



SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO PRESENCIAL, ELETRÔNICO

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO SRP N.º 90008/2025
(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23233.004847/2025-91)

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para eventual Aquisição de Materiais Permanentes para o Refeitório do Campus Araguatins e demais campi do Instituto Federal do Tocantins, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição do Item	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total Estimado
1	Armário para pão, confeccionado em aço carbono com acabamento em pintura epóxi branca, capacidade para 20 assadeiras incluídas, cada uma medindo 70 cm de comprimento x 58 cm de largura x 3 cm de altura e espessura mínima de 0,4 mm; distância mínima de 10 cm entre as assadeiras. Medidas externas do armário: comprimento de 75,5 cm, largura de 63,5 cm e altura de 1,92 m.	Unidades	16	R\$ 2.654,42	R\$ 42.470,72
2	Assadeira esteira para pão francês, confeccionada em alumínio de alta resistência, com 4 tiras espaçadas, medindo 60 cm de comprimento por 40 cm de largura, altura das tiras aproximadamente 7 cm, com fundo perfurado para melhor circulação de calor e uniformização no cozimento. Espessura mínima do alumínio: 1,0 mm. Adequada para uso em padarias e indústrias de panificação.	Unidades	48	R\$ 61,18	R\$ 2.936,64
3	Assadeira para pão doce, em alumínio de alta resistência, com dimensões de 60 cm de comprimento, 40 cm de largura e 3,5 cm de altura. Produto indicado para uso industrial, com espessura mínima de alumínio de 0,6 mm, acabamento liso, formato retangular, adequado para uso profissional em padarias e indústrias de panificação.	Unidades	152	R\$ 71,88	R\$ 10.925,76
4	Avental confeccionado em PVC torrado, impermeável, cor branca, com tiras fixas para amarração. Dimensões aproximadas de 120 cm de comprimento por 70 cm de largura. Modelo ajustado para uso industrial e de proteção.	Unidades	365	R\$ 20,57	R\$ 7.508,05
5	ITEM CANCELADO				
6	Balança eletrônica de bioimpedância com tecnologia de dupla frequência, com software profissional e mochila para transporte. Software com licença de 4 anos. Capacidade máxima de pesagem: até 180 kg. Plataforma de medição de 35 cm x 32 cm. Realiza medições corporais integrais e segmentadas, fornecendo peso, IMC, percentual de gordura, massa muscular, percentual de água corporal, taxa metabólica basal, idade metabólica, faixa etária metabólica (12-90 anos), massa óssea, gordura visceral e massa muscular segmentada. Equipamento equipado com eletrodos de metal para cálculo do índice de qualidade muscular. Alimentação por bateria interna recarregável, autonomia próxima a 20 dias, acompanha fonte e cabo para recarga. Realiza até 32 medições segmentadas no corpo inteiro, possibilitando monitoramento detalhado de alterações físicas e equilíbrio corporal, com geração de relatório completo para acompanhamento clínico.	Unidades	17	R\$ 809,66	R\$ 13.764,22
7	Bandeja plástica confeccionada em polietileno branco, com capacidade para 12 litros. Dimensões aproximadas: altura 7,7 cm, largura 36 cm e comprimento 44 cm. Produto indicado para armazenamento e manuseio em ambientes profissionais e industriais.	Unidades	387	R\$ 28,40	R\$ 10.990,80
8	Bandeja plástica confeccionada em polietileno branco, com capacidade para 6 litros. Dimensões aproximadas: altura 6,3 cm, largura 29 cm e comprimento 37 cm.	Unidades	394	R\$ 20,10	R\$ 7.919,40

	Indicada para uso profissional e industrial.				
9	Carro para transporte de bandejas e talheres, confeccionado em polietileno, com compartimentos abertos para armazenar até duas pilhas contendo entre 180 e 200 bandejas (dimensões 36x46 cm). Estação superior removível equipada com 12 copos plásticos porta talheres removíveis (110x130 mm). Equipado com rodízios de 5" fixos e giratórios, empurrador lateral e capa plástica higiênica. Dimensões aproximadas: 97 cm de comprimento, 58 cm de largura e 105 cm de altura. Indicado para uso em cozinhas industriais.	Unidades	39	R\$ 1.462,15	R\$ 57.023,85
10	Carro plataforma fabricado em aço inox AISI 304, acabamento escovado, com plataforma lisa reforçada, alça e estrutura tubular, equipado com quatro rodízios, sendo dois com freio. Capacidade de carga de 150 kg. Dimensões: 890 mm de comprimento, 480 mm de largura e altura de 1.000 mm. Ideal para transporte de mercadorias e produtos alimentícios em cozinhas industriais, restaurantes e setores de manipulação de alimentos.	Unidades	25	R\$ 1.129,00	R\$ 28.225,00
11	Catraca torniquete para controle de acesso, fabricada em aço carbono com pintura epóxi ou aço inoxidável AISI 304, com estrutura de alta resistência mecânica. Possui acesso bidirecional, com carrossel de três braços soldados e balanceados, mecanismo eletromecânico com sensores de direção e sistema de pré-posicionamento automático do rotor. Fluxo médio de 10 a 12 pessoas por minuto. Liberação por sinal de contato seco em ambos os sentidos. Integra módulo de reconhecimento facial com capacidade mínima para 3.000 usuários, leitura mesmo com uso de máscara, tempo de autenticação inferior a 1 segundo e algoritmo de detecção com função anti-spoofing. Possui leitor de proximidade RFID padrão 13,56 MHz, operação online e offline e comunicação via TCP/IP, com Wi-Fi 2.4 GHz opcional. Display colorido sensível ao toque. Dados biométricos armazenados com criptografia. Inclui duas fontes temporizadas com bateria interna recarregável, garantindo operação em caso de falta de energia, dois suportes metálicos para fixação dos módulos, e um acionador de emergência rearmável para liberação imediata. Deve permitir operação configurável (livre ou travada) em caso de falha de energia e destravamento automático em emergências. Compatível com software de controle de acesso e geração de relatórios. Composição do conjunto: 1 Catraca torniquete bidirecional; 2 Módulos de reconhecimento facial com RFID; 2 Fontes temporizadas com bateria; 2 Suportes metálicos; 1 Acionador de emergência rearmável. Garantia mínima de 12 meses. Instalação inclusa, realizada por técnico especializado, com configuração, testes e suporte durante o período de garantia.	Unidades	17	R\$ 12.184,98	R\$ 207.144,66
	Catraca torniquete para controle de acesso, fabricada em aço carbono com pintura epóxi ou aço inoxidável AISI 304, com estrutura de alta resistência mecânica. Possui acesso bidirecional, com carrossel de três braços soldados e balanceados, mecanismo eletromecânico com sensores de direção e sistema de pré-posicionamento automático do rotor. Fluxo médio de 10 a 12 pessoas por minuto. Liberação por sinal de contato seco em ambos os sentidos. Integra módulo de reconhecimento facial com capacidade mínima para 3.000 usuários, leitura mesmo com uso de máscara, tempo de autenticação inferior a 1 segundo e algoritmo de detecção com função anti-				

12	spoofing. Possui leitor de proximidade RFID padrão 13.56 MHz, operação online e offline e comunicação via TCP/IP, com Wi-Fi 2.4 GHz opcional. Display colorido sensível ao toque. Dados biométricos armazenados com criptografia. Inclui duas fontes temporizadas com bateria interna recarregável, garantindo operação em caso de falta de energia, dois suportes metálicos para fixação dos módulos, e um acionador de emergência rearmável para liberação imediata. Deve permitir operação configurável (livre ou travada) em caso de falha de energia e destravamento automático em emergências. Compatível com software de controle de acesso e geração de relatórios. Composição do conjunto: 1 Catraca torniquete bidirecional; 2 Módulos de reconhecimento facial com RFID; 2 Fontes temporizadas com bateria; 2 Suportes metálicos; 1 Acionador de emergência rearmável. Garantia mínima de 12 meses. Instalação inclusa, realizada por técnico especializado, com configuração, testes e suporte durante o período de garantia.(COTA RESERVADA PARA ME E EPP)	Unidades	5	R\$ 12.184,98	R\$ 60.924,90
13	Cilindro elétrico - Cilindro laminador massas sendo ideal para produção de massas de lasanhas, pães, pastéis, pizzas, folhados, salgados e diversos tipos de massas como talharim, tortei e muito mais. Um produto 2 em 1 pois, além de laminar, também corta a massa. Laminador de massas com rolos em aço cromado com 28cm de aproveitamento e 5,7cm de diâmetro. Com voltagem de 110 ou 220 volts. CARACTERÍSTICAS -A abertura regulável entre os rolos vai de 0mm até 07mm; -Manipulos em PP para ajuste na espessura da massa com maior segurança e rapidez; - Possui raspadores para não grudar a massa, mantendo os rolos limpos durante e depois da utilização; -Motor protegido com carenagem de ABS, antichamas para maior segurança do produto mesmo aquecido; -Permite laminar 4kg de massa por hora, proporcionando mais produção em menos tempo; -Base em MDF antibacteriana oferecendo maior durabilidade e facilidade na limpeza; -Pés emborrachados que absorvem a vibração e não derrapam; -Motor de 1/4 CV de alta performance, evitando que o trabalho se torne cansativo e prolongado; FICHA TÉCNICA -Produto certificado pelo INMETRO; - Voltagem: 110 ou 220 volts; -Motor: 1/4CV (184 Watts); -Potência nominal: 400W (220 volts) 300W.	Unidades	12	R\$ 5.988,59	R\$ 71.863,08
14	Colher para caldeirão tipo remo, confeccionada em polietileno homologado pela Anvisa para uso alimentar, com dimensões aproximadas de 15 mm de espessura, 750 mm de comprimento e 10 mm de largura. Produto indicado para manipulação segura de alimentos em cozinhas profissionais, restaurantes, padarias, lanchonetes, bares e uso doméstico.	Unidades	95	R\$ 120,90	R\$ 11.485,50
15	Controle de acesso eletrônico com três formas de identificação: biometria, proximidade e senha. Capacidade para cadastro de, no mínimo, 200.000 usuários e 6.000 digitais em modo stand alone. Comunicação via rede com operação online e off-line, incluindo software embarcado para gerenciamento de regras e relatórios de acesso. Interfaces de comunicação: Ethernet, USB e RS485. Alimentação por fonte externa de 12V DC. Consumo nominal máximo de 2,4W (200mA). Dimensões aproximadas: 95 mm (altura) x 100 mm (largura) x 36 mm (profundidade). Inclusão de plugin para funcionalidades adicionais conforme especificação técnica detalhada. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	47	R\$ 1.317,01	R\$ 61.899,47

16	Cuba gastronômica perfurada, fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, conforme norma EN 631-1, adequada para uso em forno combinado. Dimensões: 530 mm de comprimento, 325 mm de largura e 65 mm de altura, padrão GN compatível com fornos e equipamentos gastronômicos. Indicada para preparo de alimentos que não requerem retenção de líquidos. Acabamento escovado e bordas reforçadas para maior resistência.	Unidades	62	R\$ 149,89	R\$ 9.293,18
17	Descascador de legumes industrial, com capacidade para 10 kg e potencial de produção de até 200 kg/h, operando em tensão de 220V. Equipamento dotado de sistema de segurança que impede o funcionamento enquanto a máquina estiver aberta, além de dispositivo anti-rearme que bloqueia o ligamento automático após desligamentos provocados por queda de energia, assegurando a proteção do operador. Garantia mínima de 12 meses.	Unidades	20	R\$ 3.740,08	R\$ 74.801,60
18	Divisora de coluna para massa alimentícia, com acabamento em pintura epóxi e acionamento manual por alavanca. Altura de aproximadamente 0,94 metro, com 30 divisórias para corte uniforme. Navalha fabricada em aço e revestida de teflon com propriedades antiaderentes. Comprimento de 0,50 m, largura de 0,83 m. Estrutura em aço carbono fundido, acompanha tampa e mesa. Peso aproximado de 168 kg. Indicado para produção industrial com uniformidade e eficiência no corte de massas.	Unidades	10	R\$ 3.549,63	R\$ 35.496,30
19	Exaustor industrial axial com diâmetro nominal de 40 cm, carcaça fabricada em aço inoxidável ou aço carbono com acabamento anticorrosivo, equipado com motor elétrico blindado IP-55 ou superior, adequado para operação contínua. Vazão mínima de ar de 3.000 m³/h, rotação compatível com o diâmetro e potência mínima de 1/4 CV. Grade de proteção frontal e traseira conforme normas de segurança. Hélice metálica balanceada com no mínimo 3 pás. Nível de ruído compatível com operação industrial, com limite máximo de 75 dB a 1 metro. Tensão de alimentação 220 V. Indicado para ventilação e exaustão de ambientes industriais e comerciais. Garantia mínima de 12 meses.	Unidades	63	R\$ 364,53	R\$ 22.965,39
20	Fogão industrial com 2 queimadores tipo tripla chama, potência mínima de 5,0 kW por queimador, equipado com duplo controle de chama. Estrutura fabricada em aço carbono com pintura resistente a altas temperaturas. Mesa em aço esmaltado, com bandeja coletora de resíduos removível. Grades confeccionadas em ferro fundido, extra largas, com no mínimo 6 pontos de apoio, adequadas para painéis de grande porte. Possui pés removíveis que permitem utilização sobre bancada ou no piso. Acionamento por ignição manual. Alimentação por GLP, pressão de operação de 2,8 kPa. Garantia mínima de 12 meses.	Unidades	25	R\$ 735,00	R\$ 18.375,00
21	Fonte carregadora para bateria 12V, com alimentação automática de 100V a 230V, 60Hz. Saída de 13V com corrente máxima de 1,2A. Indicadores luminosos para alimentação e sobrecarga. Controle de corrente máxima de saída de 700mA. Caixa confeccionada em material plástico ABS, com alojamento para bateria 12V 7Ah. Proteção contra inversão de polaridade da bateria e contra curto-circuito.	Unidades	29	R\$ 550,40	R\$ 15.961,60
	Forno combinado programável trifásico com capacidade para 11 GN's padrão 1/1, com operação por ar seco, vapor e modo combinado. Faixa de temperatura ajustável de 30°C a 270°C, com sistema de convecção de ar forçado para distribuição homogênea do calor. Construído em aço inoxidável AISI 430 e AISI 304, com porta em vidro duplo para redução de perda térmica. Possui sistema de segurança que interrompe o				

22	funcionamento do ventilador ao abrir a porta. Equipado com painel digital programável, contendo no mínimo 12 modos de cocção, incluindo: ar seco, vapor, combinado, regeneração e descongelamento. Possui sistema automático de limpeza programável. Acompanha cavalete em aço inox e conjunto de 11 GN's 1/1. Capacidade estimada para atendimento de até 500 refeições, conforme carga e tipos de preparos. Alimentação elétrica trifásica (220 V ou 380 V, conforme instalação). Dimensões aproximadas: 850 mm (largura), 875 mm (profundidade) e 1.172 mm (altura), atingindo 1.920 mm com cavalete. Peso aproximado de 138 kg. Acompanha instalação e treinamento operacional realizados por técnico especializado. Garantia mínima de 12 meses.	Unidades	14	R\$ 46.215,00	R\$ 647.010,00
23	Forno combinado programável trifásico com capacidade para 11 GN's padrão 1/1, com operação por ar seco, vapor e modo combinado. Faixa de temperatura ajustável de 30°C a 270°C, com sistema de convecção de ar forçado para distribuição homogênea do calor. Construído em aço inoxidável AISI 430 e AISI 304, com porta em vidro duplo para redução de perda térmica. Possui sistema de segurança que interrompe o funcionamento do ventilador ao abrir a porta. Equipado com painel digital programável, contendo no mínimo 12 modos de cocção, incluindo: ar seco, vapor, combinado, regeneração e descongelamento. Possui sistema automático de limpeza programável. Acompanha cavalete em aço inox e conjunto de 11 GN's 1/1. Capacidade estimada para atendimento de até 500 refeições, conforme carga e tipos de preparos. Alimentação elétrica trifásica (220 V ou 380 V, conforme instalação). Dimensões aproximadas: 850 mm (largura), 875 mm (profundidade) e 1.172 mm (altura), atingindo 1.920 mm com cavalete. Peso aproximado de 138 kg. Acompanha instalação e treinamento operacional realizados por técnico especializado. Garantia mínima de 12 meses. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)	Unidades	1	R\$ 46.215,00	R\$ 46.215,00
24	Forno turbo a gás com capacidade para 8 assadeiras (inclusas) com dimensões aproximadas para assadeiras entre 40x60 cm a 60x80 cm. Opera com voltagem de 220 V, em baixa pressão. Dimensões externas aproximadas: 1040 mm (L) x 2000 mm (A) x 1500 mm (P). Porta fabricada em aço carbono com visor de vidro temperado resistente, proporcionando segurança e fácil visualização interna. Capacidade de produção estimada para até 300 pães por fornada. Construção em aço carbono SAE 1020, com pintura interna em alumínio atóxico e pintura externa em epóxi eletrostático (pintura a pó), conferindo proteção e facilidade de limpeza. Isolamento térmico em lâ de rocha para eficiência energética. Pannel eletrônico com controlador digital de temperatura, com faixa de operação até 250°C. Vedação em perfil de borracha que garante vedação eficaz entre porta e vidro. Equipado com rodízios para facilitar o deslocamento. Itens inclusos: forno turbo, 8 (oito) assadeiras compatíveis, manual de instruções. Garantia mínima de 12 meses. Referência técnica: modelo similar ao G-Paniz FTG 300 ou equivalente na qualidade.	Unidades	7	R\$ 11.995,42	R\$ 83.967,94
	Freezer horizontal para conservação e congelamento de alimentos, com capacidade mínima de 534 litros. Alimentação elétrica 220 V, 60 Hz. Degelo manual. Possui duas portas superiores com vedação adequada para baixa temperatura. Capacidade mínima de congelamento de 24 kg em				

25	24 horas. Equipado com função de congelamento rápido selecionável pelo usuário. Possui dreno frontal para escoamento de água no degelo, cabine interna com revestimento apropriado para baixas temperaturas, pés com rodízios para movimentação e dois modos de operação: refrigerador ou freezer, de acordo com seleção no painel de controle. Temperatura mínima de operação: -18°C ou inferior. Utiliza gás refrigerante ecológico R600a ou equivalente. Compressor hermético. **Classificação energética Procel categoria "A". Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação	Unidades	37	R\$ 4.429,64	R\$ 163.896,68
26	Freezer horizontal para conservação e congelamento de alimentos, com capacidade mínima de 534 litros. Alimentação elétrica 220 V, 60 Hz. Degelo manual. Possui duas portas superiores com vedação adequada para baixa temperatura. Capacidade mínima de congelamento de 24 kg em 24 horas. Equipado com função de congelamento rápido selecionável pelo usuário. Possui dreno frontal para escoamento de água no degelo, cabine interna com revestimento apropriado para baixas temperaturas, pés com rodízios para movimentação e dois modos de operação: refrigerador ou freezer, de acordo com seleção no painel de controle. Temperatura mínima de operação: -18°C ou inferior. Utiliza gás refrigerante ecológico R600a ou equivalente. Compressor hermético. **Classificação energética Procel categoria "A". Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)	Unidades	8	R\$ 4.429,64	R\$ 35.437,12
27	Fritadeira Air Fryer de duplo cesto com capacidade total de 9 litros (dois cestos de 4,5 litros cada), potência nominal de 2100 W e voltagem de 220 V. Os cestos são removíveis e possuem revestimento antiaderente, permitindo facilidade na limpeza e segurança no uso. O equipamento possui funções avançadas como zona dupla, cozinheiro duplo e sincronização, que permitem cozinhar diferentes alimentos simultaneamente. Painel digital LED com 11 programas predefinidos, temporizador ajustável até 60 minutos e controle de temperatura entre 35°C e 200°C. Ideal para preparo saudável e rápido de variados alimentos, garantindo eficiência e autonomia.	Unidades	32	R\$ 857,65	R\$ 27.444,80
28	Grelha modelo GN 1/1, compatível com fornos combinados industriais. Dimensões aproximadas: 535 mm de comprimento x 325 mm de largura. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e de fácil higienização. Ideal para preparo de carnes assadas, grelhados e como suporte para outros utensílios no interior do forno. Produto com acabamento em arame sólido, apresenta durabilidade e segurança para uso profissional em cozinhas industriais.	Unidades	107	R\$ 198,66	R\$ 21.256,62
29	Lavadora de alta pressão elétrica, equipada com motor de indução, potência mínima de 1700 W, alimentação 220 V, pressão máxima de 2100 PSI e vazão mínima de 360 litros por hora. Possui sistema Stop Total que interrompe automaticamente o fluxo de água e desliga o motor ao soltar o gatilho. Classe de isolamento elétrica I, frequência de 60 Hz. Acompanha mangueira de alta pressão com no mínimo 5 metros, cabo elétrico de ao menos 5 metros, pistola com trava de segurança, lança com conexão adequada, bico regulável (jato concentrado e leque), bico de alta rotação, aplicador de detergente e filtro de água. Bomba axial com cabeçote metálico e pistões em aço inox. Estrutura com rodas para transporte, alça removível, suporte para acessórios e botão de acionamento de	Unidades	18	R\$ 1.432,27	R\$ 25.780,86

	fácil acesso. Dimensões aproximadas de até 30 cm (largura), 76 cm (altura) e 29 cm (profundidade). Peso máximo de 15 kg (bruto). Deve possuir certificação INMETRO vigente. Garantia mínima de 12 meses.				
30	Kit Conjunto Gn's Forno Combinado 11 Gn's. Grelha Forno Combinado:Material em aço inoxidável com tamanho padrão internacional, compatível com todos os fornos combinados. Utilizada principalmente no preparo de carnes assadas, grelhados ou como suporte para outros utensílios no interior do forno.Modelo: Gn 1/1 Dimensão: 535x325 mm. Material: Aço inoxidável. Cuba gastronômica Perfurada e lisa GN 1/1 x 65mm sem alças. Produzida totalmente em aço inoxidável de alta qualidade. Lisa inox 430. Comprimento: 530 mm. Largura: 325 mm. Altura: 65 mm. CUBA GNS - sem alça - 1/1 Peso(Kg): 1,017. Comprimento: 53 cm. Largura: 32,5 cm. Altura: 10 cm. Cap. ML 14000. Material: aço inoxidável.	Unidades	13	R\$ 1.494,60	R\$ 19.429,80
31	Lavadora industrial de louças e utensílios, com capacidade mínima de higienização de 1.000 pratos por hora, utilizando aproximadamente 3 litros de água por ciclo. Deve operar com ciclos programáveis entre 60 e 120 segundos. Capacidade mecânica mínima de 28 gavetas por hora. Capacidade mínima por gaveta: 18 pratos, ou 36 copos, ou 240 talheres, ou 49 xícaras de café. Estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304, equipada com braços giratórios superiores e inferiores para lavagem e enxágue. Possui termômetros independentes para monitoramento da temperatura de lavagem (55° a 65°C) e da água de enxágue (80° a 95°C), com aquecedor e moto-bomba incorporados. Opera com funções automáticas de controle de tempo de ciclo, nível da solução do tanque e temperatura. Deve possuir painel com teclas de liga/desliga, operação e seleção de tempo. Abertura superior (capô) com acesso total à área interna. Ciclo iniciado automaticamente ao fechar a porta. Possui aviso sonoro de finalização do ciclo, com opção de desativação. **Voltagem: 220 V. Consumo aproximado de água: 3 litros por ciclo.** Acompanha os seguintes acessórios: 2 gavetas para copos e talheres (aprox. 500 x 500 x 100 mm) 2 gavetas para pratos e bandejas (aprox. 500 x 500 x 100 mm) Mesa auxiliar em aço inox para ambos os lados Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	13	R\$ 26.468,16	R\$ 344.086,08
32	Lavadora industrial de louças e utensílios, com capacidade mínima de higienização de 1.000 pratos por hora, utilizando aproximadamente 3 litros de água por ciclo. Deve operar com ciclos programáveis entre 60 e 120 segundos. Capacidade mecânica mínima de 28 gavetas por hora. Capacidade mínima por gaveta: 18 pratos, ou 36 copos, ou 240 talheres, ou 49 xícaras de café. Estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304, equipada com braços giratórios superiores e inferiores para lavagem e enxágue. Possui termômetros independentes para monitoramento da temperatura de lavagem (55° a 65°C) e da água de enxágue (80° a 95°C), com aquecedor e moto-bomba incorporados. Opera com funções automáticas de controle de tempo de ciclo, nível da solução do tanque e temperatura. Deve possuir painel com teclas de liga/desliga, operação e seleção de tempo. Abertura superior (capô) com acesso total à área interna. Ciclo iniciado automaticamente ao fechar a porta. Possui aviso sonoro de finalização do ciclo, com opção de desativação. **Voltagem: 220 V.	Unidades	2	R\$ 26.468,16	R\$ 52.936,32

	Consumo aproximado de água: 3 litros por ciclo.** Acompanha os seguintes acessórios: 2 gavetas para copos e talheres (aprox. 500 x 500 x 100 mm) 2 gavetas para pratos e bandejas (aprox. 500 x 500 x 100 mm) Mesa auxiliar em aço inox para ambos os lados Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)				
33	Liquidificador industrial de alta rotação, com capacidade nominal mínima de 2 litros, copo em aço inoxidável removível com tampa em material atóxico com abertura para adição de ingredientes. - Tensão de alimentação: 220 V, 50/60 Hz - Potência mínima do motor: 900 W (ou 1,0 CV), alta rotação - Rotação mínima: 18.000 rpm - Corpo e copo em aço inoxidável, adequado para uso profissional em cozinhas industriais, lanchonetes e restaurantes - Sistema de acionamento com chave liga/desliga (podendo incluir função pulsar) - Base com pés antiderrapantes para maior estabilidade - Dimensões aproximadas: 200 mm (largura) x 200 mm (profundidade) x 420 mm (altura) ou equivalente - Equipamento adequado para preparo de sucos, vitaminas, molhos e similares em uso contínuo leve a moderado Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação	Unidades	30	R\$ 600,00	R\$ 18.000,00
34	Liquidificador industrial de alta rotação, capacidade nominal mínima de 8 litros, copo em aço inoxidável removível, apropriado para uso profissional em cozinhas industriais, restaurantes e lanchonetes. - Tensão de alimentação: 220 V, 50/60 Hz - Potência mínima do motor: 900 W (ou 1,0 CV) - Rotação mínima: 18.000 rpm (alta rotação) - Copo em aço inoxidável, com tampa em material atóxico, com abertura para adição de ingredientes durante o funcionamento - Corpo/base com estrutura robusta, equipada com pés antiderrapantes para garantir estabilidade - Sistema de acionamento com, no mínimo, chave liga/desliga (podendo incluir função pulsar ou seletor de velocidades) - Indicado para preparo de sucos, vitaminas, molhos, cremes e outras preparações líquidas ou semilíquidas em volume elevado - Dimensões aproximadas: 230 mm de largura, 230 mm de profundidade e 760 mm de altura, admitidas variações equivalentes - Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação	Unidades	28	R\$ 1.135,12	R\$ 31.783,36
35	Máquina de lavar roupas capacidade 8 Kg, linha branca, potência 550 W(110/220V). Rotação do motor - Centrifugação 750 RPM. Dimensões aproximadas: 103,5 x 62 x 67 cm (AxLxP). Peso aproximado: 40,5 Kg	Unidades	14	R\$ 1.791,49	R\$ 25.080,86
	MESA DE TRABALHO INDUSTRIAL / BANCADA DE APOIO, dimensões de 200 cm (Comprimento) x 70 cm (Largura) x 90 cm (Altura). Construída em Aço Inoxidável de liga que garanta alta resistência à corrosão, oxidação e				

36	variações térmicas, compatível com o ambiente de manipulação de alimentos (Ex: Ligas AISI 201, 304 ou superiores). Estrutura desmontável para transporte e montagem. Possuir 02 (duas) prateleiras inferiores reforçadas. Pés com sapatas reguláveis e niveladoras para garantir estabilidade. Capacidade de Carga Mínima Total: 400 kg, distribuídos entre: Mínimo de 300 kg na superfície superior e Mínimo de 100 kg na prateleira inferior. Espessura Mínima da Chapa da Mesa: 1,2 mm (ou superior). Espessura Mínima das Prateleiras: 1,0 mm (ou superior).	Unidades	56	R\$ 1.620,00	R\$ 90.720,00
37	CONJUNTO DE LIMPEZA MOP FLAT, composto por: 01 (um) Balde com mecanismo de lavagem e torção/secagem de microfibra (câmaras separadas ou sistema integrado); capacidade total mínima de 4,0 litros; 01 (uma) Haste/Cabo extensível em Aço Inoxidável (Inox); 01 (uma) Base Mop Flat com dimensões aproximadas entre 30 cm e 45 cm; e 02 (dois) Refis de limpeza em Microfibra (01 instalado + 01 extra). Material de composição predominante: Plástico/Inox	Unidades	33	R\$ 106,00	R\$ 3.498,00
38	Multiprocessador industrial de alimentos, capacidade mínima de produção de 180 kg/hora, para fatiar, ralar, desfilar e corte em palitos/cubos. Acompanha mínimo 6 (seis) discos intercambiáveis. Especificações técnicas mínimas obrigatórias: - Estrutura e bocal em aço inoxidável AISI 304 - Potência mínima do motor: 550 W (0,75 CV) - Rotação: 368 RPM (±10%) - Bocais de alimentação: maior 125 mm, menor 57 mm - Discos mínimos inclusos: fatiador, ralador grosso/fino, desfibrador, palito/julienne (tamanhos variados) - Painel de comando com interruptor liga/desliga e proteção contra sobrecarga - Sistema de segurança: empurrador incluso, pés antiderrapantes, conformidade NR-12 e Inmetro - Dimensões aproximadas: 320 mm (C) x 595 mm (L) x 565 mm (P) - Peso aproximado: 35 kg - Tensão: 220 V / 60 Hz / monofásico Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	15	R\$ 5.223,36	R\$ 78.350,40
39	ORGANIZADOR / PORTA-TALHERES, de formato cilíndrico (redondo). Fabricado integralmente em Aço Inoxidável, liga AISI 304 ou superior, garantindo resistência à corrosão e adequado para uso em ambientes de manipulação de alimentos. Dimensões aproximadas: 15 cm (Altura) x 10 cm (Diâmetro).	Unidades	57	R\$ 75,00	R\$ 4.275,00
40	Panela de alumínio tipo boleada para cozinha industrial, capacidade nominal mínima de 10 litros, com alças laterais ergonômicas. Especificações técnicas mínimas obrigatórias: - Material: alumínio puro com espessura mínima de 3,0 mm (fundo e laterais) - Acabamento: polido externo e interno para fácil limpeza e higienização - Alças: baquelite antitérmica ou aço inoxidável, fixas e resistentes a altas temperaturas - Dimensões aproximadas: diâmetro superior 28-30 cm, altura 22-25 cm - Bordas reforçadas e formato que permite empilhamento - Adequada para preparo de feijão, carnes, caldos e preparações em volume elevado - Conformidade com normas de segurança alimentar	Unidades	51	R\$ 193,31	R\$ 9.858,81

	(Inmetro/ANVISA) Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação.				
41	Panela de fervura em aço inoxidável para cozinha industrial, capacidade nominal mínima de 20 litros (carga útil). Especificações técnicas mínimas obrigatórias: - Material: aço inoxidável AISI 304 (corpo) ou AISI 430 (tampa), espessura mínima 1,2 mm (laterais) e 2,0 mm (fundo) - Acabamento: polido externo/interno para fácil higienização - Tampa: aço inoxidável com alça tubular ergonômica e vedação adequada - Alças laterais: tubulares em aço inoxidável, soldadas, resistentes a altas temperaturas - Dimensões aproximadas: diâmetro superior 36-40 cm, altura total 30-35 cm - Fundo reforçado para distribuição térmica uniforme e empilhamento seguro - Adequada para fervura de massas, caldos, feijão e preparações em grande volume - Conformidade com normas de segurança alimentar (Portaria MS 326/97, Inmetro) Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	50	R\$ 285,00	R\$ 14.250,00
42	Pegador de massa para alimentos, confeccionado integralmente em aço inoxidável próprio para contato com alimentos, com cabo longo de aproximadamente 28 cm, admitida variação de comprimento total entre 26 cm e 30 cm, formato funcional para servir massas longas (por exemplo, bojo dentado ou tipo concha), acabamento liso de fácil higienização, sem rebarbas ou cantos vivos, resistente ao uso em temperaturas elevadas e compatível com higienização em máquina lava-louças ou processo equivalente.	Unidades	69	R\$ 52,97	R\$ 3.654,93
43	Poltrona para uso corporativo, estrutura em madeira maciça ou compensada de reflorestamento com certificação ambiental (FSC, Cerflor ou equivalente) ou MDF de alta densidade, revestimento em tecido de alta resistência à abrasão (mínimo 50.000 ciclos Martindale) ou couro sintético de primeira linha com tratamento anti-manchas, almofadas de assento e encosto fixas com espuma injetada de densidade mínima 28 kg/m³ para assento e 23 kg/m³ para encosto, sistema de sustentação com percinta elástica ou molas, acabamento com costuras reforçadas e sem rebarbas, base e pés em alumínio com tratamento anticorrosivo, capacidade mínima de suporte de 120 kg, conforme requisitos da ABNT NBR 13962:2006 ou norma técnica equivalente. Dimensões aproximadas: altura entre 80 cm e 90 cm, largura entre 80 cm e 90 cm, profundidade entre 70 cm e 80 cm. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	58	R\$ 490,00	R\$ 28.420,00
44	Porta-talheres escorredor para cozinha, confeccionado em aço inoxidável adequado para contato com alimentos, com acabamento liso de fácil higienização, fundo perfurado ou vazado para escoamento de água, equipado com divisórias internas (mínimo 2 compartimentos) para organização de diferentes tipos de utensílios, com divisórias e/ou fundo removíveis para facilitar limpeza, resistente à corrosão e oxidação. Dimensões aproximadas: largura entre 15 cm e 22 cm, profundidade entre 15 cm e 22 cm, altura entre 15 cm e 20 cm, admitida variação de ± 2 cm nas medidas. Garantia mínima de 6 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	50	R\$ 169,90	R\$ 8.495,00

45	Estante/prateleira para câmara fria de uso profissional, confeccionada em material resistente à corrosão e adequado para uso em ambientes de armazenamento de alimentos (por exemplo, aço com pintura epóxi ou material equivalente), composta por, no mínimo, 4 níveis de prateleiras, cada nível com capacidade mínima de carga de 25 kg, distribuída de forma uniforme. Prateleiras com superfície vazada ou perfurada para escoamento de líquidos e evitar acúmulo de resíduos, de fácil higienização, com cantos arredondados e sem rebarbas. Dimensões aproximadas de cada prateleira: largura em torno de 80 a 90 cm e profundidade em torno de 40 a 50 cm; vão livre entre níveis em torno de 40 cm; altura total da estante em torno de 1,65 a 1,80 m, admitida variação de ± 5 cm nas medidas. Sistema de montagem modular, permitindo ajuste na altura dos níveis, e garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação	Unidades	64	R\$ 704,44	R\$ 45.084,16
46	Ralador elétrico industrial multiuso, adequado para uso profissional em cozinhas industriais, padarias e estabelecimentos de alimentação, construído com estrutura em aço inoxidável de fácil higienização, equipado com carenagem e bocal em material resistente, dotado de sistema de ralação por discos removíveis em aço inoxidável, permitindo ralar, no mínimo, queijos duros, mandioca, coco e vegetais de textura semelhante. Capacidade de produção mínima de 25 kg/h. Motor elétrico com potência mínima de 1/3 CV, rotação aproximada de 1.600 rpm, com proteção adequada e acionamento por interruptor. Equipamento apoiado em pés antiderrapantes ou sistema equivalente de estabilidade, com dispositivos de proteção que evitem contato acidental com partes móveis. Alimentação elétrica em tensão compatível com a rede local (220 V ou bivolt, conforme necessidade do órgão). Dimensões aproximadas do equipamento: comprimento em torno de 50 a 60 cm, largura em torno de 20 a 30 cm, altura em torno de 35 a 45 cm, peso aproximado entre 10 e 20 kg. Garantia mínima de 6 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	19	R\$ 2.215,29	R\$ 42.090,51
47	Ramequim em porcelana branca, próprio para contato com alimentos, acabamento liso de fácil higienização, bordas levemente arredondadas e sem rebarbas, adequado para porções individuais de alimentos (como sobremesas, molhos, condimentos ou mise en place). Capacidade nominal aproximada de 100 ml a 150 ml. Dimensões aproximadas: diâmetro externo entre 8 cm e 9,5 cm e altura entre 4 cm e 5 cm, admitida variação de $\pm 0,5$ cm. Deve ser resistente a uso em temperatura de serviço de alimentos quentes e frios e compatível com higienização em máquina lava-louças ou processo equivalente	Unidades	1749	R\$ 12,12	R\$ 21.197,88
48	Conjunto para limpeza profissional, composto por suporte tipo pega fibra e fibras abrasivas. Suporte em plástico resistente (polipropileno ou equivalente), com largura aproximada de 22 cm a 25 cm, dotado de sistema de fixação da fibra (garras, velcro ou equivalente) que permita troca rápida e segura. Cabo em alumínio ou material equivalente, reto, com comprimento aproximado de 1,40 m, adequado para uso em limpeza de pisos, rodapés, paredes e superfícies planas. Acompanha, no mínimo, 10 fibras abrasivas de alta resistência, para faxina pesada, em formato retangular, com dimensões aproximadas de 10 cm de largura por 25 cm de comprimento, compatíveis com o suporte fornecido.	Unidades	80	R\$ 109,90	R\$ 8.792,00
	Seladora a vácuo de bancada para uso profissional, com estrutura em aço inoxidável de fácil higienização e tampa em material transparente que permita visualização do processo. Equipamento com				

49	câmara de vácuo interna e duas barras de selagem, cada uma com comprimento mínimo de 400 mm, adequadas para uso com embalagens plásticas apropriadas para vácuo (por exemplo, sacos em nylon/polietileno lisos ou gofrados). Alimentação elétrica em 220 V. Bomba de vácuo com capacidade mínima de 20 m³/h, permitindo elevado grau de vácuo adequado à conservação de alimentos. Painel de controle digital com ajuste de tempo de vácuo e de selagem, com ciclo ajustável e programação de memória para diferentes tipos de produtos e espessuras de embalagem, visando otimizar a produtividade. Ciclo de trabalho compatível com alta produtividade, permitindo selagens consecutivas sem superaquecimento. Dimensões internas da câmara adequadas para embalagens compatíveis com o comprimento das barras de selagem. Estrutura robusta para uso intensivo em cozinhas industriais, restaurantes, açougues ou indústrias alimentícias. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	19	R\$ 10.920,61	R\$ 207.491,59
50	Seladora a vácuo de bancada para uso profissional, com estrutura em aço inoxidável de fácil higienização e tampa em material transparente que permita visualização do processo. Equipamento com câmara de vácuo interna e duas barras de selagem, cada uma com comprimento mínimo de 400 mm, adequadas para uso com embalagens plásticas apropriadas para vácuo (por exemplo, sacos em nylon/polietileno lisos ou gofrados). Alimentação elétrica em 220 V. Bomba de vácuo com capacidade mínima de 20 m³/h, permitindo elevado grau de vácuo adequado à conservação de alimentos. Painel de controle digital com ajuste de tempo de vácuo e de selagem, com ciclo ajustável e programação de memória para diferentes tipos de produtos e espessuras de embalagem, visando otimizar a produtividade. Ciclo de trabalho compatível com alta produtividade, permitindo selagens consecutivas sem superaquecimento. Dimensões internas da câmara adequadas para embalagens compatíveis com o comprimento das barras de selagem. Estrutura robusta para uso intensivo em cozinhas industriais, restaurantes, açougues ou indústrias alimentícias. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)	Unidades	5	R\$ 10.920,61	R\$ 54.603,05
51	Serra-fita de bancada para açougue, destinada ao corte de carnes com ou sem ossos, com estrutura robusta em aço inoxidável ou aço tratado com mesa em aço inox, de fácil higienização. Equipamento elétrico 220 V, com motor de potência mínima de 0,5 CV, adequado para uso profissional contínuo. Lâmina de serra com comprimento aproximado de 1,70 m a 1,80 m, em aço de alta resistência, largura e espessura compatíveis com o corte de carnes e ossos. Mesa de trabalho fixa ou móvel em aço inoxidável, com área útil de corte mínima compatível com peças de carne de uso comercial, dotada de regulador de espessura de corte e empurrador de segurança. Equipamento deve possuir dispositivos de proteção conforme normas de segurança aplicáveis (como NR-12 ou equivalente), incluindo proteções nas partes móveis e sistemas que impeçam o funcionamento com portas ou tampas abertas. Dimensões de bancada compatíveis com uso em açougue (comprimento, largura e altura aproximados), peso adequado para estabilidade em operação. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação	Unidades	14	R\$ 3.649,78	R\$ 51.096,92
	Ventilador de parede com diâmetro nominal de 50 cm, adequado para uso em ambientes internos que demandem boa circulação de ar. Alimentação elétrica				

52	bivolt seletiva (127/220 V), com 3 velocidades selecionáveis por chave de controle (de parede, deslizante ou equivalente). Grade de proteção metálica, com diâmetro aproximado de 50 cm, com pintura de alta resistência, removível para facilitar a limpeza. Hélice com 6 pás em material plástico resistente, com diâmetro aproximado de 40 a 45 cm, projetada para proporcionar boa vazão de ar. Equipamento com oscilação horizontal automática e inclinação vertical regulável, permitindo direcionamento do fluxo de ar. Potência elétrica em torno de 200 W (1/4 CV), com desempenho compatível com ventiladores de parede de 50 cm disponíveis no mercado, atendendo aos requisitos de eficiência energética e segurança aplicáveis, com certificação compulsória junto ao INMETRO. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	55	R\$ 354,24	R\$ 19.483,20
53	Melanger de bancada com pedras em granito, destinado ao processamento e refinamento de pastas alimentícias, como massa de cacau, chocolate e pastas de oleaginosas (castanhas, amendoim e similares), para uso profissional ou semi-profissional. Equipamento composto por tambor em aço inoxidável de fácil higienização, equipado com duas pedras cilíndricas em granito de alta resistência e sistema de ajuste de pressão das pedras sobre o produto, permitindo controle da granulometria durante o processo. Capacidade de processamento entre 3,5 kg e 5 kg de massa por ciclo. Deve ser capaz de refinar pastas até granulometria final inferior a 20 micra, assegurando textura adequada para chocolate e pastas finas. Motor elétrico com potência mínima em torno de 1/6 HP (ou potência equivalente) dimensionado para operação contínua em baixa rotação, de forma a possibilitar moagem e conchagem simultâneas, com limitação de aquecimento excessivo do produto. Alimentação elétrica em 220 V, com sistema de acionamento seguro, proteção elétrica adequada e cabo dimensionado para uso em ambiente de cozinha ou laboratório de produção alimentícia. Tampa superior em material resistente (preferencialmente transparente) e removível, permitindo inspeção visual do produto em processamento e ventilação adequada, sem contato acidental com partes móveis. Construção robusta, com base estável para uso em bancada, de fácil limpeza, superfícies lisas e sem rebarbas, adequada ao contato com alimentos. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	3	R\$ 4.123,00	R\$ 12.369,00
Valor Total Estimado					R\$ 3.018.031,01

1.2. Em caso de divergência entre as especificações da descrição dos itens na tabela deste Termo de Referência, na Nota de Empenho, no Contrato e/ou na descrição do Catálogo de Material do Governo Federal (CATMAT), prevalecerão as descrições específicas de cada item constantes na tabela deste Termo de Referência.

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

1.4. 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.

1.5. A empresa vencedora do certame deverá ter ciência de que os materiais deste Termo poderão ser solicitados em períodos diferentes, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

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

1.7. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

Item	Descrição do Item	Unidade	Campus Araguatins	Campus Araguaína	Campus Colinas do Tocantins	Campus Dianópolis	Campus Formoso do Araguaia	Campus Gurupi	Campus Lagoa da Confusão	Campus Palmas	Campus Paraíso do Tocantins	Campus Pedro Afonso	Campus Porto Nacional	Campus Tocantinópolis	Reitoria	Total
	Armário para pão, confeccionado em															

1	aço carbono com acabamento em pintura epóxi branca, capacidade para 20 assadeiras inclusas, cada uma medindo 70 cm de comprimento x 58 cm de largura x 3 cm de altura e espessura mínima de 0,4 mm; distância mínima de 10 cm entre as assadeiras. Medidas externas do armário: comprimento de 75,5 cm, largura de 63,5 cm e altura de 1,92 m.	Unidades	2	0	0	5	4	1	1	0	1	0	0	2	0	16
2	Assadeira esteira para pão francês, confeccionada em alumínio de alta resistência, com 4 tiras espaçadas, medindo 60 cm de comprimento por 40 cm de largura, altura das tiras aproximadamente 7 cm, com fundo perfurado para melhor circulação de calor e uniformização no cozimento. Espessura mínima do alumínio: 1,0 mm. Adequada para uso em padarias e indústrias de panificação.	Unidades	20	0	0	10	1	10	1	0	0	0	0	6	0	48
3	Assadeira para pão doce, em alumínio de alta resistência, com dimensões de 60 cm de comprimento, 40 cm de largura e 3,5 cm de altura. Produto indicado para uso industrial, com espessura mínima de alumínio de 0,6 mm, acabamento liso, formato retangular, adequado para uso profissional em padarias e indústrias de panificação.	Unidades	20	0	105	10	1	10	1	0	0	0	0	5	0	152
4	Avental confeccionado em PVC forrado, impermeável, cor branca, com tiras fixas para amarração. Dimensões aproximadas de 120 cm de comprimento por 70 cm de largura. Modelo ajustado para uso industrial e de proteção.	Unidades	20	0	25	100	4	40	10	0	0	100	40	20	6	365
5	ITEM CANCELADO	Unidades	3	0	7	5	2	0	2	2	1	6	6	1	4	39
6	Balança eletrônica de bioimpedância com tecnologia de dupla frequência, com software profissional e mochila para transporte. Software com licença de 4 anos. Capacidade máxima de pesagem: até 180 kg. Plataforma de medição de 35 cm x 32 cm. Realiza medições corporais integrais e segmentadas, fornecendo peso, IMC, percentual de gordura, massa muscular, percentual de água corporal, taxa metabólica basal, idade metabólica, faixa etária metabólica (12-90 anos), massa óssea, gordura visceral e massa muscular segmentada. Equipamento equipado com eletrodos de metal para cálculo do índice de qualidade muscular. Alimentação por bateria interna recarregável, autonomia próxima a 20 dias, acompanha fonte e cabo para recarga. Realiza até 32 medições segmentadas no corpo inteiro, possibilitando monitoramento detalhado de alterações físicas e equilíbrio corporal, com geração de relatório completo para acompanhamento clínico.	Unidades	2	2	1	1	1	2	1	1	0	1	1	0	4	17
	Bandeja plástica confeccionada em polietileno branco,															

7	com capacidade para 12 litros. Dimensões aproximadas: altura 7,7 cm, largura 36 cm e comprimento 44 cm. Produto indicado para armazenamento e manuseio em ambientes profissionais e industriais.	Unidades	8	2	110	10	7	30	20	40	25	100	30	5	0	387
8	Bandeja plástica confeccionada em polietileno branco, com capacidade para 6 litros. Dimensões aproximadas: altura 6,3 cm, largura 29 cm e comprimento 37 cm. Indicada para uso profissional e industrial.	Unidades	8	2	110	10	5	30	20	40	30	100	30	5	4	394
9	Carro para transporte de bandejas e talheres, confeccionado em polietileno, com compartimentos abertos para armazenar até duas pilhas contendo entre 180 e 200 bandejas (dimensões 36x46 cm). Estação superior removível equipada com 12 copos plásticos porta talheres removíveis (110x130 mm). Equipado com rodízios de 5" fixos e giratórios, empurrador lateral e capa plástica higiênica. Dimensões aproximadas: 97 cm de comprimento, 58 cm de largura e 105 cm de altura. Indicado para uso em cozinhas industriais.	Unidades	2	1	11	5	2	1	1	2	0	4	6	2	2	39
10	Carro plataforma fabricado em aço inox AISI 304, acabamento escovado, com plataforma lisa reforçada, alça e estrutura tubular, equipado com quatro rodízios, sendo dois com freio. Capacidade de carga de 150 kg. Dimensões: 890 mm de comprimento, 480 mm de largura e altura de 1.000 mm. Ideal para transporte de mercadorias e produtos alimentícios em cozinhas industriais, restaurantes e setores de manipulação de alimentos.	Unidades	4	0	2	4	1	1	1	2	0	2	2	2	4	25
11	Catraca torniquete para controle de acesso, fabricada em aço carbono com pintura epóxi ou aço inoxidável AISI 304, com estrutura de alta resistência mecânica. Possui acesso bidirecional, com carrossel de três braços soldados e balanceados, mecanismo eletromecânico com sensores de direção e sistema de pré-posicionamento automático do rotor. Fluxo médio de 10 a 12 pessoas por minuto. Liberação por sinal de contato seco em ambos os sentidos. Integra módulo de reconhecimento facial com capacidade mínima para 3.000 usuários, leitura mesmo com uso de máscara, tempo de autenticação inferior a 1 segundo e algoritmo de detecção com função anti-spoofing. Possui leitor de proximidade RFID padrão 13,56 MHz, operação online e offline e comunicação via TCP/IP, com Wi-Fi 2,4 GHz opcional. Display colorido sensível ao toque. Dados biométricos armazenados com criptografia. Inclui duas fontes temporizadas com	Unidades	1	1	1	0	0	5	1	2	0	1	1	4	0	17

	metálicos; 1 Acionador de emergência rearmável. Garantia mínima de 12 meses. Instalação inclusa, realizada por técnico especializado, com configuração, testes e suporte durante o período de garantia.(COTA RESERVADA PARA ME E EPP)															
13	Cilindro elétrico - Cilindro laminador massas sendo ideal para produção de massas de lasanhas, pães, pastéis, pizzas, folhados, salgados e diversos tipos de massas como talharim, tortei e muito mais. Um produto 2 em 1 pois, além de laminar, também corta a massa. Laminador de massas com rolos em aço cromado com 28cm de aproveitamento e 5,7cm de diâmetro. Com voltagem de 110 ou 220 volts. CARACTERÍSTICAS - A abertura regulável entre os rolos vai de 0mm até 07mm; Manipulos em PP para ajuste na espessura da massa com maior segurança e rapidez; - Possui raspadores para não grudar a massa, mantendo os rolos limpos durante e depois da utilização; -Motor protegido com carenagem de ABS. antichamas para maior segurança do produto mesmo aquecido; -Permite laminar 4kg de massa por hora, proporcionando mais produção em menos tempo; Base em MDF antibacteriana oferecendo maior durabilidade e facilidade na limpeza; Pés emborrachados que absorvem a vibração e não derrapam; -Motor de 1/4 CV de alta performance, evitando que o trabalho se torne cansativo e prolongado; FICHA TÉCNICA -Produto certificado pelo INMETRO; - Voltagem: 110 ou 220 volts; -Motor: 1/4CV (184 Watts); - Potência nominal: 400W (220 volts) 300W.	Unidades	1	0	2	3	1	2	1	0	0	0	0	2	0	12
14	Colher para caldeirão tipo remo, confeccionada em polietileno homologado pela Anvisa para uso alimentar, com dimensões aproximadas de 15 mm de espessura, 750 mm de comprimento e 10 mm de largura. Produto indicado para manipulação segura de alimentos em cozinhas profissionais, restaurantes, padarias, lanchonetes, bares e uso doméstico.	Unidades	5	0	16	10	5	5	4	0	10	4	6	20	10	95
15	Controle de acesso eletrônico com três formas de identificação: biometria, proximidade e senha. Capacidade para cadastro de, no mínimo, 200.000 usuários e 6.000 digitais em modo stand alone. Comunicação via rede com operação online e off-line, incluindo software embarcado para gerenciamento de regras e relatórios de acesso. Interfaces de comunicação: Ethernet, USB e RS485. Alimentação por fonte externa de 12V DC. Consumo nominal máximo de 2,4W (200mA). Dimensões	Unidades	1	2	1	5	2	5	1	25	0	1	1	3	0	47

	aproximadas: 95 mm (altura) x 100 mm (largura) x 36 mm (profundidade). Inclusão de plugin para funcionalidades adicionais conforme especificação técnica detalhada. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.															
16	Cuba gastronômica perfurada, fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, conforme norma EN 631-1, adequada para uso em forno combinado. Dimensões: 530 mm de comprimento, 325 mm de largura e 65 mm de altura, padrão GN compatível com fornos e equipamentos gastronômicos. Indicada para preparo de alimentos que não requerem retenção de líquidos. Acabamento escovado e bordas reforçadas para maior resistência.	Unidades	20	0	4	10	2	0	1	5	0	2	4	4	10	62
17	Descascador de legumes industrial, com capacidade para 10 kg e potencial de produção de até 200 kg/h, operando em tensão de 220V. Equipamento dotado de sistema de segurança que impede o funcionamento enquanto a máquina estiver aberta, além de dispositivo anti-rearme que bloqueia o ligamento automático após desligamentos provocados por queda de energia, assegurando a proteção do operador. Garantia mínima de 12 meses.	Unidades	2	0	1	3	2	1	1	0	0	1	1	5	3	20
18	Divisora de coluna para massa alimentícia, com acabamento em pintura epóxi e acionamento manual por alavanca. Altura de aproximadamente 0,94 metro, com 30 divisórias para corte uniforme. Navalha fabricada em aço e revestida de teflon com propriedades antiaderentes. Comprimento de 0,50 m, largura de 0,83 m. Estrutura em aço carbono fundido, acompanha tampa e mesa. Peso aproximado de 168 kg. Indicado para produção industrial com uniformidade e eficiência no corte de massas.	Unidades	1	0	0	5	1	1	1	0	0	0	0	1	0	10
19	Exaustor industrial axial com diâmetro nominal de 40 cm, carcaça fabricada em aço inoxidável ou aço carbono com acabamento anticorrosivo, equipado com motor elétrico blindado IP-55 ou superior, adequação para operação contínua. Vazão mínima de ar de 3.000 m³/h, rotação compatível com o diâmetro e potência mínima de 1/4 CV. Grade de proteção frontal e traseira conforme normas de segurança. Hélice metálica balanceada com no mínimo 3 pás. Nível de ruído compatível com operação industrial, com limite máximo de 75 dB a 1 metro. Tensão de alimentação 220 V. Indicado para ventilação e exaustão de ambientes industriais e comerciais. Garantia mínima de 12 meses.	Unidades	6	3	8	10	1	4	5	10	0	3	4	4	5	63
	Fogão industrial															

20	com 2 queimadores tipo tripia, chama, potência mínima de 5,0 kW por queimador, equipado com duplo controle de chama. Estrutura fabricada em aço carbono com pintura resistente a altas temperaturas. Mesa em aço esmaltado, com bandeja coletora de resíduos removível. Grades confeccionadas em ferro fundido, extra largas, com no mínimo 6 pontos de apoio, adequadas para painéis de grande porte. Possui pés removíveis que permitem utilização sobre bancada ou no piso. Acionamento por ignição manual. Alimentação por GLP, pressão de operação de 2,8 kPa. Garantia mínima de 12 meses.	Unidades	2	0	3	2	1	1	2	2	1	1	1	6	3	25
21	Fonte carregadora para bateria 12V, com alimentação automática de 100V a 230V, 60Hz. Saída de 13V com corrente máxima de 1,2A. Indicadores luminosos para alimentação e sobrecarga. Controle de corrente máxima de saída de 700mA. Caixa confeccionada em material plástico ABS, com alojamento para bateria 12V 7Ah. Proteção contra inversão de polaridade da bateria e contra curto-circuito.	Unidades	1	1	3	0	1	10	5	0	0	1	1	0	6	29
22	Forno combinado programável trifásico com capacidade para 11 GN's padrão 1/1, com operação por ar seco, vapor e modo combinado. Faixa de temperatura ajustável de 30°C a 270°C, com sistema de convecção de ar forçado para distribuição homogênea do calor. Construído em aço inoxidável AISI 430 e AISI 304, com porta em vidro duplo para redução de perda térmica. Possui sistema de segurança que interrompe o funcionamento do ventilador ao abrir a porta. Equipado com painel digital programável, contendo no mínimo 12 modos de cocção, incluindo: ar seco, vapor, combinado, regeneração e descongelamento. Possui sistema automático de limpeza programável. Acompanha cavalete em aço inox e conjunto de 11 GN's 1/1. Capacidade estimada para atendimento de até 500 refeições, conforme carga e tipos de preparos. Alimentação elétrica trifásica (220 V ou 380 V, conforme instalação). Dimensões aproximadas: 850 mm (largura), 875 mm (profundidade) e 1.172 mm (altura), atingindo 1.920 mm com cavalete. Peso aproximado de 138 kg. Acompanha instalação e treinamento operacional realizados por técnico especializado. Garantia mínima de 12 meses.	Unidades	1	0	1	3	1	0	1	1	0	0	0	1	5	14
	Forno combinado programável trifásico com capacidade para 11 GN's padrão 1/1, com operação por ar seco, vapor e modo combinado.															

23	Faixa de temperatura ajustável de 30°C a 270°C, com sistema de convecção de ar forçado para distribuição homogênea do calor. Construído em aço inoxidável AISI 430 e AISI 304, com porta em vidro duplo para redução de perda térmica. Possui sistema de segurança que interrompe o funcionamento do ventilador ao abrir a porta. Equipado com painel digital programável, contendo no mínimo 12 modos de cocção, incluindo: ar seco, vapor, combinado, regeneração e descongelamento. Possui sistema automático de limpeza programável. Acompanha cavalete em aço inox e conjunto de 11 GN's 1/1. Capacidade estimada para atendimento de até 500 refeições, conforme carga e tipos de preparos. Alimentação elétrica trifásica (220 V ou 380 V, conforme instalação). Dimensões aproximadas: 850 mm (largura), 875 mm (profundidade) e 1.172 mm (altura), atingindo 1.920 mm com cavalete. Peso aproximado de 138 kg. Acompanha instalação e treinamento operacional realizados por técnico especializado. Garantia mínima de 12 meses. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)	Unidades	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
24	Forno turbo a gás com capacidade para 8 assadeiras (inclusas) com dimensões aproximadas para assadeiras entre 40x60 cm a 60x80 cm. Opera com voltagem de 220 V, em baixa pressão. Dimensões externas aproximadas: 1040 mm (L) x 2000 mm (A) x 1500 mm (P). Porta fabricada em aço carbono com visor de vidro temperado resistente, proporcionando segurança e fácil visualização interna. Capacidade de produção estimada para até 300 pães por fornada. Construção em aço carbono SAE 1020, com pintura interna em alumínio atóxico e pintura externa em epóxi eletrostático (pintura a pó), conferindo proteção e facilidade de limpeza. Isolamento térmico em lâ de rocha para eficiência energética. Painel eletrônico com controlador digital de temperatura, com faixa de operação até 250°C. Vedação em perfil de borracha que garante vedação eficaz entre porta e vidro. Equipado com rodízios para facilitar o deslocamento. Itens inclusos: forno turbo, 8 (oito) assadeiras compatíveis, manual de instruções. Garantia mínima de 12 meses. Referência técnica: modelo similar ao G-Paniz FTG 300 ou equivalente na qualidade.	Unidades	1	0	1	2	0	1	1	0	0	0	0	1	0	7
	Freezer horizontal para conservação e congelamento de alimentos, com capacidade mínima de 534 litros.															

25	Alimentação elétrica 220 V, 60 Hz. Degelo manual. Possui duas portas superiores com vedação adequada para baixa temperatura. Capacidade mínima de congelamento de 24 kg em 24 horas. Equipado com função de congelamento rápido selecionável pelo usuário. Possui dreno frontal para escoamento de água no degelo, cabine interna com revestimento apropriado para baixas temperaturas, pés com rodízios para movimentação e dois modos de operação: refrigerador ou freezer, de acordo com seleção no painel de controle. Temperatura mínima de operação: -18°C ou inferior. Utiliza gás refrigerante ecológico R600a ou equivalente. Compressor hermético. **Classificação energética Procel categoria "A". Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação	Unidades	9	0	4	10	2	1	1	2	2	0	0	2	4	37
26	Freezer horizontal para conservação e congelamento de alimentos, com capacidade mínima de 534 litros. Alimentação elétrica 220 V, 60 Hz. Degelo manual. Possui duas portas superiores com vedação adequada para baixa temperatura. Capacidade mínima de congelamento de 24 kg em 24 horas. Equipado com função de congelamento rápido selecionável pelo usuário. Possui dreno frontal para escoamento de água no degelo, cabine interna com revestimento apropriado para baixas temperaturas, pés com rodízios para movimentação e dois modos de operação: refrigerador ou freezer, de acordo com seleção no painel de controle. Temperatura mínima de operação: -18°C ou inferior. Utiliza gás refrigerante ecológico R600a ou equivalente. Compressor hermético. **Classificação energética Procel categoria "A". Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)	Unidades	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	8
27	Fritadeira Air Fryer de duplo cesto com capacidade total de 9 litros (dois cestos de 4,5 litros cada), potência nominal de 2100 W e voltagem de 220 V. Os cestos são removíveis e possuem revestimento antiaderente, permitindo facilidade na limpeza e segurança no uso. O equipamento possui funções avançadas como zona dupla, cozinheiro duplo e sincronização, que permitem cozinhar diferentes alimentos simultaneamente. Pannel digital LED com 11 programas predefinidos, temporizador ajustável até 60 minutos e controle de temperatura entre 35°C e 200°C. Ideal para preparo saudável e rápido de variados alimentos, garantindo eficiência e autonomia.	Unidades	3	0	3	4	1	3	1	1	3	2	2	4	5	32
	Grelha modelo GN															

28	1/1, compatível com fornos combinados industriais. Dimensões aproximadas: 535 mm de comprimento x 325 mm de largura. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e de fácil higienização. Ideal para preparo de carnes assadas, grelhados e como suporte para outros utensílios no interior do forno. Produto com acabamento em arame sólido, apresenta durabilidade e segurança para uso profissional em cozinhas industriais.	Unidades	11	0	8	3	3	0	1	11	0	0	0	5	65	107
29	Lavadora de alta pressão elétrica, equipada com motor de indução, potência mínima de 1700 W, alimentação 220 V, pressão máxima de 2100 PSI e vazão mínima de 360 litros por hora. Possui sistema Stop Total que interrompe automaticamente o fluxo de água e desliga o motor ao soltar o gatilho. Classe de isolamento elétrica I, frequência de 60 Hz. Acompanha mangueira de alta pressão com no mínimo 5 metros, cabo elétrico de ao menos 5 metros, pistola com trava de segurança, lança com conexão adequada, bico regulável (jato concentrado e leque), bico de alta rotação, aplicador de detergente e filtro de água. Bomba axial com cabecote metálico e pistões em aço inox. Estrutura com rodas para transporte, alça removível, suporte para acessórios e botão de acionamento de fácil acesso. Dimensões aproximadas de até 30 cm (largura), 76 cm (altura) e 29 cm (profundidade). Peso máximo de 15 kg (bruto). Deve possuir certificação INMETRO vigente. Garantia mínima de 12 meses.	Unidades	2	0	3	2	1	0	1	2	0	1	1	2	3	18
30	Kit Conjunto Gn's Forno Combinado 11 Gn's. Grelha Forno Combinado:Material em aço inoxidável com tamanho padrão internacional, compatível com todos os fornos combinados. Utilizada principalmente no preparo de carnes assadas, grelhados ou como suporte para outros utensílios no interior do forno.Modelo: Gn 1/1 Dimensão: 535x325 mm. Material: Aço inoxidável. Caba gastronômica Perfurada e lisa GN 1/1 x 65mm sem alças. Produzida totalmente em aço inoxidável de alta qualidade. Lisa inox 430. Comprimento: 530 mm. Largura: 325 mm. Altura: 65 mm. CUBA GNS - sem alça - 1/1 Peso(Kg): 1,017. Comprimento: 53 cm. Largura: 32,5 cm. Altura: 10 cm. Cap. ML 14000. Material: aço inoxidável.	Unidades	2	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	8	13
	Lavadora industrial de louças e utensílios, com capacidade mínima de higienização de 1.000 pratos por hora, utilizando aproximadamente 3 litros de água por ciclo. Deve operar com ciclos programáveis entre 60 e 120 segundos. Capacidade															

31	mecânica mínima de 28 gavetas por hora. Capacidade mínima por gaveta: 18 pratos, ou 36 copos, ou 240 talheres, ou 49 xícaras de café. Estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304, equipada com braços giratórios superiores e inferiores para lavagem e enxágue. Possui termômetros independentes para monitoramento da temperatura de lavagem (55° a 65°C) e da água de enxágue (80° a 95°C), com aquecedor e moto-bomba incorporados. Opera com funções automáticas de controle de tempo de ciclo, nível da solução do tanque e temperatura. Deve possuir painel com teclas de liga/desliga, operação e seleção de tempo. Abertura superior (capô) com acesso total à área interna. Ciclo iniciado automaticamente ao fechar a porta. Possui aviso sonoro de finalização do ciclo, com opção de desativação. **Voltagem: 220 V. Consumo aproximado de água: 3 litros por ciclo.** Acompanha os seguintes acessórios: 2 gavetas para copos e talheres (aprox. 500 x 500 x 100 mm) 2 gavetas para pratos e bandejas (aprox. 500 x 500 x 100 mm) Mesa auxiliar em aço inox para ambos os lados Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	2	6	13
32	Lavadora industrial de louças e utensílios, com capacidade mínima de higienização de 1.000 pratos por hora, utilizando aproximadamente 3 litros de água por ciclo. Deve operar com ciclos programáveis entre 60 e 120 segundos. Capacidade mecânica mínima de 28 gavetas por hora. Capacidade mínima por gaveta: 18 pratos, ou 36 copos, ou 240 talheres, ou 49 xícaras de café. Estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304, equipada com braços giratórios superiores e inferiores para lavagem e enxágue. Possui termômetros independentes para monitoramento da temperatura de lavagem (55° a 65°C) e da água de enxágue (80° a 95°C), com aquecedor e moto-bomba incorporados. Opera com funções automáticas de controle de tempo de ciclo, nível da solução do tanque e temperatura. Deve possuir painel com teclas de liga/desliga, operação e seleção de tempo. Abertura superior (capô) com acesso total à área interna. Ciclo iniciado automaticamente ao fechar a porta. Possui aviso sonoro de finalização do ciclo, com opção de desativação. **Voltagem: 220 V. Consumo aproximado de água: 3 litros por ciclo.** Acompanha os seguintes acessórios: 2 gavetas para copos e talheres (aprox. 500 x 500 x 100 mm) 2 gavetas para pratos e bandejas	Unidades	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2

	(aprox. 500 x 500 x 100 mm) Mesa auxiliar em aço inox para ambos os lados Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)															
33	Liquidificador industrial de alta rotação, com capacidade nominal mínima de 2 litros, copo em aço inoxidável removível com tampa em material atóxico com abertura para adição de ingredientes. Tensão de alimentação: 220 V, 50/60 Hz Potência mínima do motor: 900 W (ou 1,0 CV), alta rotação Rotação mínima: 18.000 rpm Corpo e copo em aço inoxidável, adequado para uso profissional em cozinhas industriais, lanchonetes e restaurantes Sistema de acionamento com chave liga/desliga (podendo incluir função pulsar) Base com pés antiderrapantes para maior estabilidade Dimensões aproximadas: 200 mm (largura) x 200 mm (profundidade) x 420 mm (altura) ou equivalente Equipamento adequado para preparo de sucos, vitaminas, molhos e similares em uso contínuo leve a moderado Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação	Unidades	2	0	4	4	1	2	1	3	2	1	1	3	6	30
34	Liquidificador industrial de alta rotação, capacidade nominal mínima de 8 litros, copo em aço inoxidável removível, apropriado para uso profissional em cozinhas industriais, restaurantes e lanchonetes. Tensão de alimentação: 220 V, 50/60 Hz Potência mínima do motor: 900 W (ou 1,0 CV) Rotação mínima: 18.000 rpm (alta rotação) Copo em aço inoxidável, com tampa em material atóxico, com abertura para adição de ingredientes durante o funcionamento Corpo/base com estrutura robusta, equipada com pés antiderrapantes para garantir estabilidade Sistema de acionamento com, no mínimo, chave liga/desliga (podendo incluir função pulsar ou seletor de velocidades) Indicado para preparo de sucos, vitaminas, molhos, cremes e outras preparações líquidas ou semilíquidas em volume elevado Dimensões aproximadas: 230 mm de largura, 230 mm de profundidade e 760 mm de altura, admitidas variações equivalentes Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação	Unidades	4	0	4	4	1	1	3	3	1	1	1	1	4	28

35	Máquina de lavar roupas capacidade 8 Kg, linha branca, potência W(110/220V). Rotação do motor - Centrifugação 750 RPM. Dimensões aproximadas: 103,5 x 62 x 67 cm (AxLxP). Peso aproximado: 40,5 Kg	Unidades	2	0	1	2	1	1	0	1	0	1	2	1	2	14
36	MESA DE TRABALHO INDUSTRIAL / BANCADA DE APOIO, dimensões de 200 cm (Comprimento) x 70 cm (Largura) x 90 cm (Altura). Construída em Aço Inoxidável de liga que garanta alta resistência à corrosão, oxidação e variações térmicas, compatível com o ambiente de manipulação de alimentos (Ex: Ligas AISI 201, 304 ou superiores). Estrutura desmontável para transporte e montagem. Possuir 02 prateleiras inferiores reforçadas. Pés com sapatas reguláveis e niveladoras para garantir estabilidade. Capacidade de Carga Mínima Total: 400 kg, distribuídos entre: Mínimo de 300 kg na superfície superior e Mínimo de 100 kg na prateleira inferior. Espessura Mínima da Chapa da Mesa: 1,2 mm (ou superior). Espessura Mínima das Prateleiras: 1,0 mm (ou superior).	Unidades	2	0	8	10	2	2	5	6	0	6	6	5	4	56
37	CONJUNTO DE LIMPEZA MOP FLAT, composto por: 01 (um) Balde com mecanismo de lavagem e torção/secagem de microfibra (câmaras separadas ou sistema integrado); capacidade total mínima de 4,0 litros; 01 (uma) Haste/Cabo extensível em Aço Inoxidável (Inox); 01 (uma) Base Mop Flat com dimensões aproximadas entre 30 cm e 45 cm; e 02 (dois) Refis de limpeza em Microfibra (01 instalado + 01 extra). Material de composição predominante: Plástico/Inox	Unidades	3	0	10	10	0	5	1	0	0	2	2	0	0	33
38	Multiprocessador industrial de alimentos, capacidade mínima de produção de 180 kg/hora, para fatiar, ralar, desfiar e corte em palitos/cubos. Acompanha mínimo 6 (seis) discos intercambiáveis. Especificações técnicas mínimas obrigatórias: Estrutura e bocal em aço inoxidável AISI 304 Potência mínima do motor: 550 W (0,75 CV) Rotação: 368 RPM (±10%) Bocais de alimentação: maior 125 mm, menor 57 mm Discos mínimos inclusos: fatiador, ralador grosso/fino, desfiador, palito/julienne (tamanhos variados) Painel de comando com interruptor liga/desliga e proteção contra sobrecarga Sistema de segurança: empurrador inclusivo, pés antiderrapantes, conformidade NR-12 e Inmetro Dimensões aproximadas: 320	Unidades	1	0	1	3	0	1	2	0	0	1	1	2	3	15

	mm (C) x 595 mm (L) x 565 mm (P) Peso aproximado: 35 kg Tensão: 220 V / 60 Hz / monofásico Garantia mínima: 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.															
39	ORGANIZADOR / PORTA-TALHERES, de formato cilíndrico (redondo). Fabricado integralmente em Aço Inoxidável, liga AISI 304 ou superior, garantindo resistência à corrosão e adequado para uso em ambientes de manipulação de alimentos. Dimensões aproximadas: 15 cm (Altura) x 10 cm (Diâmetro).	Unidades	6	0	15	10	0	5	2	0	0	4	4	2	9	57
40	Panela de alumínio tipo boleada para cozinha industrial, capacidade nominal mínima de 10 litros, com alças laterais ergonômicas. Especificações técnicas mínimas obrigatórias: Material: alumínio puro, com espessura mínima de 3,0 mm (fundo e laterais) Acabamento: polido externo e interno para fácil limpeza e higienização Alças: baquelite antitérmica ou aço inoxidável, fixas e resistentes a altas temperaturas Dimensões aproximadas: diâmetro superior 28-30 cm, altura 22-25 cm Bordas reforçadas e formato que permite empilhamento Adequada para preparo de feijão, carnes, caldos e preparações em volume elevado Conformidade com normas de segurança alimentar (Inmetro/ANVISA) Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	2	0	10	10	0	2	4	1	5	4	4	5	4	51
41	Panela de fervura em aço inoxidável para cozinha industrial, capacidade nominal mínima de 20 litros (carga útil). Especificações técnicas mínimas obrigatórias: Material: aço inoxidável AISI 304 (corpo) ou AISI 430 (tampa), espessura mínima 1,2 mm (laterais) e 2,0 mm (fundo) Acabamento: polido externo/interno para fácil higienização Tampa: aço inoxidável com alça tubular ergonômica e vedação adequada Alças laterais: tubulares em aço inoxidável, soldadas, resistentes a altas temperaturas Dimensões aproximadas: diâmetro superior 36-40 cm, altura total 30-35 cm Fundo reforçado para distribuição térmica uniforme e empilhamento seguro Adequada para fervura de massas, caldos, feijão e preparações em grande volume Conformidade com normas de segurança alimentar (Portaria MS 326/97, Inmetro)	Unidades	1	0	10	10	2	1	2	2	5	4	4	5	4	50

	Garantia mínima: 12 meses contra defeitos de fabricação.															
42	Pegador de massa para alimentos, confeccionado integralmente em aço inoxidável próprio para contato com alimentos, com cabo longo de aproximadamente 28 cm, admitida variação de comprimento total entre 26 cm e 30 cm, formato funcional para servir massas longas (por exemplo, bojo dentado ou tipo concha), acabamento liso de fácil higienização, sem rebarbas ou cantos vivos, resistente ao uso em temperaturas elevadas e compatível com higienização em máquina lava-louças ou processo equivalente.	Unidades	10	0	20	10	0	6	1	1	2	5	5	5	4	69
43	Poltrona para uso corporativo, em estrutura em madeira maciça ou compensada de reflorestamento com certificação ambiental (FSC, Cerflor ou equivalente) ou MDF de alta densidade, revestimento em tecido de alta resistência à abrasão (mínimo 50.000 ciclos Martindale) ou couro sintético de primeira linha com tratamento anti-manchas, almofadas de assento e encosto fixas com espuma injetada de densidade mínima 28 kg/m³ para assento e 23 kg/m³ para encosto, sistema de sustentação com percenta elástica ou molas, acabamento com costuras reforçadas e sem rebarbas, base e pés em alumínio com tratamento anticorrosivo, capacidade mínima de suporte de 120 kg, conforme requisitos da ABNT NBR 13962:2006 ou norma técnica equivalente. Dimensões aproximadas: altura entre 80 cm e 90 cm, largura entre 80 cm e 90 cm, profundidade entre 70 cm e 80 cm. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	4	2	0	0	0	5	5	12	0	6	0	4	20	58
44	Porta-talheres escorredor para cozinha, confeccionado em aço inoxidável adequado para contato com alimentos, com acabamento liso de fácil higienização, fundo perfurado ou vazado para escoamento de água, equipado com divisórias internas (mínimo 2 compartimentos) para organização de diferentes tipos de utensílios, com divisórias fundo removíveis para facilitar limpeza, resistente à corrosão e oxidação. Dimensões aproximadas: largura entre 15 cm e 22 cm, profundidade entre 15 cm e 22 cm, altura entre 15 cm e 20 cm, admitida variação de ±2 cm nas medidas. Garantia mínima de 6 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	5	0	12	10	0	2	2	5	4	2	2	2	4	50
	Estante/prateleira para câmara fria de uso profissional, confeccionada em material resistente à corrosão e adequado para uso em ambientes de armazenamento de															

45	alimentos (por exemplo, aço com pintura epóxi ou material equivalente), composta por, no mínimo, 4 níveis de prateleiras, cada nível com capacidade mínima de carga de 25 kg, distribuída de forma uniforme. Prateleiras com superfície vazada ou perfurada para escoamento de líquidos e evitar acúmulo de resíduos, de fácil higienização, com cantos arredondados e sem rebarbas. Dimensões aproximadas de cada prateleira: largura em torno de 80 a 90 cm e profundidade em torno de 40 a 50 cm; vão livre entre níveis em torno de 40 cm; altura total da estante em torno de 1,65 a 1,80 m, admitida variação de ± 5 cm nas medidas. Sistema de montagem modular, permitindo ajuste na altura dos níveis, e garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação	Unidades	6	0	22	10	0	0	2	0	1	12	8	3	0	64
46	Ralador elétrico industrial multiuso, adequado para uso profissional em cozinhas industriais, padarias e estabelecimentos de alimentação, construído com estrutura em aço inoxidável de fácil higienização, equipado com carenagem e bocal em material resistente, dotado de sistema de ralação por discos removíveis em aço inoxidável, permitindo ralar, no mínimo, queijos duros, mandioca, coco e vegetais de textura semelhante. Capacidade de produção mínima de 25 kg/h. Motor elétrico com potência mínima de 1/3 CV, rotação aproximada de 1.600 rpm, com proteção adequada e acionamento por interruptor. Equipamento apoiado em pés antiderrapantes ou sistema equivalente de estabilidade, com dispositivos de proteção que evitem contato acidental com partes móveis. Alimentação elétrica em tensão compatível com a rede local (220 V ou bivolt, conforme necessidade do órgão). Dimensões aproximadas do equipamento: comprimento em torno de 50 a 60 cm, largura em torno de 20 a 30 cm, altura em torno de 35 a 45 cm, peso aproximado entre 10 e 20 kg. Garantia mínima de 6 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	2	0	2	3	1	1	2	0	2	1	1	0	4	19
47	Ramequim em porcelana branca, próprio para contato com alimentos, acabamento liso de fácil higienização, bordas levemente arredondadas e sem rebarbas, adequado para porções individuais de alimentos (como sobremesas, molhos, condimentos ou mise en place). Capacidade nominal aproximada de 100 ml a 150 ml. Dimensões aproximadas: diâmetro externo entre 8 cm e 9,5 cm e altura entre 4 cm e 5 cm, admitida variação de $\pm 0,5$ cm. Deve ser resistente a uso em temperatura de serviço de	Unidades	500	0	50	20	0	0	2	50	20	40	25	2	1040	1749

	alimentos quentes e frios e compatível com higienização em máquina lavaloouças ou processo equivalente															
48	Conjunto para limpeza profissional, composto por suporte tipo pega fibra e fibras abrasivas. Suporte em plástico resistente (polipropileno ou equivalente), com largura aproximada de 22 cm a 25 cm, dotado de sistema de fixação da fibra (garras, velcro ou equivalente) que permita troca rápida e segura. Cabo em alumínio ou material equivalente, reto, com comprimento aproximado de 1,40 m, adequado para uso em limpeza de pisos, rodapés, paredes e superfícies planas. Acompanha, no mínimo, 10 fibras abrasivas de alta resistência, para faxina pesada, em formato retangular, com dimensões aproximadas de 10 cm de largura por 26 cm de comprimento, compatíveis com o suporte fornecido.	Unidades	3	0	15	10	0	20	2	0	0	10	10	0	10	80
49	Seladora a vácuo de bancada para uso profissional, com estrutura em aço inoxidável de fácil higienização e tampa em material transparente que permita visualização do processo. Equipamento com câmara de vácuo interna e duas barras de selagem, cada uma com comprimento mínimo de 400 mm, adequadas para uso com embalagens plásticas apropriadas para vácuo (por exemplo, sacos em nylon/polietileno lisos ou gofrados). Alimentação elétrica em 220 V. Bomba de vácuo com capacidade mínima de 20 m³/h, permitindo elevado grau de vácuo adequado à conservação de alimentos. Painel de controle digital com ajuste de tempo de vácuo e de selagem, com ciclo ajustável e programação de memória para diferentes tipos de produtos e espessuras de embalagem, visando otimizar a produtividade. Ciclo de trabalho compatível com alta produtividade, permitindo selagens consecutivas sem superaquecimento. Dimensões internas da câmara adequadas para embalagens compatíveis com o comprimento das barras de selagem. Estrutura robusta para uso intensivo em cozinhas industriais, restaurantes, açougues ou indústrias alimentícias. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	2	0	4	2	0	2	1	0	0	2	2	4	0	19
	Seladora a vácuo de bancada para uso profissional, com estrutura em aço inoxidável de fácil higienização e tampa em material transparente que permita visualização do processo. Equipamento com câmara de vácuo interna e duas barras de selagem, cada uma com comprimento mínimo de 400 mm, adequadas para uso com embalagens plásticas apropriadas para															

50	vácuo (por exemplo, sacos em nylon/polietileno lisos ou gofrados). Alimentação elétrica em 220 V. Bomba de vácuo com capacidade mínima de 20 m³/h, permitindo elevado grau de vácuo adequado à conservação de alimentos. Painel de controle digital com ajuste de tempo de vácuo e selagem, com ciclo ajustável e programação de memória para diferentes tipos de produtos e espessuras de embalagem, visando otimizar a produtividade. Ciclo de trabalho compatível com alta produtividade, permitindo selagens consecutivas sem superaquecimento. Dimensões internas da câmara adequadas para embalagens compatíveis com o comprimento das barras de selagem. Estrutura robusta para uso intensivo em cozinhas industriais, restaurantes, açougues ou indústrias alimentícias. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)	Unidades	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5
51	Serra-fita de bancada para açougue, destinada ao corte de carnes com ou sem ossos, com estrutura robusta em aço inoxidável ou aço tratado com mesa em aço inox, de fácil higienização. Equipamento elétrico 220 V, com motor de potência mínima de 0,5 CV, adequado para uso profissional contínuo. Lâmina de serra com comprimento aproximado de 1,70 m a 1,80 m, em aço de alta resistência, largura e espessura compatíveis com o corte de carnes e ossos. Mesa de trabalho fixa ou móvel em aço inoxidável, com área útil de corte mínima compatível com peças de carne de uso comercial, dotada de regulador de espessura de corte e empurrador de segurança. Equipamento deve possuir dispositivos de proteção conforme normas de segurança aplicáveis (como NR-12 ou equivalente), incluindo proteções nas partes móveis e sistemas que impeçam o funcionamento com portas ou tampas abertas. Dimensões de bancada compatíveis com uso em açougue (comprimento, largura e altura aproximados), peso adequado para estabilidade em operação. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação	Unidades	1	0	2	3	0	1	0	0	0	1	1	1	4	14
	Ventilador de parede com diâmetro nominal de 50 cm, adequado para uso em ambientes internos que demandem boa circulação de ar. Alimentação elétrica bivolt seletiva (127/220 V), com velocidades selecionáveis por chave de controle (de parede, deslizando ou equivalente). Grade de proteção metálica, com diâmetro aproximado de 50 cm, com pintura de alta resistência,															

52	removível para facilitar a limpeza. Hélice com 6 pás em material plástico resistente, com diâmetro aproximado de 40 a 45 cm, projetada para proporcionar boa vazão de ar. Equipamento com oscilação horizontal automática e inclinação vertical regulável, permitindo direcionamento do fluxo de ar. Potência elétrica em torno de 200 W (1/4 CV), com desempenho compatível com ventiladores de parede de 50 cm disponíveis no mercado, atendendo aos requisitos de eficiência energética e segurança aplicáveis, com certificação compulsória junto ao INMETRO. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	10	0	20	0	0	0	2	0	0	8	10	5	0	55
53	Melanger de bancada com pedras em granito, destinado ao processamento e refinamento de pastas alimentícias, como massa de cacau, chocolate e pastas de oleaginosas (castanhas, amendoim e similares), para uso profissional ou semi-profissional. Equipamento composto por tambor em aço inoxidável de fácil higienização, equipado com duas pedras cilíndricas em granito de alta resistência e sistema de ajuste de pressão das pedras sobre o produto, permitindo controle da granulometria durante o processo. Capacidade de processamento entre 3,5 kg e 5 kg de massa por ciclo. Deve ser capaz de refinar pastas até granulometria final inferior a 20 micra, assegurando textura adequada para chocolate e pastas finas. Motor elétrico com potência mínima em torno de 1/6 HP (ou potência equivalente) dimensionado para operação contínua em baixa rotação, de forma a possibilitar moagem e conchagem simultâneas, com limitação de aquecimento excessivo do produto. Alimentação elétrica em 220 V, com sistema de acionamento seguro, proteção elétrica adequada e cabo dimensionado para uso em ambiente de cozinha ou laboratório de produção alimentícia. Tampa superior em material resistente (preferencialmente transparente) e removível, permitindo inspeção visual do produto em processamento e ventilação adequada, sem contato acidental com partes móveis. Construção robusta, com base estável para uso em bancada, de fácil limpeza, superfícies lisas e sem rebarbas, adequada ao contato com alimentos. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unidades	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3

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 conforme detalhamento a seguir:
- 2.3. ID PCA no PNCP: 10742006000198/2025/1
- 2.4. Data de publicação no PNCP: 08/05/2024
- 2.5. Id do item no PCA: 115
- 2.6. Classe/Grupo: 7310 - EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS
- 2.7. Identificador da Futura Contratação: 158131-90035/2025

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

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

- 4.1. Qualidade e Especificações Técnicas
- 4.1.1. Todos os materiais fornecidos deverão ser **novos, de primeiro uso, lacrados e acompanhados de documentação técnica atualizada**.
- 4.1.2. Todo equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções em português, fixado em local visível e seguro, contendo:
- Orientações para instalação e forma de uso correto, com imagens nítidas e letras legíveis
 - Procedimentos de segurança e possíveis advertências
 - Recomendações para regulação, manutenção e limpeza
 - Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica
 - Relação de Assistência Técnica autorizada em cada estado
 - Certificado de garantia preenchido (data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)
- 4.1.3. Todos os equipamentos devem possuir etiquetas ou placas de identificação fixadas em local visível, contendo:
- Nome do fabricante
 - Modelo do equipamento
 - Número de série
 - Potência/tensão
 - Capacidade
 - Data de fabricação
- 4.2. Garantia mínima de 12 (doze) meses para todos os equipamentos, contados a partir da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.
- 4.3. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.
- 4.3.1. Os equipamentos devem ser fornecidos dentro de embalagem apropriada que garanta sua proteção e integridade.
- 4.3.2. A rotulagem da embalagem deve constar do lado externo, com rótulos de fácil leitura, contendo:
- Descrição geral do equipamento
 - Identificação do fabricante e do fornecedor
 - Indicação da tensão/voltagem
 - Orientações sobre manuseio, transporte e estocagem

4.4. Subcontratação

4.4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.5. Garantia da contratação

4.5.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4.6. Sustentabilidade

- 4.6.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 4.6.1.1. As empresas fornecedoras devem adotar **práticas de mitigação dos impactos ambientais** durante o processo produtivo, em conformidade com **leis e resoluções ambientais vigentes**.
- 4.6.2. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2;
- 4.6.3. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtores sustentáveis ou de menor impacto ambiental relação aos seus similares;
- 4.6.4. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis quando aplicável tipo de produto, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e
- 4.6.5. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

4.7. Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

- 4.7.1. *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.*
- 4.7.1.1. *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.*
- 4.7.1.2. *Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.*
- 4.7.1.3. *Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015*

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de entrega

- 5.1.1. Os materiais objeto deste Termo de Referência serão solicitados mediante Nota de Empenho, a ser enviada por correspondência eletrônica (*e-mail*), sendo obrigatória a confirmação do recebimento pela empresa.
- 5.1.2. O prazo de entrega dos bens, informado pelo requisitante, é de 30 (trinta) dias contados da confirmação do recebimento da Nota de Empenho pelo fornecedor e será realizada em remessa única.
- 5.1.3. As quantidades e os endereços para entregas dos materiais das Unidades Participantes do SRP estão detalhadas neste Termo de Referência, sendo que as entregas serão agendadas conforme a conveniência do IFTO, estando o fornecedor ciente de que poderão ser empenhados quantitativos em períodos diferentes dentro da validade da Ata de Registro de Preços.
- 5.1.4. A entrega dos materiais deverá ser realizada em horários posteriormente definidos junto às unidades participantes, podendo inclusive ser indicado quando do envio da Nota de Empenho, e habitualmente ocorrerá durante o horário de expediente, das 08h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min, podendo ainda, a critério do IFTO, ser alterada para outros horários (noturnos, ou dias não úteis), caso a entrega possa acarretar prejuízos ao normal desenvolvimento dos trabalhos da Instituição, sem ônus adicionais para a Contratante.
- 5.2. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

ÓRGÃO	ENDEREÇO
	Av. Amazonas, esquina com a Av. Paraguai, Quadra 56, Lote 01,

IFTO	Setor Cimba - Campus Araguaína-TO CEP: 77.824-838
	Povoado Santa Tereza - Km 05, Zona Rural, Campus Campus Araguatins-TO CEP: 77.950-000
	Q AE 310 Sul, Avenida NS 10 Esquina com Avenida LO 05, s/nº, Final da Rua 02, Plano Diretor Sul, Campus Palmas-TO CEP: 77.021-090
	Distrito Agroindustrial, Br 153,Km 480, s/nº, Vila Santana, CXPST 151, Paraíso do Tocantins-TO CEP Nº 77.600-000
	Avenida Tocantins, S/N, Loteamento Mãe Dedé, Jardim América, CXPST 34, Campus Porto Nacional-TO CEP Nº 77.500-000
	Alameda Madri esquina com a Rua Saragoça, nº 545, Jardim Sevilha, Campus Gurupi-TO CEP Nº 77.410-470
	Rodovia TO 040, KM 349, LOTE 01, Loteamento Rio Palmeira, Campus Dianópolis - TO CEP: 77.300-000
	Rua 02, Quadra 5A, Lote 01, Setor Lagoa da Ilha Campus Lagoa da Confusão - TO CEP: 77.493-000
	Avenida Joaquim Batista de Oliveira, Rua do Açude/Lago Municipal, S/N, Centro, próximo ao Lago Municipal Formoso do Araguaia - TO CEP: 77.470-000
	Rua Ceará, n.º 1441, Setor Zacarias Campelo , Pedro Afonso - TO CEP: 77.710-000
	Av. Bernardo Sayão, Lote 29B, Setor Santa Maria, Chácara Raio de Sol - Campus Colinas do Tocantins-TO CEP: 77760-000

IFTO - Tocantinópolis, Tocantinópolis - TO CEP 77900-000

Avenida Joaquim Teotônio Segurado, Quadra 202 sul, ACSU-SE 20, Conjunto 1, Lote 8, Plano Diretor Sul, 77020-450 Campus Palmas - Tocantins. Telefone: (63) 3229-2200
--

5.3. **Garantia, manutenção e assistência técnica**

5.3.1. Quanto aos prazos de garantia, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, prevalecem os períodos estabelecidos no Termo de Referência e nas especificações técnicas do fabricante, salvo quando for verificado prazo maior na descrição contida na proposta comercial do fornecedor.

5.3.2. Para os itens que não apresentam indicação do prazo de garantia na sua descrição do item, a Contratada deverá observar a garantia mínima estabelecida na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

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

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

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

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 ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.7.1. 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. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

6.7.4. 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.8. 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 ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

6.10.O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II)

6.11.O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.12O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.12.1.O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.13O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VIII).

6.14O gestor do contrato deverá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.15O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento

7.1. 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

7.2. 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 , a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (trinta) 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.

7.4. 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 30 (trinta) dias úteis

7.5. 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.

7.6. 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. 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. 9

7.8. 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.

Liquidação

7.9. 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](#).

7.9.1. 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](#).

7.10Para 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:

7.10.1.o prazo de validade;

7.10.2.a data da emissão;

7.10.3.os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4.o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5.o valor a pagar; e

7.10.6.eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;

7.12A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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 14.133/2021](#).

7.13A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14Constatando-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.

7.15Não 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.

7.16Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17Havendo 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

7.18O 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](#)

7.19No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.20O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.21Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1.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.

7.23O 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

7.24É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.24.1.As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.25A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.26Sem 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](#), tudo nos termos do [Parecer LJ-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.27.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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos).

7.28A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

8.2.Em se tratando de aquisição por Registro de Preços (SRP), o fornecimento do objeto será parcelado, conforme forem ocorrendo as necessidades da Unidade

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

8.5. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no site <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empendedor>;

8.6. **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;

8.7. **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](#).

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

8.9. **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;

8.10**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.

8.11**Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12**Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.13Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.14Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.15Prova 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 Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

8.16Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17Prova 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](#);

8.18Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] 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.

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.22Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.23certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8.24Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais,

comprovando:

8.24.1.Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.24.2.As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.24.3.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;

8.24.4.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.

8.25.Caso a empresa licitante 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 1% do (valor total estimado da parcela pertinente).

8.26.As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

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

9. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO

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

9.2. 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.

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

9.4. 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.

9.5. 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 é de **R\$ 3.018.031,01 (três milhões e dezoito mil e trinta e um reais e um centavo.)**, conforme custos unitários apostos no item 1.1 deste Termo de Referência.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2.A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Material de Consumo:

Gestão/Unidade: 26424-158131;

I - Fonte de Recursos: 10000000000;

II - Programa de Trabalho: 231558;

III - Elemento de Despesa: 339030;

IV - Plano Interno: L20RLP0130N

V -

VI - **Material Permanente:**

VII - Gestão/Unidade: 26424-158131;

VIII - Fonte de Recursos: 10000000000;

IX - Programa de Trabalho: 231557;

X - Elemento de Despesa: 449052;

XI - Plano Interno: L20RGP0152N

Araguatins, 01 de outubro de 2025

Equipe responsável pela elaboração do Termo:

Equipe de planejamento da contratação

PORTARIA AGT/RE/IFTO nº 334/2024, de 08 de outubro de 2024

Ana Maria Leal
Jecivan Barbosa Rodrigues
Jose Ferreira Lima
Rafael Deleon Campos Silva
Wellington Vieira da Silva

Aprovado por:

CLAUDIO DE SOUSA GALVAO
Diretor-geral

 Documento assinado eletronicamente por **Ana Maria Leal, Servidora**, em 27/11/2025, às 11:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

 Documento assinado eletronicamente por **Claudio de Sousa Galvao, Diretor-Geral**, em 27/11/2025, às 12:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

 A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2981575** e o código CRC **EB41CF02**.

Povoado Santa Tereza - Km 05, Zona Rural — CEP 77950-000 Araguaatins/TO — (63) 3474-4800
portal.ifto.edu.br — reitoria@ifto.edu.br

Referência: Processo nº 23233.004847/2025-91 SEI nº 2981575