos bancos revestidos com sapatas em borracha ou silicone. COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 3.156,67**						12					**12**	**R$ 37.880,04**
24	483276	GELADEIRA INDUSTRIAL com as seguintes características mínimas: minicâmara comercial, tipo geladeira industrial em aço inox. 4 portas. Mínimo 03 prateleiras aramadas reguláveis, pintadas com tinta eletrostática, na cor branca. Pés reguláveis e antiderrapantes. Revestimento interno galvanizado. Controlador digital de temperatura, tipo refrigeração por ar forçado. Tensão: bivolt (110/220 volts). Tomada padrão INMETRO de três pinos 20A, cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética - ENCE. Capacidade 1000 litros. Medidas (L X P X A) 1,3 X 0,7 X 2,0m. Temperatura funcionamento: de +2°C à +8°C. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca "Frilux - RF064" ou "Gelopar - GREP4P" "Polar - MGC1125"	Unidade	**R$ 10.887,41**	1	2	1						1	1	**6**	**R$ 65.324,46**
25	479196	EXAUSTOR DE AR com as seguintes características mínimas: Exaustor e ventilador axial, industrial 40cm de diâmetro. Aplicação parede, Sistema de exaustão de gases, fumaça, vapor de forma retilinea, para limpeza do ar ambiente, ou arejar e ventilar ambientes. Confeccionado em aço. Tensão: 220 Volts, Motor 1/5Hp, Rotação 1100rpm, Vazão 3.500m³/h, Nível de ruido 76dba. Acompanha: 01 Capacitor e um chave reversora exaustão e ventilação mais (liga/desliga). Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca "Qualitas - EQ40M6" ou "Ventisol" ou "Facility profissional".	Unidade	**R$ 1.135,05**	5										**5**	**R$ 5.675,25**
26	258166	MESA PANIFICADORA IMECA, Inox, 1,90m x 90cm Desmontável Modelo referência similar ou superior a 2854. Peso: 25 Kg Dimensões: (LxAxC) 190 x 90 x 90 cm	Unidade	**R$ 2.494,43**	7	2									**9**	**R$ 22.449,87**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
27	631954	BALANÇA ELETRÔNICA TIPO PLATAFORMA BLUE UL, 300Kg 450x600mm, com Coluna Dobrável - UPX-(06581)- Bivolt Tipo Eletrônica Capacidade de Pesagem 300 Kg Display Display operador LCD com backlight dígitos com 25mmBateria Possui bateria com autonomia de até 140 horas. Recursos 50g até 150kg-100g até 300kg Alimentação: 110V/220V Função Tara Célula de carga resistente à água Bateria recarregável Pés em aço Teclado Teclado de alta resistência em policarbonato com quatro teclas Destaques Balança para uso geral, possui fácil operação, precisão e durabilidade, ideal para o ambiente industrial. Possui bateria com autonomia de até 140 horas. Na embalagern 01-Balança Eletrônica Blue UL, 300Kg 450x600mm 01-Manual de Instrução Dimensões (LxAxP)45 x 60 x 12 cm (LxCxA) Peso 13Kg	Unidade	**R$ 1.479,63**	2										**2**	**R$ 2.959,26**
28	212166	BALANÇA 30 KG X 5GR - Descrição Balança Eletrônica DP30CK 30KG x 100G CAPACIDADE DE PESAGEM Capacidade Máxima30 kg Tara Máxima -29,995 kg Carga Mínima 100 g PRATO DE PESAGEM: Material Aço inoxidável AISI 304 Dimensões 280 x 330 mm; Estrutura Com 4 rampas para facilitar o deslizamento de produtos DISPLAY: Tipo LCD com backlight, Área de Visualização 63 x 18 mm Dimensões dos Dígitos 7 x 15 mm, Display Remoto Em torre, com rotação de até 180° (horizontal) Fácil visualização para operador e cliente GABINETE Material Plástico ABS injetado, cor preta ALIMENTAÇÃO Tipo de Alimentação Adaptador full range automático ou porta USB Tensão e Frequência de Entrada 90-240 VAC/60 Hz Tensão e Corrente de Saída 5.8 Vcc/500 mA Consumo 1W COMUNICAÇÃO saídas de Dados Serial RS-232 USB (via fonte de alimentação) FUNÇÕES E PROTEÇÕES Zero Automático Sim Proteção contra Sobrecarga Mecânica Sim Proteção contra Interferências Eletromagnéticas ou de radiofrequência Atende ao RTM do INMETRO ERGONOMIA Rasgo no Checkout 292 x 337 mm Profundidade do Suporte 70 mm DIMENSÕES E PESO Dimensões (L x A x P) 288 x 67 x 335 mm Peso Líquido 5 kg Peso Bruto 6,2 kg. CONDICIONANTES AMBIENTAIS Temperatura de Operação 0°C a +40°C Umidade Relativa Até 85% (sem condensação). Marca similar ou superior à Elgin modelo: DP30CK	Unidade	**R$ 1.411,33**	5			1		3	3	1		2	**15**	**R$ 21.169,95**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
29	615908	CÂMARA FRIGORÍFICA DE CONGELAMENTO PARA CARNEScom as seguintes características mínimas: câmara frigorífica modular, espaço refrigerado projetado em painéis frigoríficos, de alta performance com sistema de encaixe macho-fêmea, para melhor vedação, minimizando perdas térmicas. Utilização para armazenar carnes, produtos vegetais e industrializados, em condições ideais de temperatura e umidade. Medidas aproximadas do gabinete 2,00m X 4,20m X 3,1m (L X C X A). Temperatura de funcionamento infrerio -18°C. Produzido em painéis isolantes (painéis frigoríficos), de alta densidade, com revestimento em chapa de aço pré-pintado, dupla face e núcleo em EPS, Isolamento 100 mm EPS (Poliestireno)/Aço. Superfície interna da câmara frigorífica (revestimento) deverá ser lisa, sem rugosidades, ou ondulações, para melhor limpeza e higienização do ambiente. Porta frigorífica isotérmica, estanque, giratória reversível (escolha do lado no ato da instalação/montagem no painel), com trava externa e dispositivo (alavanca) interno de segurança que permita a abertura da porta pelo lado de dentro. Sistema de refrigeração completo, com unidades condensadora e evaporadora com sistema automático de degelo. Contendo painel de comando digital, controlador de temperatura, dotado de dispositivos de proteção e controle térmico, com painel luminoso externo, indicador de temperatura. Componentes produzidos com processos que não agridam o meio-ambiente, feito com materiais recicláveis atendendo a todas às normas ABNT (NBR 7013, NBR 7008-2:2012, NBR 11948, NBR 11949:2007, NBR 15366-1:2006, NBR 15366-2:2006, NBR 15366-3:2006, NBR 16069:2018, NBR 15374-1, NBR 15374-2, NBR 5410:2004) e demais normas técnicas aplicáveis.	Unidade	**R$ 60.950,34**	1		1								**2**	**R$ 121.900,68**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
30	611540	CÂMARA FRIGORÍFICA DE RESFRIAMENTO PARA CARNES com as seguintes características mínimas: câmara frigorífica modular, espaço refrigerado projetado em painéis frigoríficos, de alta performance com sistema de encaixe machofêmea-, para melhor vedação, minimizando perdas térmicas. Utilização para armazenar carnes, produtos vegetais e industrializados, em condições ideais de temperatura e umidade. Medidas aproximadas do gabinete 2,00m X 4,20m X 3,1m (LX CXA). Temperatura de funcionamento: variação de temperatura entre 0°C e 4°C. Produzido em painéis isolantes (painéis frigoríficos), de alta densidade, com revestimento em chapa de aço pré-pintado, dupla face e núcleo em EPS, Isolamento 100 mm EPS (Poliestireno)/Aço. Superfície interna da câmara frigorífica (revestimento) deverá ser lisa, sem rugosidades, ou ondulações, para melhor limpeza e higienização do ambiente. Porta frigorífica isotérmica, estanque, giratória reversível (escolha do lado no ato da instalação/montagem no painel), com trava externa e dispositivo (alavanca) interno de segurança que permita a abertura da porta pelo lado de dentro. Sistema de refrigeração completo, com unidades condensadora e evaporadora com sistema automático de degelo. Contendo painel de comando digital, controlador de temperatura, dotado de dispositivos de proteção e controle térmico, com painel luminoso externo, indicador de temperatura. Componentes produzidos com processos que não agridam o meio-ambiente, feito com materiais recicláveis, atendendo a todas às normas ABNT (NBR 7013, NBR 7008-2:2012, NBR 11948, NBR 11949:2007, NBR 15366-1:2006, NBR 15366-2:2006, NBR 15366-3:2006, NBR 16069:2018, NBR 15374-1, NBR 15374-2, NBR 5410:2004) e demais normas técnicas aplicáveis.	Unidade	**R$ 49.631,35**	1										**1**	**R$ 49.631,35**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
31	253635	MOEDOR/PICADOR DE CARNE, 3CV, P.INOX, TRIFÁSICO. indicado para açougues, supermercado, cozinhas industriais, os discos são fabricados em aço inox, possuindo 4 engrenagens helicoidais extremamente resistentes e silenciosas proporcionando qualidades indescritíveis.apa confeccionada em aço inox Bandeja em aço inox - Redutor com 4 engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, trabalhando imersas em banho de óleo, proporcionando grande durabilidade Bocal fabricado em ferro fundido estanhado ou aço inox. Projetado com 3 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne Discos em aço ou aço inox com tratamento térmico para maior durabilidade - Caracol e Volante fabricados em ferro fundido estanhado - Cruzetas em aço CRV ou aço inox, ambos modelos são microfundidos Capacidade: até 300 Kg/h, Consumo3,48 kW/h. Modelo referência similar ou superior à CAF98DSM	Unidade	**R$ 8.668,47**	1	2	1							1	**5**	**R$ 43.342,35**
32	442377	Serra Fita Lâmina 2,82m 1,5Cv Inox 220V Tamanho da Fita: 2,82 metros Tipo:De Piso Consumo 1,74 kW/h. Largura Útil (MM)315, Altura Útil (MM)285, Mesa (MM)760 x 800, Potência do motor: 1,5cv. Modelo referência similar ou superior à CAF5840026	Unidade	**R$ 14.754,18**	1	1								1	**3**	**R$ 44.262,54**
33	421311	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO, de bancada, com capacidade de agitação de até 5 litros, alta performance. Características técnicas: funções independentes de aquecimento e agitação. Material da chapa aquecedora: Liga de alumínio com revestimento cerâmico branco. Tamanho da chapa aquecedora: 160 x 160mm. Gabinete externo: fabricado em PP (polipropileno) resistente a calor e produtos químicos. Velocidade de agitação: até 1500 rpm, com agitação uniforme e silenciosa. Temperatura máxima: até 280°C. Capacidade de agitação: até 5 litros. Potência de aquecimento: 300 W. Tensão: 220V. Itens inclusos: Agitador magnético com barra magnética ("peixinho") e suporte para termômetro e eletrodos. Modelo de referência: MY-AG100 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 1.031,63**	1	4	2				10			10	**27**	**R$ 27.854,01**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
34	483349	MEDIDOR DE PH DE BANCADA (PHMETRO), destinado à determinação do pH de soluções e amostras em atividades laboratoriais, com faixa de medição de 0 a 14 pH, alta precisão, visor digital, calibração com soluções tampão e compensação de temperatura. Características técnicas: eletrodo substituível com conexão BNC. Sonda de temperatura: inclusa. Compensação automática da temperatura (ATC). Pontos de ajuste: 3 pontos de medição de pH: 0 a 14. Resolução de pH 0,01. Precisão de ±0,01. Faixa de medição MV:-1999 MV A 1999 MV. Faixa de temperatura: 0 a 100°C. Resolução de temperatura: 1°C. Precisão de temperatura: ±1°C. Compensação de temperatura: 0°C a 100°C. Alimentação: Fonte AC/DC 9V. Temperatura de operação: 0°C A 40°C. Umidade de operação: < 85%. Dimensões: 230x200x60 mm. Peso: 1,2 Kg. Modelo de referência: PHB-550, marca Incoterm, ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 1.368,27**	1	2	2	15		9	3	1		3	**36**	**R$ 49.257,72**
35	482197	MEDIDOR DE PH PORTÁTIL (PHMETRO), destinado à determinação do pH de soluções e amostras em atividades laboratoriais e de campo, com faixa de medição de 0 a 14 pH e resolução de 0,01 pH. Deve possuir visor digital, calibração com soluções tampão e compensação de temperatura. Características técnicas: eletrodo substituível com compensação automática de temperatura (ATC). Visor com indicação dupla (pH/Temperatura). Função: HOLD. Indicação de pilhas fracas. 3 pontos de ajuste e desligamento automático em 5 minutos. Faixa de medição: pH 0.01 a 14. Temperatura 0 a 50°C. Exatidão: pH 0.02 e Temperatura: 1°C Resolução: pH ±0.01 e temperatura: 0.1°C. Alimentação: 4 pilhas LR44 Dimensões do produto: 40 x 185mm Tamanho do display: 26x20mm	Unidade	**R$ 344,39**	1	2				6	5	2		1	**17**	**R$ 5.854,63**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
36	442223	CENTRÍFUGA DIGITAL DE BANCADA PARA MICROTUBOS, destinada à separação de componentes de amostras em atividades laboratoriais, com capacidade para 12 microtubos de até 2 mL e velocidade máxima de 15.000 rpm. Características técnicas: Volume máximo de 12 x 2mL; Detector de desequilíbrio com para automática para operação segura; Motor DC sem escovas para desempenho livre de manutenção; Bloqueio da tampa de segurança. A tampa abre automaticamente no fim da corrida; Painel digital com indicador de velcidade e de tempo; Configuração de rpm de 500 a 1500 rpm com precisão de velocidade de 100 rpm; Mudança de funcionalidade de rpm com um toque; Adaptadores para tubos de 0,1/0,2 e 0,5 mL; Liberação de emergência da tampa durante a falta de energia; Diagnósticos interno automático e exibição de erros; Operação silenciosa. Modelo de referência: K14-1215P, marca Kasvi, ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores, com regularização na Anvisa, quando aplicável.	Unidade	**R$ 5.623,69**	2	2		3		1	2			2	**12**	**R$ 67.484,28**
37	324137	BOMBA DE VÁCUO E COMPRESSOR DE BANCADA, com proteção química e alimentação bivolt, destinada a operações de sucção e fornecimento de ar em procedimentos laboratoriais, como filtração a vácuo. Deve possuir componentes em contato com os fluidos resistentes aos agentes químicos utilizados nas aplicações previstas, conexões para vácuo e pressão e sistema de proteção contra superaquecimento. Fornecimento acompanhado de cabo de alimentação, acessórios necessários ao funcionamento. Características técnicas: nº de pistões: 1. Vazão 26 LPM (0,8 CFM). Vácuo máximo: 673,1 mmHG, 26,5"HG. Pressão máxima 6BAR/90PSI. Rotação 3400 rpm-60HZ. Alimentação elétrica bivolt automático (127/220V). Corrente 1,5 A (127V)/0,7 A (220V). Potência absorvida 135W. Peso 3,05kg. Dimensões (CxLxA) - 185x190x205mm. Modelo de referência: MY-260 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 4.708,39**			1	5		5	3			3	**17**	**R$ 80.042,63**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
38	324137	BOMBA DE VÁCUO E COMPRESSOR DE BANCADA, com proteção química e alimentação bivolt, destinada a operações de sucção e fornecimento de ar em procedimentos laboratoriais, como filtração a vácuo. Deve possuir componentes em contato com os fluidos resistentes aos agentes químicos utilizados nas aplicações previstas, conexões para vácuo e pressão e sistema de proteção contra superaquecimento. Fornecimento acompanhado de cabo de alimentação, acessórios necessários ao funcionamento. Características técnicas: nº de pistões: 1. Vazão 26 LPM (0,8 CFM). Vácuo máximo: 673,1 mmHG, 26,5"HG. Pressão máxima 6BAR/90PSI. Rotação 3400 rpm-60HZ. Alimentação elétrica bivolt automático (127/220V). Corrente 1,5 A (127V)/0,7 A (220V). Potência absorvida 135W. Peso 3,05kg. Dimensões (CxLxA) - 185x190x205mm. Modelo de referência: MY-260 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores. COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 4.708,39**	1										**1**	**R$ 4.708,39**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
39	632722	ANALISADOR DE UMIDADE DE BANCADA, destinado à determinação do teor de umidade de amostras por perda de massa durante a secagem, com capacidade máxima de pesagem de 110 g, resolução de 0,001 g e faixa de medição de umidade de 0 a 100%. Deve possuir sistema de aquecimento integrado, controle de temperatura e tempo de secagem, visor digital com indicação dos resultados e componentes de fácil limpeza. Fornecimento acompanhado de pratos para amostras e cabo de alimentação. Características técnicas: Capacidade máxima: 110g. Resolução 0,001 g (1mg). Balnça: semi-analítica integrada. Sensor de temperatura: PT-100-2. Faixa de leitura de umidade: 0-100%. Reprodutibilidade (Dry%): 0,01%. Altura de teste: 30 mm. Armazenamento de curvas: curva dinâmica em tempo real. Faixa de temperatura : 40 a 160°C (ajuste de 1ºC). Método de aquecimento: lâmpada halógena de alto desempenho. Tempo de análise: 1 a 99min. Modos de operação: automático/manual/temporizado. Modo de testes: standard/fast/soft. Memória interna: 20 métodos. Display: LCD colorido de 5" touchscreen. Interface de comunicação: RS-232 (Impressora). Tensão de alimentação: 220V (50-60HZ). Dimensões: (L x P x A) 336x185x165 mm. Peso líquido/Bruto: 3,5kg/4,0kg. Incluso: 1 unidade principal do analisador de umidade. 1 bandeja de amostra em alumínio sólido (Reuntilizável). 10 bandejas de amostras descartáveis de aluminio. 1 pegador de bandeja metálico (suporte para manuseio quente). 1 cabo de alimentação bivolt (110-220V). 1 cabo de comunicação RS-232 (para impressora). 1 pesos padrão de calibração. Modelo de referência: MY-MbaMAX ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 6.407,99**	1	1	1	3			3			1	**10**	**R$ 64.079,90**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
40	453524	BANHO ULTRATERMOSTÁTICO DE BANCADA, destinado ao controle de temperatura de amostras e à circulação de fluido para equipamentos externos em atividades laboratoriais, com capacidade de 20 litros e faixa de operação de -30°C a 100°C. Deve possuir sistemas de aquecimento e refrigeração, controle digital de temperatura, circulação interna e externa do fluido, cuba em aço inoxidável e proteção contra superaquecimento e nível insuficiente de liquido. Características técnicas: Faixa de temperatura de: -30°C a 100°C. Controlador digital microprocessado com sistema PID e autotuning, Duplo Display de 4 dígitos. Precisão de 0.5°C. Resolução de 0,1°C e homogeneidade de 0,3°C. Sensor de temperatura PT100. Sistema de circulação interno e externo. Com bomba de demanda (Vazão de 10 Litros/Minuto). Cuba interna em aço inoxidável AISI 304, Estampada e polida, Sem emendas ou soldas. Resistência tubular blindada em aço inox hermético AISI304, de fácil substituição. Compressor selado hermétrico de 14 HP, com gás refrigerante BLEND R404A (Livre de CFC). Isolamento térmico em poliuretano injetado. Disponível em capacidade de 10 a 60 litros. Modelo de referência: SSDU3020L ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 13.877,60**		1		2			3				**6**	**R$ 83.265,60**
41	453524	BANHO ULTRATERMOSTÁTICO DE BANCADA, destinado ao controle de temperatura de amostras e à circulação de fluido para equipamentos externos em atividades laboratoriais, com capacidade de 20 litros e faixa de operação de -30°C a 100°C. Deve possuir sistemas de aquecimento e refrigeração, controle digital de temperatura, circulação interna e externa do fluido, cuba em aço inoxidável e proteção contra superaquecimento e nível insuficiente de liquido. Características técnicas: Faixa de temperatura de: -30°C a 100°C. Controlador digital microprocessado com sistema PID e autotuning, Duplo Display de 4 dígitos. Precisão de 0.5°C. Resolução de 0,1°C e homogeneidade de 0,3°C. Sensor de temperatura PT100. Sistema de circulação interno e externo. Com bomba de demanda (Vazão de 10 Litros/Minuto). Cuba interna em aço inoxidável AISI 304, Estampada e polida, Sem emendas ou soldas. Resistência tubular blindada em aço inox hermético AISI304, de fácil substituição. Compressor selado hermétrico de 14 HP, com gás refrigerante BLEND R404A (Livre de CFC). Isolamento térmico em poliuretano injetado. Disponível em capacidade de 10 a 60 litros. Modelo de referência: SSDU3020L ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores. COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 13.877,60**	1										**1**	**R$ 13.877,60**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
42	455296	BALANÇA ANALÍTICA DE BANCADA, destinada à pesagem de amostras e reagentes em atividades laboratoriais, com capacidade máxima de 220 g, resolução de 0,0001 g (0,1 mg) e calibração interna automática. Deve possuir visor digital, função tara, câmara de proteção contra correntes de ar com portas de acesso, prato de pesagem em aço inoxidável, indicador de nível e pés ajustáveis. Características técnicas: Capacidade máxima: 220g; Resolução: 0.0001g (0.1mg); Repetibilidade: 0,0001g; Linearidade: ±0,0003g; Tempo de resposta: ≤4segundos; Prato: 80mm; Sistema de pesagem: bloco eletromagnético. Display: LCD com iluminação e ajuste de contraste. Calibração: automática, peso interno. Dimensões (CxLxA): 345x215x345 mm. Alimentação: bivolt automático (110-230V). Peso liquido: 6,6kg. Modelo de referência: M214Ai ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 6.915,93**	1	2	2	8		2					**15**	**R$ 103.738,95**
43	455296	BALANÇA ANALÍTICA DE BANCADA, destinada à pesagem de amostras e reagentes em atividades laboratoriais, com capacidade máxima de 220 g, resolução de 0,0001 g (0,1 mg) e calibração interna automática. Deve possuir visor digital, função tara, câmara de proteção contra correntes de ar com portas de acesso, prato de pesagem em aço inoxidável, indicador de nível e pés ajustáveis. Características técnicas: Capacidade máxima: 220g; Resolução: 0.0001g (0.1mg); Repetibilidade: 0,0001g; Linearidade: ±0,0003g; Tempo de resposta: ≤4segundos; Prato: 80mm; Sistema de pesagem: bloco eletromagnético. Display: LCD com iluminação e ajuste de contraste. Calibração: automática, peso interno. Dimensões (CxLxA): 345x215x345 mm. Alimentação: bivolt automático (110-230V). Peso liquido: 6,6kg. Modelo de referência: M214Ai ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores. COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 6.915,93**							2	1		2	**5**	**R$ 34.579,65**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
44	447982	CÂMARA ESCURA COM ILUMINAÇÃO ULTRAVIOLETA E FUNÇÃO GERMICIDA, destinada à visualização de amostras sob radiação UV e ao tratamento de materiais compatíveis em atividades laboratoriais. Características técnicas: Baixo consumo de energia: apenas 8w por lâmpada. Visualização segura: visor com filtro de proteção UV flexível e confortável. Controles independentes: interruptores com LEDS indicadores de funcionamento. Segurança elétrica: cabo com isolamento antichamas e plugue 2P+T (NBR6147). Durabilidade: vida útil das lâmpadas de até 2.000 horas. 1 lampada UV-C com 254nm. 1 lâmpada UV-A com 365nm. Dimensões aproximadas: 38cm (largura) x 28cm (altura) x 37cm (comprimento). Modelo de referência: 99580 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 1.532,09**	1						3				**4**	**R$ 6.128,36**
45	638387	APARELHO DE DESTILAÇÃO FRACIONADA COMPLETO, com manta aquecedora e CAPACIDADE DE 500 ML, destinado à separação e purificação de componentes de misturas líquidas em atividades laboratoriais. Características técnicas: Aparelho de destilação fracionada completo com coluna de destilação: vigreux, 2 juntas, 200 mm. Condensador: LIEBIG, 2 juntas e oliva de vidro, 300 mm. Junta adaptadora/cabeça de destilação: com saída para termômetro. Itens inclusos - modelo 500mL: Balão fundo redondo junta 24/40, 500mL (para a manta aquecedora): 1 unidade; Balão fundo redondo junta 24/40, 500mL (coletor): 1 unidade; Manta aquecedora com regulador de temperatura, 500mL: 1 unidade; Base com haste, 45cm: 1 unidade; Pinça 3 dedos com mufa giratória: 1 unidade; Tripé de ferro, 10x12cm: 1 unidade; Mangueira de silicone 11,5x8mm, pacote com 2 metros: 1 pacote; Termômetro químico, escala externa, liquido vermelho, -10 a +150°C: 1 unidade; Rolha de silicone sem furo, para o termômetro: 1 unidade. Total de vidrarias intercambiáveis (todas encaixam entre si): 13 peças.	Unidade	**R$ 1.716,85**	1	1		3				1			**6**	**R$ 10.301,10**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
46	441546	APARELHO DE DESTILAÇÃO FRACIONADA COMPLETO, com manta aquecedora e CAPACIDADE DE 1000 ML, destinado à separação e purificação de componentes de misturas líquidas em atividades laboratoriais. Características técnicas: Aparelho de destilação fracionada completo; Coluna de destilação: vigreux, 2 juntas, 200 mm; Condensador: LIEBIG, 2 juntas e oliva de vidro, 300 mm. Itens inclusos modelo 1000 mL: Balão fundo redondo junta 24/40, 1000mL (para a manta aquecedora): 1 unidade; Balão fundo redondo junta 24/40, 1000 mL (coletor): 1 unidade; Condensador LIEBIG reto, 2 juntas e oliva de vidro, 300 mm: 1 unidade; Manta aquecedora com regulador de temperatura, 1000mL: 1 unidade; Base com haste, 70cm: 1 unidade; Pinça 3 dedos com mufa giratória: 1 unidade; Tripé de ferro, 10x18 cm: 1 unidade; Mangueira de silicone 11,5x8mm, pacote com 2 metros: 1 pacote; Termômetro químico, escala interna, -10 a +150°C: 1 unidade; Rolha de silicone sem furo, para o termômetro: 1 unidade. Total de vidrarias intercambiáveis (todas encaixam entre si): 13 peças. Modelo de referência: 3401000 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 2.317,36**	1	1	2						3	**7**	**R$ 16.221,52**
47	638387	APARELHO DE DESTILAÇÃO SIMPLES COMPLETO, com manta aquecedora e CAPACIDADE DE 500 ML, destinado à separação e purificação de líquidos em atividades laboratoriais. Bivolt ou 220V. Características técnicas: Aparelho de destilação simples completo, com manta aquecedora; Padrão de juntas: 24/40, intercambiáveis; Condensador: LIEBIG, 300 mm. Itens inclusos modelo 500mL: Balão fundo redondo, 500 mL, junta 24/40: 1 unidade; Cabeça de destilação com saída para termômetro: 1 unidade; Condensador LIEBIG, 300 mm: 1 unidade; Tubo conectante ângulo 105°, com saída para vácuo: 1 unidade; Balão fundo chato, 500 mL, junta 24/40: 1 unidade; Base com haste, 45 cm: 1 unidade; Pinça 3 dedos com mufa giratória: 1 unidade; Mangueira de silicone: 2 metros; Termômetro químico, -10 a +150°C: 1 unidade; Rolha de borracha: 1 unidade; Manta aquecedora, 500 mL, com regulador de temperatura: 1 unidade. Modelo de referência: 350500 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 1.696,67**	1	1									**2**	**R$ 3.393,34**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
48	302695	APARELHO DE DESTILAÇÃO SIMPLES COMPLETO, com manta aquecedora e CAPACIDADE DE 1000 ML, destinado à separação e purificação de líquidos em atividades laboratoriais. Bivolt ou 220V. Características técnicas: Aparelho de destilação simples completo, com manta aquecedora; Padrão de juntas: 24/40, intercambiáveis; Condensador: LIEBIG, 300 mm. Itens inclusos Modelo 1000mL: Balão fundo redondo, 1000 mL, junta 24/40: 1 unidade; Cabeça de destilação com saída para termômetro: 1 unidade; Condensador LIEBIG, 300 mm: 1 unidade; Tubo conectante ângulo 105°, com saída para vácuo: 1 unidade; Balão fundo chato, 1000 mL, junta 24/40: 1 unidade; Base com haste, 45cm: 1 unidade; Pinça 3 dedos com mufa giratória: 1 unidade; Mangueira de silicone: 2 metros; Termômetro químico, -10 a +150°C: 1 unidade; Rolha de silicone: 1 unidade; Manta aquecedora, 1000 mL, com regulador de temperatura: 1 unidade. Modelo de referência: 3501000 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 1.797,97**	1	1						1			**3**	**R$ 5.393,91**
49	257323	DESTILADOR DE ÁGUA TIPO PILSEN, com capacidade de produção de 30 litros por hora, destinado à obtenção de água destilada para o preparo de soluções e demais procedimentos laboratoriais. Características técnicas: Destilador: 30 litros/Hora - 20x30x24 cm (Cada cuba) - 220v (Trifásico) - 21.000 Watts Cabo sem plugue. Finalidade: produção de água destilada de elevada pureza e baixo teor de sais. Consumo: aproximadamente 10 vezes o volume de água destilada produzido. Pureza: abaixo de 4µS (Considerando entrada de até 300µS). Condutividade: até 3,5µS/CM (310 µS/CM). Pressão de entrada de água: 10MCa a 30MCa. Controle elétrico: chave liga/Desliga, Com indicador de acionamento por lâmpada piloto. Sistema de aquecimento: resistência tubular blindada em aço inox 304 Material (Tubo, Tampa e caldeira): Aço inox AISI304. Caldeira: aço inox 304, Sem soldas ou emendas. Sensor de nível: eletrônico, com desligamento automático em caso de falta de água. Coletor de vapores e partes em contato com a água destilada: aço inox e materiais inertes. Gabinete: Chapa de aço carbono SAE1020, Tratamento anticorrosivo, Pintura Eletrostática Epóxi Texturizada, Com Suporte De Fixação na Parede. Alimentação: 110V Ou 220V (Bifásico) a partir de 30 Litros/Hora, Trifásico. Modelo de referência: SSDEST30L ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 10.672,97**		1	1	2			2	1		1	**8**	**R$ 85.383,76**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
50	257323	DESTILADOR DE ÁGUA TIPO PILSEN, com capacidade de produção de 30 litros por hora, destinado à obtenção de água destilada para o preparo de soluções e demais procedimentos laboratoriais. Características técnicas: Destilador: 30 litros/Hora - 20x30x24 cm (Cada cuba) - 220v (Trifásico) - 21.000 Watts Cabo sem plugue. Finalidade: produção de água destilada de elevada pureza e baixo teor de sais. Consumo: aproximadamente 10 vezes o volume de água destilada produzido. Pureza: abaixo de 4µS (Considerando entrada de até 300µS). Condutividade: até 3,5µS/CM (310 µS/CM). Pressão de entrada de água: 10MCa a 30MCa. Controle elétrico: chave liga/Desliga, Com indicador de acionamento por lâmpada piloto. Sistema de aquecimento: resistência tubular blindada em aço inox 304 Material (Tubo, Tampa e caldeira): Aço inox AISI304. Caldeira: aço inox 304, Sem soldas ou emendas. Sensor de nível: eletrônico, com desligamento automático em caso de falta de água. Coletor de vapores e partes em contato com a água destilada: aço inox e materiais inertes. Gabinete: Chapa de aço carbono SAE1020, Tratamento anticorrosivo, Pintura Eletrostática Epóxi Texturizada, Com Suporte De Fixação na Parede. Alimentação: Trifásico. Modelo de referência: SSDEST30L ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores. COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 10.672,97**	1										**1**	**R$ 10.672,97**
51	472000	TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO, destinado à medição de temperatura em amostras, soluções e alimentos em atividades laboratoriais, com faixa de medição de -50 °C a +300 °C e haste de aproximadamente 15 cm em aço inoxidável. Modelo de referência: TE07 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 78,17**	1	10	30	6		1	10	3		3	**64**	**R$ 5.002,88**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
52	330578	MICROFONE SEM FIO DUPLO (dois microfones e um receptor-base), tipo dinâmico, formato de mão, para uso profissional, na cor preta, com padrão polar cardioide que reduza ruídos indesejados, ideal para vocalistas e apresentações ao vivo em ambientes amplos, com alcance máximo de pelo menos 100 metros, com luz indicadora de funcionamento e LED de status em cada microfone e no receptor-base, sem a necessidade de fonte de alimentação externa para o microfone, com funcionamento por bateria recarregável de longa duração (não será aceito equipamento que funcione com pilhas convencionais), com luz indicadora de funcionamento para facilitar o uso, conectividade sem fio com faixa de frequência UHF, receptor-base com conectores do tipo XLR, acompanhado de todos os acessórios (baterias recarregáveis, receptor-base compatível com os microfones, carregador, antenas, cabos e conectores para funcionamento imediato e demais acessórios fornecidos pelo fabricante), sendo que o equipamento não deve possuir alto-falante embutido e não deve utilizar tecnologia bluetooth para transmissão, com carregador que funcione em rede elétrica 110 e 220V, que tenha manual de instruções conforme modelo de referências minima para qualidade e especificações técnicas: Sennheiser modelo EW135G4 duplo (ou superior).	Unidade	**R$ 1.583,37**	1	4	2	6		3	4			3	**23**	**R$ 36.417,51**
53	458905	TELEVISOR SMART TV DE 65 POLEGADAS, destinado à exibição de conteúdos audiovisuais em atividades de ensino, pesquisa e apresentações institucionais, com tela LED, resolução 4K UHD (3.840 x 2.160 pixels), proporção 16:9 e tecnologia HDR. Deve possuir sistema operacional Tizen ou equivalente, compatível com aplicativos de vídeo e streaming, conectividade Wi-Fi e Bluetooth, porta Ethernet, no mínimo três entradas HDMI e uma porta USB, sistema de som integrado e compatibilidade com suporte de montagem padrão VESA. Alimentação bivolt (127/220 V), classificação de eficiência energética A e homologação Anatel. Fornecimento acompanhado de controle remoto, cabo de alimentação e manual de instruções em português. Modelo de referência: Samsung LH65BEFH4GGXZD ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 4.393,24**	8	10	5				4				**27**	**R$ 118.617,48**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
54	458905	TELEVISOR SMART TV DE 65 POLEGADAS, destinado à exibição de conteúdos audiovisuais em atividades de ensino, pesquisa e apresentações institucionais, com tela LED, resolução 4K UHD (3.840 x 2.160 pixels), proporção 16:9 e tecnologia HDR. Deve possuir sistema operacional Tizen ou equivalente, compatível com aplicativos de vídeo e streaming, conectividade Wi-Fi e Bluetooth, porta Ethernet, no mínimo três entradas HDMI e uma porta USB, sistema de som integrado e compatibilidade com suporte de montagem padrão VESA. Alimentação bivolt (127/220 V), classificação de eficiência energética A e homologação Anatel. Fornecimento acompanhado de controle remoto, cabo de alimentação e manual de instruções em português. Modelo de referência: Samsung LH65BEFH4GGXZD ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores. COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 4.393,24**					6					3	**9**	**R$ 39.539,16**
55	603953	PROJETOR MULTIMÍDIA COM ADAPTADOR WIRELESS: (Data Show) com sistema de projeção 3LCD de três chips, compatível com modo de projeção frontal, traseiro e instalado no teto, com pelo menos 3.800 Lumens em cores e em branco, com relação de aspecto de 16:10, com resolução nativa de pelo menos WXGA, compatível com UXGA60 (1600x1200), com relação de contraste de pelo menos 16.000:1 e 1 bilhão de cores (10 bits), com alto-falante integrado com pelo menos 5 watts, com recurso que possibilite a correção de keystone vertical e vertical (-30° +30°), com tamanho de tela variando 33 até 320 polegadas, contendo pelo menos duas portas HDMI, uma porta USB tipo A, uma conexão de áudio e video RCA, uma conexão de rede RJ45, com conexão Wireless integrada, que opere em 100~240V AC +/1 10%, 50/60 Hz (Bivolt), com lâmpada com vida útil de pelo menos 17.000 horas, acompanhado de todos os acessórios (controle remoto, pilhas, módulo de conexão wireless caso o recurso não seja integrado ao projetor, cabo de energia, cabo de dados HDMI, manual do usuário e de instalação e estojo de transporte), conforme modelo de referência de especificações minimas e de qualidade e de recursos: Projetor Portátil da marca EPSON PowerLite W49+ com Módulo wireless ELPAP10 (ou superior). Adaptador wireless para projetor multimídia que possa ser conectado ao projetor sem a necessidade de fios ou cabos, possibilitando os usuários a acessarem e controlarem os projetores remotamente, que tiliza um conector USB tipo A, seja compatível com PC ou Mac, Capaz de transmitir áudio: Adaptador Wireless (ELPAP10) /	Unidade	**R$ 5.688,94**		10	5	30		21				15	**81**	**R$ 460.804,14**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
56	603953	PROJETOR MULTIMÍDIA COM ADAPTADOR WIRELESS: (Data Show) com sistema de projeção 3LCD de três chips, compatível com modo de projeção frontal, traseiro e instalado no teto, com pelo menos 3.800 Lumens em cores e em branco, com relação de aspecto de 16:10, com resolução nativa de pelo menos WXGA, compatível com UXGA60 (1600x1200), com relação de contraste de pelo menos 16.000:1 e 1 bilhão de cores (10 bits), com alto-falante integrado com pelo menos 5 watts, com recurso que possibilite a correção de keystone vertical e vertical (-30° +30°), com tamanho de tela variando 33 até 320 polegadas, contendo pelo menos duas portas HDMI, uma porta USB tipo A, uma conexão de áudio e video RCA, uma conexão de rede RJ45, com conexão Wireless integrada, que opere em 100~240V AC +/1 10%, 50/60 Hz (Bivolt), com lâmpada com vida útil de pelo menos 17.000 horas, acompanhado de todos os acessórios (controle remoto, pilhas, módulo de conexão wireless caso o recurso não seja integrado ao projetor, cabo de energia, cabo de dados HDMI, manual do usuário e de instalação e estojo de transporte), conforme modelo de referência de especificações minimas e de qualidade e de recursos: Projetor Portátil da marca EPSON PowerLite W49+ com Módulo wireless ELPAP10 (ou superior). Adaptador wireless para projetor multimídia que possa ser conectado ao projetor sem a necessidade de fios ou cabos, possibilitando os usuários a acessarem e controlarem os projetores remotamente, que tiliza um conector USB tipo A, seja compatível com PC ou Mac, Capaz de transmitir áudio: Adaptador Wireless (ELPAP10) / COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 5.688,94**	10							3			**13**	**R$ 73.956,22**
57	458192	AR-CONDICIONADO de 12.000 BTU/h: aparelho de ar-condicionado tipo split, modelo hi-wall, com capacidade nominal de refrigeração de 12.000 BTU/h, tecnologia inverter e ciclo frio, destinado à climatização de ambientes institucionais. Deve possuir alimentação elétrica de 220 V, classificação de eficiência energética A, controle remoto sem fio, ajuste de temperatura, funções de temporização e desumidificação, direcionamento ajustável do fluxo de ar e filtros removíveis e laváveis. Fornecimento acompanhado das unidades interna e externa, controle remoto, acessórios necessários ao funcionamento e manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses. LG Dual Inverter Voice, split hi-wall, ciclo frio, 220 V, ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 2.724,90**	5	10								15	**30**	**R$ 81.747,00**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
58	458192	AR-CONDICIONADO de 12.000 BTU/h: aparelho de ar-condicionado tipo split, modelo hi-wall, com capacidade nominal de refrigeração de 12.000 BTU/h, tecnologia inverter e ciclo frio, destinado à climatização de ambientes institucionais. Deve possuir alimentação elétrica de 220 V, classificação de eficiência energética A, controle remoto sem fio, ajuste de temperatura, funções de temporização e desumidificação, direcionamento ajustável do fluxo de ar e filtros removíveis e laváveis. Fornecimento acompanhado das unidades interna e externa, controle remoto, acessórios necessários ao funcionamento e manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses. LG Dual Inverter Voice, split hi-wall, ciclo frio, 220 V, ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores. COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 2.724,90**								2			**2**	**R$ 5.449,80**
59	618527	AR-CONDICIONADO de 18.000 BTU/h: aparelho de ar-condicionado tipo split, modelo hi-wall, com capacidade nominal de refrigeração de 18.000 BTU/h, tecnologia inverter e ciclo frio, destinado à climatização de ambientes institucionais. Deve possuir alimentação elétrica de 220 V, classificação de eficiência energética A, controle remoto sem fio, ajuste de temperatura, funções de temporização e desumidificação, direcionamento ajustável do fluxo de ar e filtros removíveis e laváveis. Fornecimento acompanhado das unidades interna e externa, controle remoto, acessórios necessários ao funcionamento e manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses. LG Dual Inverter Voice, split hi-wall, ciclo frio, 220 V, ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	**R$ 3.823,97**	7	10	10			30	30	3		5	**95**	**R$ 363.277,15**
60	618527	AR-CONDICIONADO de 18.000 BTU/h: aparelho de ar-condicionado tipo split, modelo hi-wall, com capacidade nominal de refrigeração de 18.000 BTU/h, tecnologia inverter e ciclo frio, destinado à climatização de ambientes institucionais. Deve possuir alimentação elétrica de 220 V, classificação de eficiência energética A, controle remoto sem fio, ajuste de temperatura, funções de temporização e desumidificação, direcionamento ajustável do fluxo de ar e filtros removíveis e laváveis. Fornecimento acompanhado das unidades interna e externa, controle remoto, acessórios necessários ao funcionamento e manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses. LG Dual Inverter Voice, split hi-wall, ciclo frio, 220 V, ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores. COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 3.823,97**					20						**20**	**R$ 76.479,40**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
61	601089	MICROSCÓPIO biológico binocular ótica finita acromático, de uso profissional com sistema ótico de alta qualidade e precisão que fornece imagem de alta resolução, com ampliação máxima de pelo menos 1600x, com duas oculares WF16x 10mm e duas WF10x 18mm, com objetivas acromáticas 4x (0.10), 10x (0.25), 40x (0.65) e 100x (1.25), com cabeçote binocular com inclinação de 45º e rotação de 360º, com iluminação LED 3W. com foco macrométrico 14mm e micrométrico 0.004mm, com platina 130x130mm, acompanhado de suporte para uma lâmina, com trava anti-quebra de lâminas, com área de observação de pelo menos 75mm x 55mm, contendo condensador com diafragma de iris e filtro, com abertura numérica (NA) de 1,25, com ajuste do tipo Köhler, que opere em 220v com bivolt automático, com possibilidade de trabalho com bateria recarregável, acompanhado de frasco de óleo de imersão, três filtros (amarelo, azul e verde), manual de instruções, e fonte de energia elétrica bivolt automática, conforme modelo de referência mínima de especificações e de qualidade Biofocus Blue 1600x.	Unidade	**R$ 3.358,61**	10		10			25					**45**	**R$ 151.137,45**
62	601089	MICROSCÓPIO biológico binocular ótica finita acromático, de uso profissional com sistema ótico de alta qualidade e precisão que fornece imagem de alta resolução, com ampliação máxima de pelo menos 1600x, com duas oculares WF16x 10mm e duas WF10x 18mm, com objetivas acromáticas 4x (0.10), 10x (0.25), 40x (0.65) e 100x (1.25), com cabeçote binocular com inclinação de 45º e rotação de 360º, com iluminação LED 3W. com foco macrométrico 14mm e micrométrico 0.004mm, com platina 130x130mm, acompanhado de suporte para uma lâmina, com trava anti-quebra de lâminas, com área de observação de pelo menos 75mm x 55mm, contendo condensador com diafragma de iris e filtro, com abertura numérica (NA) de 1,25, com ajuste do tipo Köhler, que opere em 220v com bivolt automático, com possibilidade de trabalho com bateria recarregável, acompanhado de frasco de óleo de imersão, três filtros (amarelo, azul e verde), manual de instruções, e fonte de energia elétrica bivolt automática, conforme modelo de referência mínima de especificações e de qualidade Biofocus Blue 1600x. COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 3.358,61**				11				2			**13**	**R$ 43.661,93**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
63	484182	MÁQUINA DE GELO: Acessórios Pá de gelo; kit de instalação; filtro EOS (EFP02).Capacidade Líquida 90 Kg/Dia Categoria Máquinas de Gelo Cor Preto InoxCorrente (A) 3,5A Formato do Gelo 2 x 2 x 2,2 (Cúbico) Frequência (Hz) 60Hz Função Autolimpeza Sim Garantia 12 Meses Gás Refrigerante R290 (70g) Medida (LxAxP/cm) 49.8x78,6x41,2 cm Painel Digital Intuitivo Peso Líquido (Kg) 28,5Kg Potência 650W Voltagem 220V - Marca similar ou equivalente à EOS 90kg Ice Compact Inox EMG918 220V	Unidade	**R$ 5.481,33**	2	1				1		1			**5**	**R$ 27.406,65**
64	615725	FORNO INDUSTRIAL COMBINADO - com as seguintes características mínimas: forno industrial combinado digital, capacidade para 20GNs 1/1. Forno vertical elétrico, potência 24 KW, tensão 380 V (trifásico). Blindado revestido em aço inox 304. Acompanha cavalete inferior totalmente em aço inoxidável. Medindo (A X L X P) 1210 X 1275 X 855. Forno com 3 funções disponíveis no controlador; Seco (50°C a 280°C): preparo de alimentos desidratados, confeitaria e grelhados; Combinado (50°C a 280°C): mistura calor seco com vapor evitando a desidratação; Vapor Regulável (60°C a 100°C): cocção de alimentos in natura; Regeneração (80°C a 190°C): aquecer alimentos já terminados ou pré-cozidos. Painel multifunções intuitivo e de fácil manuseio controlador com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar números ou códigos. Sistema de limpeza Bio Wash. Equipado com esguicho de água para auxiliar no preparo dos alimentos e limpeza. Forno com porta de visor duplo e junta de vedação, equipada com calha para recolhimento do excesso de água. Duplo isolamento da câmara composto de ar + lã de rocha. Sensor de núcleo com função de determinar o ponto de cozimento (mal passado, bem passado ou ao ponto). Luz interna. Entrada USB para inclusão de novas receitas na memória do forno. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca “Combitech” ou “Croydon” ou “Venâncio Dom Bidone”. Com Cavalete	Unidade	**R$ 44.155,88**	1	1		1						1	**4**	**R$ 176.623,52**

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS 2026 - INSTITUTO FEDERAL GOIANO																
ITENS					QUANTIDADE POR CAMPI										Qtd Total	Valor Total
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT		
65	615725	FORNO INDUSTRIAL COMBINADO - com as seguintes características mínimas: forno industrial combinado digital, capacidade para 20GNs 1/1. Forno vertical elétrico, potência 24 KW, tensão 380 V (trifásico). Blindado revestido em aço inox 304. Acompanha cavalete inferior totalmente em aço inoxidável. Medindo (A X L X P) 1210 X 1275 X 855. Forno com 3 funções disponíveis no controlador; Seco (50°C a 280°C): preparo de alimentos desidratados, confeitaria e grelhados; Combinado (50°C a 280°C): mistura calor seco com vapor evitando a desidratação; Vapor Regulável (60°C a 100°C): cocção de alimentos in natura; Regeneração (80°C a 190°C): aquecer alimentos já terminados ou pré-cozidos. Painel multifunções intuitivo e de fácil manuseio controlador com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar números ou códigos. Sistema de limpeza Bio Wash. Equipado com esguicho de água para auxiliar no preparo dos alimentos e limpeza. Forno com porta de visor duplo e junta de vedação, equipada com calha para recolhimento do excesso de água. Duplo isolamento da câmara composto de ar + lã de rocha. Sensor de núcleo com função de determinar o ponto de cozimento (mal passado, bem passado ou ao ponto). Luz interna. Entrada USB para inclusão de novas receitas na memória do forno. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca “Combitech” ou “Croydon” ou “Venâncio Dom Bidone”. Com Cavalete - COTA RESERVADA	Unidade	**R$ 44.155,88**			1							**1**	**R$ 44.155,88**
Valor total estimativo																**R$ 4.055.835,63**

IMPORTANTE:

Item 1.1.2. do TR: O código CATMAT informado na Tabela do apêndice I, é aproximado e não exime a proponente da obrigatoriedade de observação das especificações técnicas, contidas neste Termo de Referência.

Item 4 do ETP: Para os equipamentos dispostos na Tabela do apêndice I, considerando a rede elétrica do estado de Goiás: os equipamentos monofásicos devem ser especificados para 220V (Fase-Neutro), os equipamentos trifásicos para 380V (Fase-Fase-Fase) e os equipamentos trifásicos com neutro para 380V/220V (3 Fases + Neutro) - Goiás: Fase-Fase = 380V | Fase-Neutro = 220V."

Item 4 do ETP: Instalação: Para os itens que demandem montagem ou instalação, especialmente coifas, exaustores e câmaras frigoríficas, deverão ser observadas as condições físicas e estruturais dos locais de instalação. Quando necessário, deverá ser realizado levantamento prévio das medidas e das condições do ambiente, em articulação com a unidade solicitante, de modo a assegurar a adequada instalação e o pleno funcionamento dos equipamentos. Os serviços necessários à instalação deverão estar contemplados na proposta, conforme especificações do Termo de Referência.

MODELO DA CARTA PROPOSTA
PREGÃO ELETRÔNICO
N°_____/2026

*** utilizar papel timbrado, inserir dados bancários, colocar assinatura digital.**

Prezados Senhores,

Tendo examinado e aceito todos os termos do Edital e anexos referentes ao Pregão Eletrônico n° _____, apresento a presente proposta para o fornecimento e entrega dos itens indicados na planilha abaixo e declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do fornecimento, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguro, taxas, lucros, encargos fiscais ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

Concordo em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias.

Até a assinatura do Contrato, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observadas as condições do Edital e seus anexos.

ITEM	Descrição	UNID	Modelo / Marca	Fabricante	QTD	Valor Unitário	Valor Total
Valor total da Proposta:							
Valor total por extenso:							

DADOS DA EMPRESA:		
Razão Social:		
CNPJ:		
Endereço:		
Cidade:	CEP	
Telefone:	Email:	
Banco	Agência:	Conta Corrente:
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL:		
Nome:		
Cargo/Função		

Em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), este documento deve conter apenas dados corporativos (Pessoa Jurídica), sendo proibida a inclusão de dados pessoais ou sensíveis de pessoas físicas.

INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO

Estudo Técnico Preliminar 171/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23221.001293.2026-91

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano (IF Goiano) desempenha papel estratégico na oferta de educação profissional, científica e tecnológica. Contudo, a manutenção contínua e a atualização da infraestrutura operacional fazem-se necessárias devido a limitações decorrentes da degradação natural, desgaste pelo uso intensivo e obsolescência técnica dos equipamentos instalados nos diversos *campi* participantes do certame, conforme descrito:

1. **Infraestrutura dos Refeitórios e Processamento de Alimentos:** As instalações de cozinhas e refeitórios dos *campi* enfrentam aumento contínuo do fluxo de estudantes e servidores. A insuficiência ou degradação de equipamentos industriais adequados para o processamento, cocção e conservação térmica de refeições gera lentidão no atendimento, dificulta a higienização e compromete a capacidade de suporte à alimentação estudantil.

2. **Atividades Práticas de Ensino e Laboratórios:** Cursos nas áreas de Agronomia, Agropecuária, Alimentos, Química, Biologia e correlatas dependem de laboratórios devidamente equipados. A insuficiência e a desatualização de equipamentos laboratoriais inviabilizam a realização de ensaios práticos, análises de precisão e experimentos previstos nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs) das unidades.

3. **Produção Acadêmica, Pesquisa e Extensão:** A limitação de instrumentação científica paralisa projetos de pesquisa em andamento, restringe a submissão de propostas a editais de fomento e dificulta a transferência de tecnologia para a comunidade.

4. **Comunicação, Eventos e Climatização:** A precariedade de recursos de projeção e áudio em auditórios e salas de aula prejudica as atividades didáticas, enquanto a falta de sistemas de climatização adequados compromete o conforto térmico de estudantes e servidores.

2.2. A Real Necessidade Gerada pelo Problema

O problema identificado gera necessidades concretas e urgentes para a Administração Pública:

- **Ameaça à Permanência e Êxito Estudantil:** A garantia de alimentação adequada e de ambientes estruturados é condicionante para a permanência dos alunos na instituição, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

- **Comprometimento da Missão Institucional:** A falta de equipamentos adequados impede o pleno cumprimento da Lei nº 11.892/2008 (Criação dos IFs), da Lei nº 9.394/1996 (LDB) e da Lei nº 13.243/2016 (Marco Legal da C&T).

2.3. O que se Almeja Alcançar com a Contratação

Com a realização desta contratação, a instituição busca atingir os seguintes resultados e soluções:

- **Modernização do Setor de Alimentação e Refeitório:** Equipar as cozinhas e refeitórios dos *campi* participantes com bens industriais de alta performance — como processadores de alimentos, batedeiras, caldeirões, balcões buffet (quente e frio), forno combinado e câmaras frigoríficas —, assegurando eficiência operacional, padrão higiênico-sanitário e capacidade para suprir as refeições diárias dos alunos.

- **Fortalecimento da Infraestrutura de Ensino e Pesquisa:** Reequipar os laboratórios com instrumentos de precisão (balanças analíticas, pHmetros, centrífugas, microscópios, destiladores e câmaras UV), garantindo a execução de aulas práticas de vanguarda e a continuidade de pesquisas aplicadas.

- **Aprimoramento do Suporte Didático e Institucional:** Prover auditórios e salas com sistemas de áudio, projeção multimídia e climatização, otimizando os espaços de aprendizagem, eventos científicos e ações de extensão.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Laboratórios de ensino/pesquisa e refeitório	Clarice Aparecida Megguer

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os bens a serem adquiridos deverão atender aos padrões mínimos de qualidade, desempenho, segurança e sustentabilidade descritos abaixo, assegurando a perfeita execução do objeto e a adequação às necessidades do IF Goiano.

Padrões Mínimos de Qualidade, Desempenho e Garantia

- **Conformidade Técnica:** Os equipamentos deverão ser novos, de primeiro uso, fabricados com materiais de alta resistência e durabilidade, estando em estrita conformidade com as especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência.
- **Certificações e regulamentações aplicáveis:** Os equipamentos deverão atender às normas técnicas e aos regulamentos específicos aplicáveis à respectiva categoria de produto, inclusive quanto à certificação compulsória do INMETRO e à regularização perante a ANVISA, quando exigíveis.
- **Garantia Técnica Assistida:** Os equipamentos deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados do recebimento definitivo, ressalvados os itens para os quais o Termo de Referência estabeleça expressamente prazo superior. Durante o período de garantia, a contratada deverá prestar a assistência necessária, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.
- **Tensão Elétrica dos Equipamentos:** Considerando a rede elétrica do estado de Goiás, os equipamentos monofásicos devem ser especificados para 220V (Fase-Neutro), os equipamentos trifásicos para 380V (Fase-Fase-Fase) e os equipamentos trifásicos com neutro para 380V/220V (3 Fases + Neutro) - Goiás: Tensão entre fases = 380V; Tensão fase-neutro = 220V.

Condições de Entrega, Recebimento e Obrigações da Contratada

- **Prazo e Locais de Entrega:** O fornecedor terá o prazo de até **20 (vinte) dias**, a contar do recebimento da Nota de Empenho emitida por cada unidade, para entregar os produtos diretamente nos endereços dos *campi* participantes indicados no edital, com agendamento prévio de no mínimo 03 (três) dias.
- **Logística e Frete:** Despesas com frete, transporte, carga, descarga, embalagens e seguros correrão por conta exclusiva do fornecedor.
- **Instalação:** Para os itens que demandem montagem ou instalação, especialmente coifas, exaustores e câmaras frigoríficas, deverão ser observadas as condições físicas e estruturais dos locais de instalação. Quando necessário, deverá ser realizado levantamento prévio das medidas e das condições do ambiente, em articulação com a unidade solicitante, de modo a assegurar a adequada instalação e o pleno funcionamento dos equipamentos. Os serviços necessários à instalação deverão estar contemplados na proposta, conforme especificações do Termo de Referência.
- **Recebimento Provisório e Definitivo:**
    - **Provisório:** No ato da entrega, para conferência de quantidade e integridade das embalagens.
    - **Definitivo:** Em até 10 (dez) dias após a verificação de conformidade técnica e operacional. Em caso de incorreção, a substituição do bem ocorrerá em até 05 (cinco) dias, às custas da contratada.

Justificativa quanto ao Catálogo Eletrônico de Padronização

Até a elaboração deste estudo, os equipamentos e mobiliários não se encontram padronizados no Catálogo Eletrônico de Padronização do Governo Federal, motivo pelo qual se utilizou a codificação oficial do Catálogo de Materiais (CATMAT).

Natureza do Objeto

O objeto é classificado como **BEM COMUM** (art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 10.818/2021), pois possui padrões de desempenho e qualidade definidos objetivamente segundo especificações usuais de mercado, não se enquadrando como bem de luxo (art. 20 da mesma Lei).

Amostras

A **dispensa de exigência de amostras para os equipamentos e mobiliários especializados** justifica-se para garantir a celeridade e a competitividade do Pregão (art. 41, II, da Lei nº 14.133/2021). A aferição da conformidade técnica será realizada por análise documental (certificados e catálogos) e por fiscalização rigorosa no ato do recebimento definitivo nos *campi*.

Princípio da Padronização

A definição das especificações observou o Princípio da Padronização (art. 40, V, "a", e art. 43 da Lei nº 14.133/2021), buscando compatibilidade com a infraestrutura física, elétrica (220V/380V), hidráulica e com as normas de desempenho dos laboratórios e refeitórios já existentes nas unidades participantes, assegurando interoperabilidade e facilidade de manutenção.

Critérios e Práticas de Sustentabilidade Ambiental

A contratação deverá observar, no que couber e conforme a legislação e a regulamentação específica aplicáveis a cada categoria de equipamento, critérios de sustentabilidade ambiental, especialmente quanto à eficiência energética, à utilização de substâncias e componentes que causem menor impacto ambiental e à destinação ambientalmente adequada de resíduos e embalagens.

Deverão ser observados os requisitos de eficiência energética e de etiquetagem compulsória, inclusive quanto à Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), quando aplicáveis ao equipamento, bem como as exigências de certificação compulsória do INMETRO, quando previstas na regulamentação específica do produto.

Para os equipamentos que utilizem fluidos refrigerantes, deverão ser atendidas as normas ambientais aplicáveis às substâncias utilizadas, observadas as restrições legais pertinentes.

Também deverão ser observadas, quando incidentes sobre o objeto, as obrigações relativas ao gerenciamento e à destinação ambientalmente adequada de resíduos, componentes e embalagens, em conformidade com a legislação ambiental e as normas de logística reversa aplicáveis.

Os critérios específicos exigíveis para cada item, assim como os respectivos meios de comprovação, quando cabíveis, serão detalhados no Termo de Referência, considerando a regulamentação aplicável a cada equipamento e de modo a evitar exigências sem previsão normativa ou sem pertinência com o objeto.

Marcas de referência

Na presente contratação haverá a indicação de modelos apenas como padrão de referência equivalente ou superior, para descrever o objeto com mais clareza, servindo como um parâmetro de qualidade, sem restringir a competição.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação dos objetos.

Garantia da contratação

Não haverá exigência de prestação de garantia contratual para a presente contratação, com fulcro no art. 96, caput, da Lei nº 14.133/2021.

A não exigência de garantia fundamenta-se na análise de risco da contratação, considerando que:

- Trata-se de aquisição de bens de pronta entrega e/ou com cronograma de fornecimento pontual, onde o pagamento será realizado somente após o efetivo recebimento e ateste dos equipamentos pela Administração Pública;
- A exigência de garantia contratual acarretaria um custo financeiro adicional aos licitantes (repassado ao valor final da proposta), o que poderia desestimular a participação de fornecedores e reduzir a competitividade do certame;
- O risco de inadimplência da contratada e eventuais prejuízos ao interesse público encontram-se satisfatoriamente mitigados pelos mecanismos ordinários de sanção previstos na Lei nº 14.133/2021, bem como pelo pagamento posterior à entrega e fiscalização do objeto.

Formalização da Contratação

A contratação poderá ser formalizada mediante Termo de Contrato ou instrumento substitutivo, inclusive Nota de Empenho, conforme a natureza do objeto e as obrigações envolvidas em cada contratação, observadas as hipóteses previstas no art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

Endereços de entrega

A presente aquisição será gerida pelo IF Goiano - Campus Morrinhos, para atendimento aos *campi*:

Todos os equipamentos devem ser entregues nos seus respectivos Campus, conforme endereços constantes no quadro abaixo:

UASG - 158124	ENDEREÇO
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS CAMPOS BELOS	Rodovia GO-118 Qd. 1-A Lt 1 Caixa Postal 1, Setor Novo Horizonte, Campos Belos/GO, CEP: 73.840-000 - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS CERES	Rodovia GO-154, Km 03, s/nº, Caixa Postal 51, Ceres/GO, CEP: 776.303-899 - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS	

CRISTALINA	Rua Araguaia, SN, Loteamento 71, Setor Oeste, Cristalina/GO, CEP: 73.850-000 - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS IPORÁ	Av. Oeste, nº 350, Parque União, Iporá/GO, CEP 76200-000 - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS MORRINHOS	BR-153, Km 633, Zona Rural, CEP75658-899, Morrinhos/GO - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS POSSE	GO-453, Km 2,5, Fazenda Vereda do Canto, Distrito Agroindustrial, CEP 73900-000, Posse/GO - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - REITORIA	Rua 88, nº 310, Setor Sul, Goiânia/GO - CEP 74085-010 - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS RIO VERDE	Rodovia Sul Goiana, Km 01, Zona Rural, CEP 75901-970, Rio Verde/GO, Brasil.
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS TRINDADE	Av. Wilton Monteiro da Rocha, S/nº Setor Cristina II Trindade/GO CEP: 75.389-269 - Brasil
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS URUTAÍ	Rodovia Geraldo Silva Nascimento, Km 2,5, Zona Rural, Urutaí/GO, CEP: 75.790-000 - Brasil

5. Levantamento de Mercado

Foi avaliada a viabilidade de diferentes modelos de fornecimento disponíveis no mercado:

1. **Locação de Bens:** A locação poderia apresentar aplicabilidade apenas para equipamentos de TI/audiovisual de rápida obsolescência. Contudo, para equipamentos industriais de grande porte (caldeirões, forno combinado, câmaras frigoríficas, coifas) e instrumentos laboratoriais permanentes, a locação mostra-se antieconômica e inviável a longo prazo, devido aos custos recorrentes de contratos contínuos e às especificidades de instalação e uso na instituição.

2. **Aquisição de Ativos Usados ou Seminovos:** Embora existam leilões e plataformas de seminovos, essa opção inviabiliza a exigência de garantias de fábrica de 12 a 24 meses, certificações de segurança do INMETRO/ANVISA e eficiência energética (Selo PROCEL), elevando o risco de custos ocultos com manutenção corretiva precoce.

3. **Aquisição por Compra Direta/Licitação (Solução Escolhida):** A aquisição definitiva por Pregão Eletrônico consolida-se como a alternativa mais vantajosa, pois incorpora o bem ao patrimônio público, garante assistência técnica com peças originais e plena aderência às normas de sustentabilidade e segurança alimentar.

6. Descrição da solução como um todo

A solução escolhida consiste na aquisição de equipamentos e mobiliários especializados por meio de **Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços (SRP)**. O atendimento ocorrerá sob demanda dos campi participantes, sendo que, a cada emissão de Nota de Empenho, a entrega do quantitativo empenhado será realizada de forma integral e em parcela única no prazo de até 20 (vinte) dias.

6.1. Componentes Integrantes da Solução

Para atingir plenamente os resultados pretendidos, a contratação contempla não apenas a entrega dos materiais, mas as seguintes obrigações correlatas do fornecedor:

1. **Fornecimento de Bens Novos:** Entrega de equipamentos e mobiliários novos, sem uso anterior, em conformidade com as especificações técnicas do Termo de Referência e com as normas técnicas e os regulamentos específicos aplicáveis a cada categoria de produto.

2. **Logística e Frete Integrado:** Transporte, carga, descarga e entrega dos equipamentos nos endereços indicados pelos campi participantes, sem custos adicionais para a Administração, observados os prazos e as condições de entrega estabelecidos no Termo de Referência.

3. **Acessórios e Insumos Iniciais:** Fornecimento de todos os acessórios, cabos, fontes, suportes, conexões e demais componentes necessários ao funcionamento dos equipamentos, conforme as especificações de cada item.

4. **Garantia Técnica e Assistência:** Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados do recebimento definitivo, ressalvados os itens para os quais o Termo de Referência estabeleça expressamente prazo superior, acompanhada de manuais em português e assistência técnica, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

6.2. Justificativas Técnicas e Econômicas da Solução Escolhida

- **Adoção do Pregão Eletrônico e SRP:** Modalidade prioritária para bens comuns, promovendo ampla competitividade, transparência e redução de custos administrativos. O Sistema de Registro de Preços permite atendimentos ao longo da vigência da ata, alinhando-se à disponibilidade orçamentária dos *campi*.

- **Garantia do Padrão Operacional:** A contratação por itens garante a seleção do melhor fornecedor técnico por especialidade de produto, otimizando os custos e evitando a dependência de um único fornecedor.

6.3. Qualificação Técnica e Econômica

Para assegurar a aptidão das licitantes sem restringir o caráter competitivo:

- **Exigência de Qualificação Técnica:** Limitar-se-á à comprovação de aptidão para o fornecimento de bens compatíveis em características e prazos, mediante atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

6.4. Qualificação Econômico-Financeira: Apresentação do **Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social** já exigíveis e apresentados na forma da lei, nos termos do art. 69, I, da Lei nº 14.133/2021.

- **Índices de Liquidez:** Comprovação de boa situação financeira da empresa por meio da obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 1 (um).

- **Justificativa da Exigência:** A exigência do balanço do último exercício social justifica-se para mitigar os riscos de inexecução contratual por falência ou insolvência do fornecedor durante o prazo de garantia e fornecimento dos bens, assegurando a estabilidade financeira das empresas participantes sem impor restrições desproporcionais à competitividade do certame.

- **Empresas Recém-Constituídas:** Para empresas criadas no exercício em curso, será admitida a apresentação do balanço de abertura, conforme legislação vigente.

6.5. Permissão para Adesão à Ata de Registro de Preços (Órgãos Não Participantes / "Caronas")

Em consonância com o art. 86 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto nº 11.462/2023, **a futura Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por órgãos e entidades da Administração Pública que não participaram do procedimento licitatório** ("órgãos não participantes" ou "caronas"), mediante prévia consulta e anuência do IF Goiano (órgão gerenciador) e concordância do fornecedor beneficiário.

- **Limites de Adesão:** As adesões deverão observar rigorosamente os limites previstos na legislação vigente, onde a quantidade máxima registrada para órgãos não participantes não poderá exceder, na totalidade, ao **dobro do quantitativo de cada item** registrado na Ata de Registro de Preços, e cada adesão individual não poderá superar **50% (cinquenta por cento)** dos quantitativos dos itens registrados.

- **Justificativa da Permissão:** A liberação para adesão promove a eficiência administrativa, a economia de escala para a Administração Pública como um todo e reduz a duplicidade de procedimentos licitatórios em outros órgãos que possuem demandas idênticas de equipamentos pedagógicos, laboratoriais e de cozinha industrial.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

		ITENS			QUANTIDADE POR CAMPI											
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	MHOS	CBE	CE	CRIS	REI	IPR	RV	POS	TRI	URT	Qtd Total	Valor Total
1	620347	PROCESSADOR DE ALIMENTOS EM CUBOS ELÉTRICO : corta em cubos Incluso: 3 discos para cubos (1 Disco Fatiador 10mm; 1 Disco Cubo 10mm;1 Disco Cubo 14mm) e um limpador do disco cubo. Altura x Comprimento x Largura: 58 × 29 × 52 cm. Capacidade: processar cerca de 250 kg de alimento por hora. Marca/modelo similar ou superior à Skymsen PA-7 Pró Com 3 Discos Cubos	Unidade	R$ 5.897,63	1	2		1						1	5	R$ 29.488,15
		BATEDEIRA PROFISSIONAL: Capacidade do recipiente: 20 litros. Capacidade de mistura (pá misturadora) e batido (globo batedor): 20 L. Possui engrenagens de metal para máxima durabilidade. RPM: 105 / 180 / 408 Material: Recipiente, grade protetora, alavanca de elevação, pá, gancho e globo fabricados em aço inox, corpo fabricado em ferro fundido. Medidas do														

2	445664	Recipiente: Diâmetro: 35 cm., altura: 28,5 cm. Medidas do Acessório Globo: Altura: 32 cm. Diâmetro: 22 cm. Medidas do Acessório Gancho: 33 cm. Largura: 15 cm. Medidas do Acessório Pá / Raquete: Largura: 33 cm. Largura: 21 cm. Voltagem: 220 V / 60 Hz (monofásica) Medidas com embalagem : Altura: 91 cm. - Largura: 55 cm. - Comprimento: 62 cm. Medidas sem embalagem: Altura: 80 cm. - Largura: 43 cm. - Comprimento: 50 cm. Potência: 750 W Motor: 1 CV. Peso bruto 76,840 kg Peso líquido 61 kg. Marca similar ou superior a BATI-20 220V	Unidade	R$ 11.828,99	1	2					2				5	R$ 59.144,95
3	615156	PASS THROUGH AQUECIMENTO, para conservação de temperatura de alimentos na passagem da produção para a área de consumo. Com duas portas (uma dianteira e uma traseira). Temperatura funcionamento: +30º a +80º. Controlador eletrônico de temperatura, com indicador de temperatura frontal. Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO. Aquecimento: resistência blindadas 2000W, blindadas com sistema de umidificação; isolamento térmico de alta densidade em poliuretano injetado de 60mm de espessura. Revestimento externo em aço inox 304. Prateleiras 6 níveis grades em aço inox 430, reguláveis com capacidade para 12 cubas fundas de 530x325x150 mm ou 24 cubas rasas de 325x265x150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande). Montado sobre quatro rodízios (rolamento de esferas), revestidos em poliuretano, sistema giratório com freio. Dimensões (L X P X A):720 X 935 X 2045mm. Tensão: bivolt (110/220 volts). Tomada padrão INMETRO de três pinos 20A, cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética – ENCE. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior às marcas “Venâncio” ou “Frilux EF003” ou “Gelopar GPTA-072”.	Unidade	R$ 7.033,42	1	1	1						1	4	R$ 28.133,68
		PASS THROUGH - com as seguintes características mínimas: pass through refrigerado, para conservação de temperatura de alimentos na passagem da produção para a área de consumo. Com duas portas (uma dianteira e uma traseira) Temperatura de funcionamento: 0 à +7ºC. Refrigeração por Ar forçado com evaporador aletado, degelo automático, gás refrigerante ecológico R134A; isolamento térmico de alta densidade em poliuretano injetado de 60mm de espessura. Controlador eletrônico de temperatura, com indicador de temperatura frontal. Revestimento externo em aço inox 304. Prateleiras 6 níveis grades em aço inox 430,		R$											R$

4	442518	reguláveis com capacidade para 12 cubas fundas de 530 x 325 x 150mm ou 24 cubas rasas de 325x265x150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande). Montado sobre quatro rodízios (rolamento de esferas), revestidos em poliuretano, sistema giratório com freio. Dimensões (L X P X A):720 X 935 X 2045mm. Tensão: bivolt (110/220 volts). Tomada padrão INMETRO de três pinos 20A, cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética – ENCE. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca “Venâncio” ou “Frilux - RF051” ou “Gelopar - GPTR-072AI”.	Unidade	11.175,78	1	1	1							1	4	44.703,12
5	431283	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL BASCULANTE 15L Aço Inox LB15. Material da jarra: Aço inoxidável. Potência: 1550 W. Volume máximo do copo: 19 L (capacidade útil: 15 L). Dimensões (AxLxP): 1120 x 365 x 525 mm. Marca similar ou superior a Skymsen	Unidade	R$ 2.357,60	1	2	2	1						2	8	R$ 18.860,80
6	445213	CÂMARA DE CRESCIMENTO DE PÃES ELÉTRICA Com Capacidade De 20 Esteiras Operação a 220V. Informações Técnicas: - Exterior com acabamento na cor inox; - Maçaneta e dobradiças metálicas; - Rodízios frontais com trava; - Interior totalmente em inox; - Gaxeta magnética de fácil manutenção; - Painel superior de polímero termoformado de alta resistência; - Capacidade para 20 esteiras. - Equipamento desenvolvido para resfriamento e crescimento de pães; - Interior fabricado em aço inoxidável 430 e exterior em chapa de aço com acabamento cor inox; Projetado com sistema integrado de aquecimento elétrico e refrigeração, que proporciona maior segurança, baixo consumo, facilidade de manuseio, praticidade na manutenção e eficiência no trabalho; - Utiliza esteiras de 580 x 700 mm. Cada esteira tem capacidade para 25 pães de 50g. Dimensões: - Medidas Externas: 205cm A x 74cm L x 104 cm P, Medidas Embalagem: 210cm A x 85cm L x 115cm P, Peso Líquido: 129 kg. - Peso Bruto: 182 kg Marca similar ou superior a PRCL-200 220V - Progás	Unidade	R$ 9.794,53	1	2									3	R$ 29.383,59
		LAVADORA DE ALTA PRESSÃO E ASPIRADOR 2 em 1. O Aspirador possui mangueira para sucção com 1,2 metros, alça pra transporte, acompanha acessórios para cantos e escova. Além disso, ele ainda aspira pó e agua e seu reservatório é de 10 litros para pó e 7 litros para água. LAVADORA: 1700W de potência e 1950 PSI de pressão, Vazão de água de 5L/min, Ponteira com jato ajustável, de jato fino até um leque de 60°, Sistema de sabão com pescador e														

7	611128	acionamento rápido na ponta da lança, Sistema auto-stop que desliga o motor da lavadora quando o gatilho é solto, Sistema de engate rápido com filtro lavável para mangueira de entrada de água, Mangueira de pressão com 5m, Cabo elétrico com 5m, Porta acessório. ASPIRADOR: 700W de potência, Reservatório com 10L de capacidade para pó e 7L de capacidade para água, Cabo elétrico com 3m, Mangueira com 1,2m de comprimento, Função Blower (sopra ar para ajudar a secar o piso), Porta acessórios. Marca similar ou superior à: PLAS4000	Unidade	R$ 1.296,33	4	1	5			4			1	1	16	R$ 20.741,28
8	215382	COIFA com as seguintes características mínimas: coifa de centro tipo industrial de teto, fabricada e instalada sob medida. Coifa industrial com exaustores, modelo quatro águas, de centro, com filtro aletado, três saídas de 40 cm, com dutos, tubulação, curvas, chaminé, todos manufaturados em aço inoxidável 430. Com iluminação em Led, embutida nas quatro extremidades/laterais. Acionamento de exaustores e iluminação instalados no corpo da coifa, Produto com tensão 220v. Com três exaustores de alta capacidade, para eliminação de fumaça e odores. Dutos e tubulação de exaustão e chaminés direcionados para o teto. Dimensão dos tubos/dutos de exaustão: mínimo de 40cm. Dimensões aproximadas (AXLXC) 0,80 X 1,20 X 9,0m.	Unidade	32.433,33	1										1	R$ 32.433,33
9	215386	COIFA com as seguintes características mínimas: coifa de canto tipo industrial de teto, fabricada e instalada sob medida. Coifa industrial com exaustores, modelo quatro águas, de canto, com filtro aletado, duas saídas de 40 cm, com dutos, tubulação, curvas, chaminé, todos manufaturados em aço inoxidável 430. Com iluminação em Led, embutida nas quatro extremidades/laterais. Acionamento de exaustores e iluminação instalados no corpo da coifa, Produto com tensão 220v. Com dois exaustores de alta capacidade, para eliminação de fumaça e odores. Dutos e tubulação de exaustão e chaminé, direcionados para o teto. Dimensão dos tubos/dutos de exaustão: mínimo de 40cm. Dimensões aproximadas (AXLXC) 0,80 X 1,50 X 4,0m	Unidade	R$ 20.353,89	1										1	R$ 20.353,89
		CALDEIRÃO 200 LITROS - para 40 kg de arroz, ou 30 kg de feijão, ou 45 kg de carne. Média de Tempo: 45 minutos para arroz.180 minutos para feijão. 70 minutos para carne cozida.Caldeirão industrial - com as seguintes características mínimas: caldeirão industrial confeccionado em aço inox 304 liga 18.8, próprio para cozimento de diversos tipos de alimentos em alta produção, funcionamento a gás com															

10	457083	geração própria de vapor, proporcionado uma cocção uniforme. Panela interna de cocção, confeccionada em chapa de aço inoxidável, tendo fundo abaulado e cantos arredondados para facilitar o escoamento e a limpeza. Torneira para entrada de água com bica móvel para abastecimento da panela. Câmara de vapor confeccionada em aço carbono especial com tratamento antioxidante equipada com válvula de nível de água. Estrutura de base também confeccionada em aço carbono especial com tratamento antioxidante. Câmara de combustão, fixada em torno da panela, executada em chapa de aço carbono especial reforçada com tratamento antioxidante, tecnicamente dimensionada para melhor circulação dos gases de combustão, garantido o aproveitamento máximo do poder calorífico do gás. Conjunto de queimadores, tipo tubulares com chama piloto, distribuídos paralelamente para melhor rendimento e de fácil remoção, comandados através de registro de gás tipo Apis Delta industrial, com regulagem das chamas, proporcionando uma cocção uniforme dos alimentos, através de câmara de vapor com aquecimento indireto da panela. Painel de comando em aço inoxidável composto de manípulos em baquelite. Chaminé para saída dos gases da combustão em chapa de aço inoxidável. Tampa superior modelo americana, executada também em aço inoxidável, equipada com dobradiças especiais e cabo pegador com ponteira em baquelite. Corpo externo do gabinete, totalmente executado em chapa de aço inoxidável, com acabamento escovado. Isolado termicamente com mantas de lã de vidro; Manômetro para indicação da pressão de trabalho; Válvula de segurança, aeração e purga. Pés tubulares, com sapatas de nivelamento de altura em alumínio fundido. Capacidade 200 L. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca "Sancool" ou "Maquinbal" ou "Inecom"	Unidade	R$ 21.314,37	3	2	2						2	9	R$ 191.829,33
		CÂMARA DE REFRIGERAÇÃO com as seguintes características mínimas: câmara fria modular, espaço refrigerado projetado em painéis frigoríficos, de alta performance com sistema de encaixe macho-fêmea, para melhor vedação, minimizando perdas térmicas. Utilização - para armazenar produtos vegetais em condições ideais de temperatura e umidade. Medidas aproximadas do gabinete (LXCXA) 2,00m x 4,20m x 3,2 m variação de temperaturas entre 0°C e +10°C. Produzido em painéis isolantes (painéis frigoríficos), de alta densidade, com revestimento em chapa de aço pré-pintado, dupla face e núcleo em EPS:													

11	611541	#100mm (Poliestireno expandido). Superfície interna da câmara frigorífica (revestimento), deverá ser lisa, sem rugosidades, ou ondulações, para melhor limpeza e higienização do ambiente. Isolamento térmico Aço/EPS/Aço. Porta frigorífica 1,80m x 0,80m (A x L) isotérmica, estanque, giratória reversível (escolha do lado no ato da instalação /montagem no painel), com trava externa e dispositivo interno (alavanca) de segurança que permita a abertura da porta pelo lado de dentro. Sistema de refrigeração completo, com unidades condensadora e evaporadora com sistema automático de degelo. Contendo painel de comando digital, controlador de temperatura, dotado de dispositivos de proteção e controle térmico, com painel luminoso externo, indicador de temperatura. Componentes produzidos com processos que não agridam o meio-ambiente, feito com materiais recicláveis, atendendo a todas às normas ABNT (NBR 7013, NBR 7008-2:2012, NBR 11948, NBR 11949:2007, NBR 15366-1:2006, NBR 15366-2:2006, NBR 15366-3:2006, NBR 16069:2018, NBR 15374-1, NBR 15374-2, NBR 5410: 2004) e demais normas técnicas aplicáveis.	Unidade	R$ 39.238,93	1		1	1							3	R$ 117.716,79
12	611540	CÂMARA DE REFRIGERAÇÃO com as seguintes características mínimas: câmara fria modular para armazenamento de resíduo orgânico. Espaço refrigerado projetado em painéis frigoríficos, de alta performance com sistema de encaixe macho-fêmea, para melhor vedação, minimizando perdas térmicas. Utilização para armazenar produtos vegetais em condições ideais de temperatura e umidade. Medidas aproximadas do gabinete (LXCXA) 1,35 m X 2,00m X 2,30m, variação de temperaturas entre +4°C e +8°C. Produzido em painéis isolantes (painéis frigoríficos), de alta densidade, com revestimento em chapa de aço pré-pintado, dupla face e núcleo em EPS: #100mm (Poliestireno expandido). Superfície interna da câmara frigorífica (revestimento), deverá ser lisa, sem rugosidades, ou ondulações, para melhor limpeza e higienização do ambiente. Isolamento térmico Aço/EPS/Aço. Porta frigorífica 1,80m x 0,80m (A x L) isotérmica, estanque, giratória reversível (escolha do lado no ato da instalação /montagem no painel), com trava externa e dispositivo interno (alavanca) de segurança que permita a abertura da porta pelo lado de dentro. Sistema de refrigeração completo, com unidades condensadora e evaporadora com sistema automático de degelo. Contendo painel de comando digital, controlador de	Unidade	R$ 31.700,12	1										1	R$ 31.700,12

		temperatura, dotado de dispositivos de proteção e controle térmico, com painel luminoso externo, indicador de temperatura. Componentes produzidos com processos que não agridam o meio-ambiente, feito com materiais recicláveis, atendendo a todas às normas ABNT e demais normas técnicas aplicáveis														
13	470168	ESTANTE EM AÇO INOX com as seguintes características mínimas: estante em aço inox AISI304 18/8. Estante GRADEADA para câmara frigorífica com 04 (quatro) planos gradeadas em chapa 18 com capacidade para 300 Kg cada, com regulagem de altura, pés tubulares medindo 2" de diâmetro, acabamento polido, com sapatas niveladoras com rosqueamento embutido. Medidas aproximadas (L X P X A) 1400 X 500 X 1750mm.	Unidade	R$ 2.731,08	10	3	4	1					4	22	R$ 60.083,76
14	470168	ESTANTE EM AÇO INOX com as seguintes características mínimas: estante em aço inox AISI 304 18/8. Estante LISA para câmara frigorífica com 04 (quatro) planos lisos em chapa 18 com capacidade para 300 Kg cada, com regulagem de altura, pés tubulares medindo 2" de diâmetro, acabamento polido, com sapatas niveladoras com rosqueamento embutido. Medidas aproximadas (L X P X A) 1400 X 500 X 1750mm.	Unidade	R$ 2.618,93	5	3	4						4	16	R$ 41.902,88
15	615669	BALCÃO TÉRMICO-CONJUNTO BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO - BUFFET CONJUGADO COM 04 (QUATRO) PEÇAS, com as seguintes características mínimas: PEÇA 01 - buffet conjugado carro térmico (self Service) pista quente, em aço inox 304. Gabinete tipo fechado, material do gabinete em aço inox ou escovado. Buffet térmico para 5 cubas GN1/1. Com (vidro salivar) vidro curvo na parte superior, regulável em vidro temperado, com iluminação regulável em Led. Acompanha 5 cubas GN 1/1. Borda (corre pratos) em aço inox 304 em ambos os lados do buffet. Equipado com 04 rodízios para facilitar locomoção. Sistema de aquecimento por banho maria; aquecimento por resistência tubular blindada. Regulagem de temperatura por termostato digital de precisão (temperaturas de trabalho 55 a 75°C). Voltagem 220V, tomada padrão INMETRO, de três pinos (20A), cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética - ENCE. Dimensões aproximadas (A X C X L): 1350 X 1920 X 1000mm. PEÇA 02 Buffet conjugado carro refrigerado (self Service) pista fria, em aço inox 304. Gabinete tipo fechado, material do gabinete em aço inox ou escovado.	Unidade	R$ 27.731,16	4	1	1						1	7	R$ 194.118,12

		Buffet térmico para 4 cubas GN1/1. Com (vidro salivar) vidro curvo na parte superior, regulável em vidro temperado, com iluminação regulável em Led. Acompanha 4 cubas GN 1/1. Borda (corre pratos) em aço inox 304 em ambos os lados do buffet. Equipado com 04 rodízios para facilitar locomoção. Sistema de refrigeração estática com serpentina embutida no tanque, via termostato digital de precisão (temperatura de trabalho 0º à 7°C). Voltagem 220V, tomada padrão INMETRO, de três pinos (20A), cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética - ENCE. Dimensões aproximadas (A X C X L): 1350 X 1920 X 1000mm Peças 03 e 04- Módulo de apoio para balcão térmico. Aplicação: suporte para temperos, pratos e talheres, acompanha 3 recipientes em inox para talheres, tampo em granito, equipado com rodízios para facilitar a locomoção; dimensões (A X C X L): 880 X 760 X 1000mm. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca Klima Apoio Premium, Refrimate CPTNBR, Polar APB-095 ou equivalente técnico.															
16	454433	BALANÇA PLATAFORMA com as seguintes características mínimas: digital eletrônica, capacidade máxima de pesagem 150 Kg, divisão 100g, coluna com altura mínima de 600mm, com display digital fixado, display no mínimo com 05 dígitos. Plataforma Inox 50x50cm. Desligamento automático. Deve possuir tecla de zero para restaurar o valor da balança e tecla tara que possibilite subtrair o peso das vasilhas ou embalagens. Plataforma de medição (prato ou bandeja) em aço inoxidável. Estrutura do equipamento em aço inoxidável ou em aço carbono com pintura em epóxi ou tinta primer poliuretano. Pés reguláveis. Tensão (Voltagem), Bivolt 110/220 V, com indicação de voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Bateria. Pés reguláveis. Tensão (Voltagem), Bivolt 110/220 V, com indicação de voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Modelo aprovado pelo INMETRO, classe de exatidão III. Selo e lacre de calibração do INMETRO. Bateria interna que permita o funcionamento em situações de falta de energia elétrica. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior às marcas "Urano - UR10000" ou "Lider B530" ou "Marte - LS300".	Unidade	R$ 2.015,23	2						4		1	7	R$ 14.106,61
		FOGÃO INDUSTRIAL - com as seguintes características mínimas: fogão industrial de centro, 08 queimadores tipo																

17	436956	coroa dupla de ferro fundido tamanho grande. Chamas duplas, 2 roscas de entrada de 1". Coroa externa com 3 carreiras de chamas (194 orifícios de chama); coroa interna com 3 carreiras de chamas (51 orifícios de chama). Diâmetro total por chama 290mm. Com regulagem independente das chamas em alto, médio e baixo. Torneiras de regulagem dos dois lados (16 torneiras). Estrutura fabricado em aço inox 430, com tubulação em alumínio escovado e registros industriais em latão cromado, sem forno. Com uma chapa (bifeteira) de ferro para duas bocas, com alças para remoção. Apenas uma entrada de gás, para uso com gás em alta pressão. Montado com queimadores e grelhas em ferro fundido 40 X 40mm, com 8 braços. Sistema facility clean de bandejas coletoras estampadas galvanizadas e queimadores com fácil remoção para facilitar a limpeza. Mesa com perfil 100mm, sem emendas, evitando acúmulos de sujeira. Pés emborrachados com regulagem de altura. Medidas aproximadas (AXPXL) 83 X 116 X 194cm. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca "Vitória Fogões" ou "Venâncio" ou "Grunox".	Unidade	R$ 7.329,26	1	1	2	1			1			1	7	R$ 51.304,82
18	445210	FREEZER HORIZONTAL - com as seguintes características mínimas: freezer horizontal, capacidade mínima 510L. Uma ou duas portas com trancas e chaves. Cor branca. Temperatura funcionamento: (-16° à -20° C) e (+1º à +7°C), com função turbo freezer. Painel frontal intuitivo facilitando o acionamento e seleção de temperatura. Com dreno com tampa para degelo e limpeza. Voltagem 220v, tomada padrão INMETRO de três pinos, cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética ENCE. Com quatro rodízios tipo 360° para agilizar sua locomoção. Medidas (AXLXP) 92 X 157 X 76cm. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca "Consul" ou "Electrolux"	Unidade	R$ 4.157,97	4	8	3	1			5			2	23	R$ 95.633,31
19	464868	MESA PARA REFEITÓRIOS - com as seguintes características mínimas: mesa para refeitório 08 lugares tampo mdf / fórmica - bancos individuais escamoteáveis. Cor branca. Dimensões (C X L X A): 240 X 80 X 75m. Tampo da mesa: produzido em MDF de 30mm de espessura, revestido com laminado de alta resistência tipo fórmica. Acabamento da borda da mesa em fita de PVC 30 X 4 mm de espessura. Assentos redondos com diâmetro de 30cm, em MDF 15mm de espessura revestido em fórmica, borda em perfil de PVC. Estrutura: montada para bancos fixos em tubo de aço	Unidade	R$ 3.156,67	30	10					12			8	10	70	R$ 220.966,90

		carbono 50 x 30mm, com 1,20mm de parede, pintura epóxi pó texturizado por processo eletrostático. Pés da mesa e dos bancos revestidos com sapatas em borracha ou silicone.															
20	483276	GELADEIRA INDUSTRIAL com as seguintes características mínimas: minicâmara comercial, tipo geladeira industrial em aço inox. 4 portas. Mínimo 03 prateleiras aramadas reguláveis, pintadas com tinta eletrostática, na cor branca. Pés reguláveis e antiderrapantes. Revestimento interno galvanizado. Controlador digital de temperatura, tipo refrigeração por ar forçado. Tensão: bivolt (110/220 volts). Tomada padrão INMETRO de três pinos 20A, cordão de alimentação (rabicho) com indicação de voltagem, equipamento certificado com eficiência energética - ENCE. Capacidade 1000 litros. Medidas (L X P X A) 1,3 X 0,7 X 2,0m. Temperatura funcionamento: de +2°C à +8°C. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca "Frilux - RF064" ou "Gelopar - GREP4P" "Polar - MGC1125"	Unidade	R$ 10.887,41	1	2	1						1	1	6	R$ 65.324,46
21	479196	EXAUSTOR DE AR com as seguintes características mínimas: Exaustor e ventilador axial, industrial 40cm de diâmetro. Aplicação parede, Sistema de exaustão de gases, fumaça, vapor de forma retilinea, para limpeza do ar ambiente, ou arejar e ventilar ambientes. Confeccionado em aço. Tensão: 220 Volts, Motor 1/5Hp, Rotação 1100rpm, Vazão 3.500m³/h, Nível de ruido 76dba. Acompanha: 01 Capacitor e um chave reversora exaustão e ventilação mais (liga /desliga). Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca "Qualitas - EQ40M6" ou "Ventisol" ou "Facility profissional".	Unidade	R$ 1.135,05	5										5	R$ 5.675,25
22	258166	MESA PANIFICADORA IMECA, Inox, 1,90m x 90cm Desmontável Modelo referência similar ou superior a 2854. Peso: 25 Kg Dimensões: (LxAxC) 190 x 90 x 90 cm	Unidade	R$ 2.494,43	7	2									9	R$ 22.449,87
23	631954	BALANÇA ELETRÔNICA TIPO PLATAFORMA BLUE UL, 300Kg 450x600mm, com Coluna Dobrável - UPX-(06581)- Bivolt Tipo Eletrônica Capacidade de Pesagem 300 Kg Display Display operador LCD com backlight dígitos com 25mmBateria Possui bateria com autonomia de até 140 horas. Recursos 50g até 150kg-100g até 300kg Alimentação: 110V/220V Função Tara Célula de carga resistente à água Bateria recarregável Pés em aço Teclado Teclado de alta resistência em policarbonato com quatro teclas Destaques Balança para uso geral, possui fácil operação, precisão e durabilidade, ideal para o ambiente industrial. Possui bateria com autonomia de até 140 horas. Na embalagern 01-	Unidade	R$ 1.479,63	2										2	R$ 2.959,26

		Balança Eletrônica Blue UL, 300Kg 450x600mm 01-Manual de Instrução Dimensões (LxAxP)45 x 60 x 12 cm (LxCxA) Peso 13Kg															
24	212166	BALANÇA 30 KG X 5GR - Descrição Balança Eletrônica DP30CK 30KG x 100G CAPACIDADE DE PESAGEM Capacidade Máxima30 kg Tara Máxima -29,995 kg Carga Mínima 100 g PRATO DE PESAGEM: Material Aço inoxidável AISI 304 Dimensões 280 x 330 mm; Estrutura Com 4 rampas para facilitar o deslizamento de produtos DISPLAY: Tipo LCD com backlight, Área de Visualização 63 x 18 mm Dimensões dos Dígitos 7 x 15 mm, Display Remoto Em torre, com rotação de até 180° (horizontal) Fácil visualização para operador e cliente GABINETE Material Plástico ABS injetado, cor preta ALIMENTAÇÃO Tipo de Alimentação Adaptador full range automático ou porta USB Tensão e Frequência de Entrada 90-240 VAC/60 Hz Tensão e Corrente de Saída 5.8 Vcc/500 mA Consumo 1W COMUNICAÇÃO saídas de Dados Serial RS-232 USB (via fonte de alimentação) FUNÇÕES E PROTEÇÕES Zero Automático Sim Proteção contra Sobrecarga Mecânica Sim Proteção contra Interferências Eletromagnéticas ou de radiofrequência Atende ao RTM do INMETRO ERGONOMIA Rasgo no Checkout 292 x 337 mm Profundidade do Suporte 70 mm DIMENSÕES E PESO Dimensões (L x A x P) 288 x 67 x 335 mm Peso Líquido 5 kg Peso Bruto 6,2 kg. CONDICIONANTES AMBIENTAIS Temperatura de Operação 0°C a +40°C Umidade Relativa Até 85% (sem condensação). Marca similar ou superior à Elgin modelo: DP30CK	Unidade	R$ 1.411,33	5		1		3	3	1		2	15	R$ 21.169,95
		CÂMARA FRIGORÍFICA DE CONGELAMENTO PARA CARNEScom as seguintes características mínimas: câmara frigorífica modular, espaço refrigerado projetado em painéis frigoríficos, de alta performance com sistema de encaixe macho-fêmea, para melhor vedação, minimizando perdas térmicas. Utilização para armazenar carnes, produtos vegetais e industrializados, em condições ideais de temperatura e umidade. Medidas aproximadas do gabinete 2,00m X 4,20m X 3,1m (L X C X A). Temperatura de funcionamento infrerio -18°C. Produzido em painéis isolantes (painéis frigoríficos), de alta densidade, com revestimento em chapa de aço pré-pintado, dupla face e núcleo em EPS, Isolamento 100 mm EPS (Poliestireno) /Aço. Superfície interna da câmara frigorífica (revestimento) deverá ser lisa, sem rugosidades, ou ondulações, para													

25	615908	melhor limpeza e higienização do ambiente. Porta frigorífica isotérmica, estanque, giratória reversível (escolha do lado no ato da instalação/montagem no painel), com trava externa e dispositivo (alavanca) interno de segurança que permita a abertura da porta pelo lado de dentro. Sistema de refrigeração completo, com unidades condensadora e evaporadora com sistema automático de degelo. Contendo painel de comando digital, controlador de temperatura, dotado de dispositivos de proteção e controle térmico, com painel luminoso externo, indicador de temperatura. Componentes produzidos com processos que não agridam o meio-ambiente, feito com materiais recicláveis atendendo a todas às normas ABNT (NBR 7013, NBR 7008-2:2012, NBR 11948, NBR 11949:2007, NBR 15366-1:2006, NBR 15366-2:2006, NBR 15366-3:2006, NBR 16069:2018, NBR 15374-1, NBR 15374-2, NBR 5410:2004) e demais normas técnicas aplicáveis.	Unidade	R$ 60.950,34	1		1								2	R$ 121.900,68
26	611540	CÂMARA FRIGORÍFICA DE RESFRIAMENTO PARA CARNES com as seguintes características mínimas: câmara frigorífica modular, espaço refrigerado projetado em painéis frigoríficos, de alta performance com sistema de encaixe machofêmea-, para melhor vedação, minimizando perdas térmicas. Utilização para armazenar carnes, produtos vegetais e industrializados, em condições ideais de temperatura e umidade. Medidas aproximadas do gabinete 2,00m X 4,20m X 3,1m (LX CXA). Temperatura de funcionamento: variação de temperatura entre 0°C e 4°C. Produzido em painéis isolantes (painéis frigoríficos), de alta densidade, com revestimento em chapa de aço pré-pintado, dupla face e núcleo em EPS, Isolamento 100 mm EPS (Poliestireno)/Aço. Superfície interna da câmara frigorífica (revestimento) deverá ser lisa, sem rugosidades, ou ondulações, para melhor limpeza e higienização do ambiente. Porta frigorífica isotérmica, estanque, giratória reversível (escolha do lado no ato da instalação/montagem no painel), com trava externa e dispositivo (alavanca) interno de segurança que permita a abertura da porta pelo lado de dentro. Sistema de refrigeração completo, com unidades condensadora e evaporadora com sistema automático de degelo. Contendo painel de comando digital, controlador de temperatura, dotado de dispositivos de proteção e controle térmico, com painel luminoso externo, indicador de temperatura. Componentes produzidos com processos que não agridam o meio-ambiente, feito com materiais recicláveis, atendendo a	Unidade	R$ 49.631,35	1										1	R$ 49.631,35

		todas às normas ABNT (NBR 7013, NBR 7008-2:2012, NBR 11948, NBR 11949:2007, NBR 15366-1:2006, NBR 15366-2:2006, NBR 15366-3:2006, NBR 16069:2018, NBR 15374-1, NBR 15374-2, NBR 5410:2004) e demais normas técnicas aplicáveis.														
27	253635	MOEDOR/PICADOR DE CARNE, 3CV, P.INOX, TRIFÁSICO. indicado para açougues, supermercado, cozinhas industriais, os discos são fabricados em aço inox, possuindo 4 engrenagens helicoidais extremamente resistentes e silenciosas proporcionando qualidades indescritíveis.apa confeccionada em aço inox Bandeja em aço inox - Redutor com 4 engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, trabalhando imersas em banho de óleo, proporcionando grande durabilidade Bocal fabricado em ferro fundido estanhado ou aço inox. Projetado com 3 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne Discos em aço ou aço inox com tratamento térmico para maior durabilidade - Caracol e Volante fabricados em ferro fundido estanhado - Cruzetas em aço CRV ou aço inox, ambos modelos são microfundidos Capacidade: até 300 Kg /h, Consumo3,48 kW/h. Modelo referência similar ou superior à CAF98DSM	Unidade	R$ 8.668,47	1	2	1							1	5	R$ 43.342,35
28	442377	Serra Fita Lâmina 2,82m 1,5Cv Inox 220V Tamanho da Fita: 2,82 metros Tipo:De Piso Consumo 1,74 kW/h. Largura Útil (MM)315, Altura Útil (MM) 285, Mesa (MM)760 x 800, Potência do motor: 1,5cv. Modelo referência similar ou superior à CAF5840026	Unidade	R$ 14.754,18	1	1								1	3	R$ 44.262,54
29	421311	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO, de bancada, com capacidade de agitação de até 5 litros, alta performance. Características técnicas: funções independentes de aquecimento e agitação. Material da chapa aquecedora: Liga de alumínio com revestimento cerâmico branco. Tamanho da chapa aquecedora: 160 x 160mm. Gabinete externo: fabricado em PP (polipropileno) resistente a calor e produtos químicos. Velocidade de agitação: até 1500 rpm, com agitação uniforme e silenciosa. Temperatura máxima: até 280°C. Capacidade de agitação: até 5 litros. Potência de aquecimento: 300 W. Tensão: 220V. Itens inclusos: Agitador magnético com barra magnética ("peixinho") e suporte para termômetro e eletrodos. Modelo de referência: MY-AG100 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	R$ 1.031,63	1	4	2				10		10	27	R$ 27.854,01
		MEDIDOR DE PH DE BANCADA (PHMETRO), destinado à determinação do pH de soluções e amostras em														

30	483349	atividades laboratoriais, com faixa de medição de 0 a 14 pH, alta precisão, visor digital, calibração com soluções tampão e compensação de temperatura. Características técnicas: eletrodo substituível com conexão BNC. Sonda de temperatura: inclusa. Compensação automática da temperatura (ATC). Pontos de ajuste: 3 pontos de medição de pH: 0 a 14. Resolução de pH 0,01. Precisão de ±0,01. Faixa de medição MV: -1999 MV A 1999 MV. Faixa de temperatura: 0 a 100°C. Resolução de temperatura: 1°C. Precisão de temperatura: ±1°C. Compensação de temperatura: 0°C a 100°C. Alimentação: Fonte AC/DC 9V. Temperatura de operação: 0°C A 40°C. Umidade de operação: < 85%. Dimensões: 230x200x60 mm. Peso: 1,2 Kg. Modelo de referência: PHB-550, marca Incoterm, ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	R$ 1.368,27	1	2	2	15		9	3	1		3	36	R$ 49.257,72
31	482197	MEDIDOR DE PH PORTÁTIL (PHMETRO), destinado à determinação do pH de soluções e amostras em atividades laboratoriais e de campo, com faixa de medição de 0 a 14 pH e resolução de 0,01 pH. Deve possuir visor digital, calibração com soluções tampão e compensação de temperatura. Características técnicas: eletrodo substituível com compensação automática de temperatura (ATC). Visor com indicação dupla (pH/Temperatura). Função: HOLD. Indicação de pilhas fracas. 3 pontos de ajuste e desligamento automático em 5 minutos. Faixa de medição: pH 0.01 a 14. Temperatura 0 a 50°C. Exatidão: pH 0.02 e Temperatura: 1°C Resolução: pH ±0.01 e temperatura: 0.1°C. Alimentação: 4 pilhas LR44 Dimensões do produto: 40 x 185mm Tamanho do display: 26x20mm	Unidade	R$ 344,39	1	2				6	5	2		1	17	R$ 5.854,63
32	442223	CENTRÍFUGA DIGITAL DE BANCADA PARA MICROTUBOS, destinada à separação de componentes de amostras em atividades laboratoriais, com capacidade para 12 microtubos de até 2 mL e velocidade máxima de 15.000 rpm. Características técnicas: Volume máximo de 12 x 2mL; Detector de desequilíbrio com para automática para operação segura; Motor DC sem escovas para desempenho livre de manutenção; Bloqueio da tampa de segurança. A tampa abre automaticamente no fim da corrida; Painel digital com indicador de velcidade e de tempo; Configuração de rpm de 500 a 1500 rpm com precisão de velocidade de 100 rpm; Mudança de funcionalidade de rpm com um toque; Adaptadores para tubos de 0,1/0,2 e 0,5 mL; Liberação de emergência da tampa durante a falta de energia; Diagnósticos interno automático e exibição de erros;	Unidade	R$ 5.623,69	2	2		3		1	2			2	12	R$ 67.484,28

		Operação silenciosa. Modelo de referência: K14-1215P, marca Kasvi, ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores, com regularização na Anvisa, quando aplicável.															
33	324137	BOMBA DE VÁCUO E COMPRESSOR DE BANCADA, com proteção química e alimentação bivolt, destinada a operações de sucção e fornecimento de ar em procedimentos laboratoriais, como filtração a vácuo. Deve possuir componentes em contato com os fluidos resistentes aos agentes químicos utilizados nas aplicações previstas, conexões para vácuo e pressão e sistema de proteção contra superaquecimento. Fornecimento acompanhado de cabo de alimentação, acessórios necessários ao funcionamento. Características técnicas: nº de pistões: 1. Vazão 26 LPM (0,8 CFM). Vácuo máximo: 673,1 mmHG, 26,5"HG. Pressão máxima 6BAR/90PSI. Rotação 3400 rpm-60HZ. Alimentação elétrica bivolt automático (127/220V). Corrente 1,5 A (127V)/0,7 A (220V). Potência absorvida 135W. Peso 3,05kg. Dimensões (CxLxA) - 185x190x205mm. Modelo de referência: MY-260 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	R$ 4.708,39	1		1	5		5	3		3	18	R$ 84.751,02
34	632722	ANALISADOR DE UMIDADE DE BANCADA, destinado à determinação do teor de umidade de amostras por perda de massa durante a secagem, com capacidade máxima de pesagem de 110 g, resolução de 0,001 g e faixa de medição de umidade de 0 a 100%. Deve possuir sistema de aquecimento integrado, controle de temperatura e tempo de secagem, visor digital com indicação dos resultados e componentes de fácil limpeza. Fornecimento acompanhado de pratos para amostras e cabo de alimentação. Características técnicas: Capacidade máxima: 110g. Resolução 0,001 g (1mg). Balnça: semi-analítica integrada. Sensor de temperatura: PT-100-2. Faixa de leitura de umidade: 0-100%. Reprodutibilidade (Dry%): 0,01%. Altura de teste: 30 mm. Armazenamento de curvas: curva dinâmica em tempo real. Faixa de temperatura : 40 a 160°C (ajuste de 1ºC). Método de aquecimento: lâmpada halógena de alto desempenho. Tempo de análise: 1 a 99min. Modos de operação: automático/manual/temporizado. Modo de testes: standard/fast/soft. Memória interna: 20 métodos. Display: LCD colorido de 5" touchscreen. Interface de comunicação: RS-232 (Impressora). Tensão de alimentação: 220V (50-60HZ). Dimensões: (L x P x A) 336x185x165 mm. Peso líquido/Bruto: 3,5kg/4,0kg. Incluso: 1 unidade principal	Unidade	R$ 6.407,99	1	1	1	3			3		1	10	R$ 64.079,90

		do analisador de umidade. 1 bandeja de amostra em alumínio sólido (Reuntilizável). 10 bandejas de amostras descartáveis de aluminio. 1 pegador de bandeja metálico (suporte para manuseio quente). 1 cabo de alimentação bivolt (110-220V). 1 cabo de comunicação RS-232 (para impressora). 1 pesos padrão de calibração. Modelo de referência: MY-MbaMAX ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.															
35	453524	BANHO ULTRATERMOSTÁTICO DE BANCADA, destinado ao controle de temperatura de amostras e à circulação de fluido para equipamentos externos em atividades laboratoriais, com capacidade de 20 litros e faixa de operação de -30°C a 100°C. Deve possuir sistemas de aquecimento e refrigeração, controle digital de temperatura, circulação interna e externa do fluido, cuba em aço inoxidável e proteção contra superaquecimento e nível insuficiente de liquido. Características técnicas: Faixa de temperatura de: -30°C a 100°C. Controlador digital microprocessado com sistema PID e autotuning, Duplo Display de 4 dígitos. Precisão de 0.5°C. Resolução de 0,1°C e homogeneidade de 0,3°C. Sensor de temperatura PT100. Sistema de circulação interno e externo. Com bomba de demanda (Vazão de 10 Litros/Minuto). Cuba interna em aço inoxidável AISI 304, Estampada e polida, Sem emendas ou soldas. Resistência tubular blindada em aço inox hermético AISI304, de fácil substituição. Compressor selado hermétrico de 14 HP, com gás refrigerante BLEND R404A (Livre de CFC). Isolamento térmico em poliuretano injetado. Disponível em capacidade de 10 a 60 litros. Modelo de referência: SSDU3020L ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	R$ 13.877,60	1	1		2			3			7	R$ 97.143,20
36	455296	BALANÇA ANALÍTICA DE BANCADA, destinada à pesagem de amostras e reagentes em atividades laboratoriais, com capacidade máxima de 220 g, resolução de 0,0001 g (0,1 mg) e calibração interna automática. Deve possuir visor digital, função tara, câmara de proteção contra correntes de ar com portas de acesso, prato de pesagem em aço inoxidável, indicador de nível e pés ajustáveis. Características técnicas: Capacidade máxima: 220g; Resolução: 0.0001g (0.1mg); Repetibilidade: 0,0001 g; Linearidade: ±0,0003g; Tempo de resposta: ≤4segundos; Prato: 80mm; Sistema de pesagem: bloco eletromagnético. Display: LCD com iluminação e ajuste de contraste. Calibração: automática, peso interno. Dimensões (CxLxA): 345x215x345 mm. Alimentação: bivolt automático (110-	Unidade	R$ 6.915,93	1	2	2	8		2	2	1		2	20	R$ 138.318,60

		230V). Peso liquido: 6,6kg. Modelo de referência: M214Ai ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.															
37	447982	CÂMARA ESCURA COM ILUMINAÇÃO ULTRAVIOLETA E FUNÇÃO GERMICIDA, destinada à visualização de amostras sob radiação UV e ao tratamento de materiais compatíveis em atividades laboratoriais. Características técnicas: Baixo consumo de energia: apenas 8w por lâmpada. Visualização segura: visor com filtro de proteção UV flexível e confortável. Controles independentes: interruptores com LEDS indicadores de funcionamento. Segurança elétrica: cabo com isolamento antichamas e plugue 2P+T (NBR6147). Durabilidade: vida útil das lâmpadas de até 2.000 horas. 1 lampada UV-C com 254nm. 1 lâmpada UV-A com 365nm. Dimensões aproximadas: 38cm (largura) x 28cm (altura) x 37cm (comprimento). Modelo de referência: 99580 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	R$ 1.532,09	1						3				4	R$ 6.128,36
38	638387	APARELHO DE DESTILAÇÃO FRACIONADA COMPLETO, com manta aquecedora e CAPACIDADE DE 500 ML, destinado à separação e purificação de componentes de misturas líquidas em atividades laboratoriais. Características técnicas: Aparelho de destilação fracionada completo com coluna de destilação: vigreux, 2 juntas, 200 mm. Condensador: LIEBIG, 2 juntas e oliva de vidro, 300 mm. Junta adaptadora/cabeça de destilação: com saída para termômetro. Itens inclusos - modelo 500mL: Balão fundo redondo junta 24/40, 500mL (para a manta aquecedora): 1 unidade; Balão fundo redondo junta 24/40, 500mL (coletor): 1 unidade; Manta aquecedora com regulador de temperatura, 500mL: 1 unidade; Base com haste, 45cm: 1 unidade; Pinça 3 dedos com mufa giratória: 1 unidade; Tripé de ferro, 10x12cm: 1 unidade; Mangueira de silicone 11,5x8mm, pacote com 2 metros: 1 pacote; Termômetro químico, escala externa, liquido vermelho, -10 a +150°C: 1 unidade; Rolha de silicone sem furo, para o termômetro: 1 unidade. Total de vidrarias intercambiáveis (todas encaixam entre si): 13 peças.	Unidade	R$ 1.716,85	1	1		3				1			6	R$ 10.301,10
		APARELHO DE DESTILAÇÃO FRACIONADA COMPLETO, com manta aquecedora e CAPACIDADE DE 1000 ML, destinado à separação e purificação de componentes de misturas líquidas em atividades laboratoriais. Características técnicas: Aparelho de destilação fracionada completo; Coluna de destilação: vigreux, 2 juntas, 200 mm;															

39	441546	Condensador: LIEBIG, 2 juntas e oliva de vidro, 300 mm. Itens inclusos modelo 1000 mL: Balão fundo redondo junta 24 /40, 1000mL (para a manta aquecedora): 1 unidade; Balão fundo redondo junta 24 /40, 1000 mL (coletor): 1 unidade; Condensador LIEBIG reto, 2 juntas e oliva de vidro, 300 mm: 1 unidade; Manta aquecedora com regulador de temperatura, 1000mL: 1 unidade; Base com haste, 70cm: 1 unidade; Pinça 3 dedos com mufa giratória: 1 unidade; Tripé de ferro, 10x18 cm: 1 unidade; Mangueira de silicone 11,5x8mm, pacote com 2 metros: 1 pacote; Termômetro químico, escala interna, -10 a +150°C: 1 unidade; Rolha de silicone sem furo, para o termômetro: 1 unidade. Total de vidrarias intercambiáveis (todas encaixam entre si): 13 peças. Modelo de referência: 3401000 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	R$ 2.317,36	1	1	2						3	7	R$ 16.221,52
40	638387	APARELHO DE DESTILAÇÃO SIMPLES COMPLETO, com manta aquecedora e CAPACIDADE DE 500 ML, destinado à separação e purificação de líquidos em atividades laboratoriais. Bivolt ou 220V. Características técnicas: Aparelho de destilação simples completo, com manta aquecedora; Padrão de juntas: 24/40, intercambiáveis; Condensador: LIEBIG, 300 mm. Itens inclusos modelo 500mL: Balão fundo redondo, 500 mL, junta 24/40: 1 unidade; Cabeça de destilação com saída para termômetro: 1 unidade; Condensador LIEBIG, 300 mm: 1 unidade; Tubo conectante ângulo 105°, com saída para vácuo: 1 unidade; Balão fundo chato, 500 mL, junta 24/40: 1 unidade; Base com haste, 45 cm: 1 unidade; Pinça 3 dedos com mufa giratória: 1 unidade; Mangueira de silicone: 2 metros; Termômetro químico, -10 a +150°C: 1 unidade; Rolha de borracha: 1 unidade; Manta aquecedora, 500 mL, com regulador de temperatura: 1 unidade. Modelo de referência: 350500 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	R$ 1.696,67	1	1								2	R$ 3.393,34
41	302695	APARELHO DE DESTILAÇÃO SIMPLES COMPLETO, com manta aquecedora e CAPACIDADE DE 1000 ML, destinado à separação e purificação de líquidos em atividades laboratoriais. Bivolt ou 220V. Características técnicas: Aparelho de destilação simples completo, com manta aquecedora; Padrão de juntas: 24/40, intercambiáveis; Condensador: LIEBIG, 300 mm. Itens inclusos Modelo 1000mL: Balão fundo redondo, 1000 mL, junta 24/40: 1 unidade; Cabeça de destilação com saída para termômetro: 1 unidade; Condensador LIEBIG, 300 mm: 1	Unidade	R$ 1.797,97	1	1						1			3	R$ 5.393,91

		unidade; Tubo conectante ângulo 105°, com saída para vácuo: 1 unidade; Balão fundo chato, 1000 mL, junta 24/40: 1 unidade; Base com haste, 45cm: 1 unidade; Pinça 3 dedos com mufa giratória: 1 unidade; Mangueira de silicone: 2 metros; Termômetro químico, -10 a +150°C: 1 unidade; Rolha de silicone: 1 unidade; Manta aquecedora, 1000 mL, com regulador de temperatura: 1 unidade. Modelo de referência: 3501000 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.														
42	257323	DESTILADOR DE ÁGUA TIPO PILSEN, com capacidade de produção de 30 litros por hora, destinado à obtenção de água destilada para o preparo de soluções e demais procedimentos laboratoriais. Características técnicas: Destilador: 30 litros/Hora - 20x30x24 cm (Cada cuba) - 220v (Trifásico) - 21.000 Watts Cabo sem plugue. Finalidade: produção de água destilada de elevada pureza e baixo teor de sais. Consumo: aproximadamente 10 vezes o volume de água destilada produzido. Pureza: abaixo de 4µS (Considerando entrada de até 300µS). Condutividade: até 3,5µS/CM (310 µS /CM). Pressão de entrada de água: 10MCa a 30MCa. Controle elétrico: chave liga/Desliga, Com indicador de acionamento por lâmpada piloto. Sistema de aquecimento: resistência tubular blindada em aço inox 304 Material (Tubo, Tampa e caldeira): Aço inox AISI304. Caldeira: aço inox 304, Sem soldas ou emendas. Sensor de nível: eletrônico, com desligamento automático em caso de falta de água. Coletor de vapores e partes em contato com a água destilada: aço inox e materiais inertes. Gabinete: Chapa de aço carbono SAE1020, Tratamento anticorrosivo, Pintura Eletrostática Epóxi Texturizada, Com Suporte De Fixação na Parede. Alimentação: 110V Ou 220V (Bifásico) a partir de 30 Litros/Hora, Trifásico. Modelo de referência: SSDEST30L ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	R$ 10.672,97	1	1	1	2			2	1		1	9	R$ 96.056,73
43	472000	TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO, destinado à medição de temperatura em amostras, soluções e alimentos em atividades laboratoriais, com faixa de medição de -50 °C a +300 ° C e haste de aproximadamente 15 cm em aço inoxidável. Modelo de referência: TE07 ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	R$ 78,17	1	10	30	6		1	10	3		3	64	R$ 5.002,88
		MICROFONE SEM FIO DUPLO (dois microfones e um receptor-base), tipo dinâmico, formato de mão, para uso profissional, na cor preta, com padrão polar cardioide que reduza ruídos indesejados, ideal para vocalistas e														

44	330578	apresentações ao vivo em ambientes amplos, com alcance máximo de pelo menos 100 metros, com luz indicadora de funcionamento e LED de status em cada microfone e no receptor-base, sem a necessidade de fonte de alimentação externa para o microfone, com funcionamento por bateria recarregável de longa duração (não será aceito equipamento que funcione com pilhas convencionais), com luz indicadora de funcionamento para facilitar o uso, conectividade sem fio com faixa de frequência UHF, receptor-base com conectores do tipo XLR, acompanhado de todos os acessórios (baterias recarregáveis, receptor-base compatível com os microfones, carregador, antenas, cabos e conectores para funcionamento imediato e demais acessórios fornecidos pelo fabricante), sendo que o equipamento não deve possuir alto-falante embutido e não deve utilizar tecnologia bluetooth para transmissão, com carregador que funcione em rede elétrica 110 e 220V, que tenha manual de instruções conforme modelo de referências minima para qualidade e especificações técnicas: Sennheiser modelo EW135G4 duplo (ou superior).	Unidade	R$ 1.583,37	1	4	2	6		3	4			3	23	R$ 36.417,51
45	458905	TELEVISOR SMART TV DE 65 POLEGADAS, destinado à exibição de conteúdos audiovisuais em atividades de ensino, pesquisa e apresentações institucionais, com tela LED, resolução 4K UHD (3.840 x 2.160 pixels), proporção 16:9 e tecnologia HDR. Deve possuir sistema operacional Tizen ou equivalente, compatível com aplicativos de vídeo e streaming, conectividade Wi-Fi e Bluetooth, porta Ethernet, no mínimo três entradas HDMI e uma porta USB, sistema de som integrado e compatibilidade com suporte de montagem padrão VESA. Alimentação bivolt (127/220 V), classificação de eficiência energética A e homologação Anatel. Fornecimento acompanhado de controle remoto, cabo de alimentação e manual de instruções em português. Modelo de referência: Samsung LH65BEFH4GGXZD ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	R$ 4.393,24	8	10	5		6		4			3	36	R$ 158.156,64
		PROJETOR MULTIMÍDIA COM ADAPTADOR WIRELESS: (Data Show) com sistema de projeção 3LCD de três chips, compatível com modo de projeção frontal, traseiro e instalado no teto, com pelo menos 3.800 Lumens em cores e em branco, com relação de aspecto de 16:10, com resolução nativa de pelo menos WXGA, compatível com UXGA60 (1600x1200), com relação de contraste de pelo menos 16.000:1 e 1 bilhão de cores (10 bits), com alto-														

46	603953	falante integrado com pelo menos 5 watts, com recurso que possibilite a correção de keystone vertical e vertical (-30° +30°), com tamanho de tela variando 33 até 320 polegadas, contendo pelo menos duas portas HDMI, uma porta USB tipo A, uma conexão de áudio e video RCA, uma conexão de rede RJ45, com conexão Wireless integrada, que opere em 100~240V AC +/1 10%, 50 /60 Hz (Bivolt), com lâmpada com vida útil de pelo menos 17.000 horas, acompanhado de todos os acessórios (controle remoto, pilhas, módulo de conexão wireless caso o recurso não seja integrado ao projetor, cabo de energia, cabo de dados HDMI, manual do usuário e de instalação e estojo de transporte), conforme modelo de referência de especificações minimas e de qualidade e de recursos: Projetor Portátil da marca EPSON PowerLite W49+ com Módulo wireless ELPAP10 (ou superior). Adaptador wireless para projetor multimídia que possa ser conectado ao projetor sem a necessidade de fios ou cabos, possibilitando os usuários a acessarem e controlarem os projetores remotamente, que tiliza um conector USB tipo A, seja compatível com PC ou Mac, Capaz de transmitir áudio: Adaptador Wireless (ELPAP10) /	Unidade	R$ 5.688,94	10	10	5	30		21		3		15	94	R$ 534.760,36
47	458192	AR-CONDICIONADO de 12.000 BTU /h: aparelho de ar-condicionado tipo split, modelo hi-wall, com capacidade nominal de refrigeração de 12.000 BTU /h, tecnologia inverter e ciclo frio, destinado à climatização de ambientes institucionais. Deve possuir alimentação elétrica de 220 V, classificação de eficiência energética A, controle remoto sem fio, ajuste de temperatura, funções de temporização e desumidificação, direcionamento ajustável do fluxo de ar e filtros removíveis e laváveis. Fornecimento acompanhado das unidades interna e externa, controle remoto, acessórios necessários ao funcionamento e manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses. LG Dual Inverter Voice, split hi-wall, ciclo frio, 220 V, ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.	Unidade	R$ 2.724,90	5	10						2		15	32	R$ 87.196,80
48	618527	AR-CONDICIONADO de 18.000 BTU /h: aparelho de ar-condicionado tipo split, modelo hi-wall, com capacidade nominal de refrigeração de 18.000 BTU /h, tecnologia inverter e ciclo frio, destinado à climatização de ambientes institucionais. Deve possuir alimentação elétrica de 220 V, classificação de eficiência energética A, controle remoto sem fio, ajuste de temperatura, funções de temporização e desumidificação, direcionamento ajustável do fluxo de ar e	Unidade	R$ 3.823,97	7	10	10		20	30	30	3		5	115	R$ 439.756,55

		filtros removíveis e laváveis. Fornecimento acompanhado das unidades interna e externa, controle remoto, acessórios necessários ao funcionamento e manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses. LG Dual Inverter Voice, split hi-wall, ciclo frio, 220 V, ou equivalente de qualidade e desempenho iguais ou superiores.														
49	601089	MICROSCÓPIO biológico binocular ótica finita acromático, de uso profissional com sistema ótico de alta qualidade e precisão que fornece imagem de alta resolução, com ampliação máxima de pelo menos 1600x, com duas oculares WF16x 10mm e duas WF10x 18mm, com objetivas acromáticas 4x (0.10), 10x (0.25), 40x (0.65) e 100x (1.25), com cabeçote binocular com inclinação de 45º e rotação de 360º, com iluminação LED 3W. com foco macrométrico 14mm e micrométrico 0.004mm, com platina 130x130mm, acompanhado de suporte para uma lâmina, com trava anti-quebra de lâminas, com área de observação de pelo menos 75mm x 55mm, contendo condensador com diafragma de iris e filtro, com abertura numérica (NA) de 1,25, com ajuste do tipo Köhler, que opere em 220v com bivolt automático, com possibilidade de trabalho com bateria recarregável, acompanhado de frasco de óleo de imersão, três filtros (amarelo, azul e verde), manual de instruções, e fonte de energia elétrica bivolt automática, conforme modelo de referência mínima de especificações e de qualidade Biofocus Blue 1600x.	Unidade	R$ 3.358,61	10		10	11		25		2			58	R$ 194.799,38
50	484182	MÁQUINA DE GELO: Acessórios Pá de gelo; kit de instalação; filtro EOS (EFP02).Capacidade Líquida 90 Kg/Dia Categoria Máquinas de Gelo Cor Preto InoxCorrente (A) 3,5A Formato do Gelo 2 x 2 x 2,2 (Cúbico) Frequência (Hz) 60Hz Função Autolimpeza Sim Garantia 12 Meses Gás Refrigerante R290 (70g) Medida (LxAxP/cm) 49.8x78,6x41,2 cm Painel Digital Intuitivo Peso Líquido (Kg) 28,5Kg Potência 650W Voltagem 220V - Marca similar ou equivalente à EOS 90kg Ice Compact Inox EMG918 220V	Unidade	R$ 5.481,33	2	1				1		1			5	R$ 27.406,65
		FORNO INDUSTRIAL COMBINADO - com as seguintes características mínimas: forno industrial combinado digital, capacidade para 20GNs 1/1. Forno vertical elétrico, potência 24 KW, tensão 380 V (trifásico). Blindado revestido em aço inox 304. Acompanha cavalete inferior totalmente em aço inoxidável. Medindo (A X L X P) 1210 X 1275 X 855. Forno com 3 funções disponíveis no controlador; Seco (50°C a 280°C):														

51	615725	preparo de alimentos desidratados, confeitaria e grelhados; Combinado (50° C a 280°C): mistura calor seco com vapor evitando a desidratação; Vapor Regulável (60°C a 100°C): cocção de alimentos in natura; Regeneração (80°C a 190°C): aquecer alimentos já terminados ou pré-cozidos. Painel multifunções intuitivo e de fácil manuseio controlador com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar números ou códigos. Sistema de limpeza Bio Wash. Equipado com esguicho de água para auxiliar no preparo dos alimentos e limpeza. Forno com porta de visor duplo e junta de vedação, equipada com calha para recolhimento do excesso de água. Duplo isolamento da câmara composto de ar + lã de rocha. Sensor de núcleo com função de determinar o ponto de cozimento (mal passado, bem passado ou ao ponto). Luz interna. Entrada USB para inclusão de novas receitas na memória do forno. Modelo de referência, marca ou de qualidade equivalente ou superior à marca “Combitech” ou “Croydon” ou “Venâncio Dom Bidone”. Com Cavalete	Unidade	R$ 44.155,88	1	1	1	1					1	5	R$ 220.779,40
VALOR TOTAL ESTIMATIVO																R$ R$ 4.055.835,63

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 4.055.835,00

A estimativa de preços foi verificada por meio da ferramenta de Pesquisa de Preços do sistema de compras do Governo Federal, havendo aquisições de materiais semelhantes por meio de Pregão Eletrônico. Essas fontes foram utilizadas para compor a pesquisa de preços e definir o valor estimado desta aquisição, conforme detalhado na nota técnica de Análise da Pesquisa de Preços, anexada ao processo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em observância à regra geral disposta na alínea “b” do inciso V do art. 40 e no art. 47 da Lei nº 14.133/2021, e ao art. 9º, VII da IN SEGES nº 58/2022, optou-se pelo **PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO COM ADJUDICAÇÃO POR ITENS ISOLADOS**.

A divisão do objeto em itens independentes é técnica e economicamente viável e justifica-se pelos seguintes fundamentos:

1. **Viabilidade Técnica e Heterogeneidade dos Bens:** O objeto abrange equipamentos de naturezas e especialidades mercadológicas totalmente distintas, tais como:
    - Equipamentos industriais para a **cozinha expandida e refeitório** (caldeirões, forno combinado, processadores, coifas, balcões buffet);
    - Refrigeração comercial e industrial (câmaras frigoríficas e geladeiras inox);
    - Instrumentos científicos e de laboratório de precisão (balanças analíticas, centrífugas, pHmetros, microscópios);
    - Recursos de áudio, vídeo, projeção e climatização ambiental. Agrupar itens tão diversos em lote único restringiria a participação de fabricantes e fornecedores especializados, prejudicando a qualidade técnica do fornecimento.
2. **Aproveitamento do Mercado e Ampliação da Competitividade:** A adjudicação por itens individuais permite a participação direta de empresas especializadas de cada segmento do mercado, além de microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPPs). A disputa item a item maximiza a concorrência, reduz margens de intermediação e permite a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração em cada especificação.

3. **Preservação da Economia de Escala:** Os quantitativos estimados para cada item individualmente considerados mantêm volume atrativo para os fornecedores do setor, sem acarretar perda de ganho de escala ou sobrepreço de logística, garantindo melhores condições comerciais unitárias.

4. **Mitigação do Risco de Inadimplência e Desabastecimento:** O parcelamento reduz a dependência institucional em relação a um único fornecedor para toda a solução. Caso ocorra eventual inadimplemento ou falha na entrega de determinado item por uma empresa, as demais contratações dos outros itens permanecem preservadas, garantindo a continuidade do cronograma de atendimento da cozinha expandida e dos laboratórios.

Diante do exposto, o parcelamento do objeto por itens individuais revela-se a alternativa que melhor atende ao interesse público, promove a transparência e assegura a plena competitividade do certame.

Tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte – Reserva de cotas

Em atendimento ao disposto no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, será adotada, quando cabível, a reserva de cota de até 25% do quantitativo dos bens de natureza divisível para contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

A definição dos quantitativos destinados à cota principal e à cota reservada considerou as características da demanda consolidada, a impossibilidade de fracionamento de determinadas quantidades sem ultrapassar o limite legal, a preservação de condições economicamente adequadas para a ampla concorrência e a organização dos quantitativos por campus, visando à padronização dos equipamentos, à eficiência na gestão e à fiscalização das futuras contratações.

Os critérios específicos utilizados para a definição e distribuição dos quantitativos entre as cotas, bem como a identificação dos itens contemplados, serão apresentados no Termo de Referência, no qual constará a correspondente divisão dos itens e seus quantitativos, observadas as disposições legais aplicáveis.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

- **Contratações Interdependentes: Não foram identificadas contratações interdependentes** para a execução do objeto deste Estudo Técnico Preliminar. A aquisição e o funcionamento dos equipamentos e mobiliários licitados independem da celebração simultânea de outros contratos para que possam produzir seus efeitos e utilidade pretendida.

- **Contratações Correlatas: Não existem contratações correlatas diretas em andamento ou planejadas** que gerem sobreposição ou risco de duplicidade de gastos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se estritamente alinhada aos instrumentos institucionais de planejamento e governança do Instituto Federal Goiano (IF Goiano), atendendo às diretrizes de gestão estratégica e orçamentária vigentes:

- **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI):** A aquisição está alinhada às metas e diretrizes do PDI vigente, o qual estabelece a melhoria contínua da infraestrutura acadêmica e administrativa como pilar estratégico. A estruturação das áreas de ensino, pesquisa, extensão asseguram o fortalecimento da gestão institucional e o cumprimento da missão educacional da autarquia.

- **Plano Anual de Contratações (PCA 2026):** A contratação encontra-se devidamente prevista e cadastrada no Plano Anual de Contratações (PCA /PAC) do IF Goiano relativo ao exercício de 2026, conforme relatório extraído do sistema oficial e anexado a estes autos, comprovando a tempestividade, a previsibilidade orçamentária e o planejamento prévio da demanda.

- **Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS):** A contratação está alinhada às diretrizes de sustentabilidade institucional, especialmente quanto à promoção da eficiência energética, à observância dos requisitos ambientais aplicáveis aos equipamentos e à destinação ambientalmente adequada de resíduos e embalagens, conforme os critérios pertinentes ao objeto e as orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU.

- **Política Pública de Assistência Estudantil e Ensino (Lei nº 11.892/2008 e PNAES):** O objeto viabiliza o cumprimento da política pública de permanência e êxito estudantil, garantindo segurança alimentar, nutrição e laboratórios adequados às exigências de ensino técnico, de graduação e pós-graduação fixadas pelo MEC.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação, modelada como **Pregão** via Sistema de Registro de Preços para as diversas unidades do IF Goiano, visa alcançar os seguintes benefícios diretos e indiretos:

- **Ganho de Escala e Padronização Institucional:** Consolidação das demandas dos *campi* participantes em um único certame, otimizando os preços unitários por volume de compra e garantindo o alinhamento técnico dos equipamentos na instituição.

- **Pleno Funcionamento da Cozinha e Refeitório:** Operacionalização das áreas expandidas com segurança alimentar (normas ANVISA) e melhoria da assistência estudantil nas unidades contempladas.

- **Modernização Acadêmica Unificada:** Aprimoramento simultâneo de laboratórios, salas de aula e auditórios em múltiplos *campi* com equipamentos de precisão e recursos audiovisuais atualizados.

- **Eficiência Processual e Otimização de Recursos:** Redução dos custos administrativos por meio da realização de procedimento licitatório centralizado, além da redução do risco de despesas com manutenção corretiva nos primeiros períodos de utilização, em razão da aquisição de bens novos e da previsão de garantia.

- **Sustentabilidade Institucional:** Contribuição para a redução dos impactos ambientais associados à utilização dos equipamentos, mediante a observância dos requisitos de eficiência energética, das normas ambientais aplicáveis aos componentes e fluidos refrigerantes e das práticas de destinação ambientalmente adequada de resíduos e embalagens, quando pertinentes a cada categoria de equipamento.

13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a entrega, instalação e operação dos equipamentos nos *campi* participantes do pregão compartilhado, definem-se as seguintes ações:

- **Adequação Prévia dos Ambientes:** Mapeamento e preparação das redes elétricas, hidráulicas e do leiaute físico de cada campus antes do recebimento dos bens, em especial para a cozinha industrial/refeitório e laboratórios, incluindo a verificação das condições físicas e estruturais dos locais destinados à instalação dos equipamentos que demandem montagem ou instalação específica.
- **Cronograma e Responsáveis:** Execução do cronograma de adequação predial sob responsabilidade dos setores competentes de Infraestrutura e TI de cada unidade participante, conforme suas respectivas atribuições.
- **Capacitação e Operação:** Designação prévia dos fiscais do contrato e previsão de treinamento operacional a ser fornecido pelas contratadas, quando aplicável e conforme as especificações dos equipamentos e as condições estabelecidas no Termo de Referência.
- **Gerenciamento de Riscos:** Acompanhamento dessas etapas no Mapa de Riscos da Contratação, visando prevenir atrasos na instalação e a eventual ociosidade dos equipamentos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de energia elétrica e de recursos naturais durante a utilização dos equipamentos, bem como à geração de resíduos decorrentes de embalagens, componentes e eventual substituição ou descarte dos bens ao final de sua vida útil.

Como medidas de prevenção e mitigação, serão observados, conforme a categoria e a regulamentação aplicável a cada equipamento:

- **Consumo de energia:** atendimento aos requisitos legais e regulamentares de eficiência energética, inclusive à Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), quando houver etiquetagem compulsória aplicável ao produto;

- **Fluidos refrigerantes:** observância das normas ambientais específicas incidentes sobre os equipamentos e seus componentes, inclusive quanto aos fluidos refrigerantes utilizados nos sistemas de refrigeração e climatização;

- **Resíduos e embalagens:** destinação ambientalmente adequada dos resíduos e das embalagens, observadas as normas de gerenciamento de resíduos e de logística reversa aplicáveis ao objeto.

Os critérios de sustentabilidade exigíveis, as especificações correspondentes e os meios de comprovação serão detalhados no Termo de Referência, de acordo com a legislação aplicável a cada item, evitando-se exigências genéricas ou certificações sem previsão normativa específica.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Em atendimento ao art. 18, § 1º, XIII, e § 2º, da Lei nº 14.133/2021, a Equipe de Planejamento da Contratação declara que a aquisição pretendida é **PLENAMENTE VIÁVEL E RAZOÁVEL**, estando tecnicamente fundamentada e alinhada ao interesse público.

A conclusão pela viabilidade baseia-se nos seguintes pontos:

1. **Adequação Técnica e Legal:** A modelagem por Pregão Eletrônico Compartilhado sob o Sistema de Registro de Preços (SRP), com adjudicação por itens e entrega integral a cada Nota de Empenho emitida, atende rigorosamente aos princípios da eficiência, padronização, competitividade e parcelamento do objeto (art. 40, V, "b" e art. 47 da Lei nº 14.133/2021).

2. **Atendimento às Necessidades Institucionais:** A solução garante o suporte necessário à expansão da cozinha industrial/refeitório, à modernização dos laboratórios de ensino e pesquisa e à adequação de climatização e recursos audiovisuais em toda a rede do IF Goiano.

16. 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.

CLARICE APARECIDA MEGGUER

Membro da comissão de contratação

DAYANA MARTINS DA SILVA

Membro da comissão de contratação

LUANA LUIZA DE SOUZA BORGES

Membro da comissão de contratação

INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO

Ata de Registro de Preços 38/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
38/2026	158124-INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO	MIRIAN RODRIGUES SILVA VASCONCELOS	26/11/2026 14:14 (v 0.5)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23221.001293.2026-91

1. DO OBJETO

Processo Administrativo n° *23221.001293.2026-91*

Ata de Registro de Preços nº *XX/XXXX*

O(A) Instituto Federal Goiano campus Morrinhos com sede no(a) BR 153 Km 633, na cidade de Morrinhos-GO, inscrito (a) no CNPJ sob o nº 10.651.417/0003-30, neste ato representado(a) pelo(a) Diretor-Geral Sr. Cícero José da Silva, nomeado(a) pela Portaria nº 1.653 de 14 de março de 2024, publicada no DOU de 15 de março de 2024 portador da Matrícula Funcional nº 1863880 considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º *23221.001293.2026-91*, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no *Edital de licitação*, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de *Aquisição de equipamentos e material para atender as áreas do ensino, pesquisa e extensão para os campi do IF Goiano* especificado(s) no(s) item (ns) *XX* do Termo de Referência, anexo *XX* do *edital de licitação* n.º *xxxx/xxxx*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor *[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]*

X	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(a) *Instituto Federal Goiano campus Morrinhos (UASG 158124).*

3.2. *Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:*

Item nº	*Órgãos Participantes*	*Unidade*	*Quantidade*

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*

4.1.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*
4.1.2. *demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*
4.1.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

4.2. *A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.*

4.2.1. *O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*

4.3. *Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.*

4.4. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*

4.5. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

Dos limites para as adesões

4.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

4.7. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*

4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

4.9. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.*

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. *Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.*

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no *edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no *edital* e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do *edital*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13.A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. 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:

6.1.1. 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 da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021 ;

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1.Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3.O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no *edital.*

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente[A1] após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao *edital.*

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada e depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

12. ANEXO

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor *[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]*				
X	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor *[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]*				
X	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

13. 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.

CICERO JOSE DA SILVA

Autoridade competente

INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO

Contrato 43/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
43/2026	158124-INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO	MIRIAN RODRIGUES SILVA VASCONCELOS	26/11/2026 14:17 (v 0.5)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23221.001293.2026-91

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

(Processo Administrativo n° *23221.001293.2026-91*)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº *xx/xxxx*, QUE FAZEM ENTRE SI, POR INTERMÉDIO DO (A) ..... E .....

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO - CAMPUS MORRINHOS, com sede à BR 153, KM 633, Zona Rural, CEP: 75658-899, na cidade de Morrinhos/GO, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.651.417.0003-30, neste ato representado(a) pelo(a) Diretor-Geral Cícero José da Silva, nomeado(a) pela Portaria nº 1.653, de *14* de *março* de *2024*, publicada no *DOU* de *[dia]* de *[mês]* de *[ano]*, portador da Matrícula Funcional nº 1863880, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) *[CONTRATADO]*, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº *[CNPJ],* sediado(a) na *[endereço]*, na cidade de *[cidade]*/*[UF]*, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado (a) por *[nome e função no CONTRATADO]*, conforme *[atos constitutivos da empresa]* ***OU*** *[procuração apresentada nos autos],* [A2] tendo em vista o que consta no Processo nº *23221.001293.2026-91*e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) *[Pregão Eletrônico]* nº *XX/XXXX,* mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a aquisição de equipamentos para as áreas de Ensino, Pesquisa e Extensão do IF Goiano, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do instrumento contratual ou instrumento equivalente, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.1.1. 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. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R$ ***xxxxxx*** *(****xxxxxxxxx****).*

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

8.1.3. 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;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

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

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 (trinta) dias;

8.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

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

9.4. 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;

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

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. 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;

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

9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, 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;

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.13. 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;

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

9.15. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

9.16. 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;

9.17. 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;

9.18. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

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

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

9.21. 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;

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

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

9.24. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.25. 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;

9.26. 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 deste contrato;

10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

> 10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

> 13.1.1. . 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 o contrato.

13.2 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

13.2.1. . ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

.13.2.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

13.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

13.6. 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 contrato.

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

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

13.8.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.8.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.8.3. Das indenizações e multas.

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

13.10. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.10.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.10.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.11. O contrato poderá ser extinto 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 do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terce iro grau.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

14.2. 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 do contrato.

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I) Gestão/unidade: [...];

II) Fonte de recursos: [...];

III) Programa de trabalho: [...];

IV) Elemento de despesa: [...]; e

V) Plano interno: [...]; e

VI) Nota de empenho: [...];

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Goiânia, Seção Judiciária de Goiás para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

19. 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.

LUANA LUIZA DE SOUZA BORGES

Membro da equipe de planejamento

VERA FERREIRA SOUZA

Gestão de contratos