

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.FLUMINENSE

Termo de Referência 49/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
49/2026	158139-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.FLUMINENSE	EDUARDO FLEMING RODRIGUES GIRAO	20/07/2026 17:39 (v 0.6)
Status	DISPONIBILIZADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	312/2026	23317.002397.2026-53

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23317.002397.2026-53)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de equipamentos industriais, mobiliários em aço inox, utensílios de cozinha, equipamentos de refrigeração e de processamento de alimentos, nos termos da tabela abaixo, através do Sistema de Registro de Preços conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição resumida	Descrição detalhada	CATMAT	Valor Unitário Estimado	Quantidade	Valor Total Estimado
1	Agitador manual	Agitador manual para uso em processos alimentícios, confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com haste resistente e cabo ergonômico, adequado para mistura de líquidos e massas, de fácil limpeza e resistente à corrosão.	624562	R\$ 365,00	5	R\$ 1.825,00
2	Analizador de leite com impressora acoplada	Equipamento eletrônico para análise de leite, com capacidade de medir parâmetros como gordura, proteína, densidade, lactose, sólidos totais e extrato seco, com sistema de leitura rápida, display digital, impressora térmica acoplada para emissão de resultados, calibração automática ou assistida, compatível com padrões laboratoriais, alimentação elétrica e manual em português.	630153	R\$ 18.723,00	4	R\$ 74.892,00
3	Armadilha Luminosa Adesiva Para Insetos	Armadilha luminosa adesiva industrial para insetos. Área de cobertura: 45 m². Estrutura: 100% em AÇO GALVANIZADO. emitem luz UV-A direta e tem ampla área de entrada dos insetos. A captura dos insetos é realizada por meio de uma placa adesiva descartável que fica alojada e escondida no interior da armadilha, mantendo a discrição e higiene sem produzir cheiro, fumaça ou fragmentação dos insetos. Possui um protetor transparente para as lâmpadas, aumentando a segurança do produto. Permite o monitoramento das espécies e acompanhamento do número de insetos capturados. Possui chave seletora de voltagem possibilitando o uso em 127v ou 220v. Equipada com 02 lâmpada UV-A 15W de alta luminosidade para melhor atração dos insetos + 05 Placas Adesivas 450x220 mm. Dimensões: 58 x 29 x 22 cm (C x A x L). Cabo de Força Injetado: Plug reto de 3 pinos.	399500	R\$ 565,00	100	R\$ 56.500,00
		Autoclave horizontal digital, capacidade mínima de 21 litros, construída em aço inoxidável, com sistema de				

4	Autoclave Digital Inox (21 L)	esterilização por vapor sob pressão, painel digital para controle de tempo e temperatura, dispositivos de segurança, válvula de alívio de pressão, adequada para esterilização de utensílios e materiais, alimentação elétrica compatível, manual em português e garantia mínima de 12 meses.	632188	R\$ 8.775,00	5	R\$ 43.875,00
5	Balança Eletrônica 300 Kg	Balança Eletrônica Capacidade Pesagem: 300 KG, Voltagem: 110/220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Aço Carbono, Prato Removível , Tipo: Digital , Número Dígitos: 6 , Dimensões: 60 X 60 C	631954	R\$ 1.528,00	10	R\$ 15.280,00
6	Balança Eletrônica 30kg	Balança eletrônica digital com capacidade máxima de 30 kg e divisão mínima de 5 g, com plataforma em aço inoxidável, visor digital de fácil leitura, função tara, alimentação elétrica ou bateria, alta precisão e estabilidade, adequada para uso em ambientes alimentícios.	627991	R\$ 2.634,00	5	R\$ 13.170,00
7	Balcão Térmico Duplo De 8 Cubas	Carro Duplo 8 Cubas Quentes 4 Frias Inox. Material: Aço inoxidável 304. Resistência com potência de 220V. Dimensões do Produto (AxLxP): 125 x 60 x 150 cm	632408	R\$ 2.613,00	15	R\$ 39.195,00
8	Bancada 1	Bancada seca de inox industrial com pés, espelho e paineliro Dimensões da bancada: comprimento: 140cm; profundidade: 60cm; altura: 90cm	601383	R\$ 2.000,00	10	R\$ 20.000,00
9	Bancada 2	Bancada seca de inox industrial com pés, espelho e paineliro Dimensões da bancada: comprimento: 150cm; profundidade: 50cm; altura: 90cm	601383	R\$ 2.000,00	10	R\$ 20.000,00
10	Bancada 3	Bancada seca de inox industrial com pés, espelho e paineliro Dimensões da bancada: comprimento: 180cm; profundidade: 60cm; altura: 90cm	601383	R\$ 2.000,00	10	R\$ 20.000,00
11	Bancada 4	Bancada seca de inox industrial com pés, espelho e paineliro Dimensões da bancada: comprimento: 200cm; profundidade: 50cm; altura: 90cm	450909	R\$ 2.313,00	10	R\$ 23.130,00
12	Bancada 5	Bancada seca de inox industrial com pés, espelho e paineliro Dimensões da bancada: comprimento: 170cm; profundidade: 70cm; altura: 90cm	601383	R\$ 2.000,00	10	R\$ 20.000,00
13	Bancada Com Cuba 1	Bancada de inox industrial com pés, espelho, paineliro e uma cuba de 50x40x25cm - Dimensões da bancada: comprimento: 200cm; profundidade: 60cm; altura: 90cm	450905	R\$ 2.481,00	20	R\$ 49.620,00
14	Bancada Com Cuba 2	Bancada de inox industrial com pés, espelho, paineliro e uma cuba de 50x40x25cm - Dimensões da bancada: comprimento: 250cm; profundidade: 60cm; altura: 90cm	450905	R\$ 2.946,00	20	R\$ 58.920,00
15	Batedeira Industrial	Batedeira Industrial Planetária, com corpo confeccionado em aço inoxidável de alta resistência e durabilidade, destinada ao preparo e processamento de massas leves, médias e pesadas. Capacidade mínima de 12 litros, equipada com motor de potência mínima de 1/2 CV, alimentação elétrica bivolt, compatível com rede 127/220V.	609345	R\$ 3.446,00	10	R\$ 34.460,00
16	Batedeira Manteiga	BATEDEIRA DE MANTEIGA – Equipamento industrial destinado à fabricação de manteiga, construído totalmente em aço inox AISI 304, com tambor rotativo hermético. Permite as operações de batimento, lavagem, drenagem e salga do produto no mesmo equipamento. Possui escotilha com vedação em borracha alimentícia, visor lateral em acrílico, válvula de saída de soro e válvula de alívio de pressão. Sistema de acionamento por motorreductor com dupla rotação e transmissão direta. Estrutura de sustentação reforçada com mancais e eixo central em aço inox. Acabamento sanitário de alta qualidade.	450917	R\$ 14.000,00	5	R\$ 70.000,00
17	Bebedouro Água	Bebedouro de Água Industrial Inox tipo coluna, com capacidade mínima de 100 Litros + Filtro integrado com 3 Torneiras Geladas Voltagem 220v. Novo; Montado e em pleno funcionamento; Acompanhado de todos os acessórios necessários para instalação; Com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	624240	R\$ 3.075,00	25	R\$ 76.875,00
18	Bomba Centrífuga De Transferência	BOMBA CENTRIFUGA DE TRANSFERÊNCIA – Equipamento do tipo centrífugo, destinado ao bombeamento de leite e fluidos similares, construído em aço inox AISI 304, com rotor sanitário e passagem plena. Motor elétrico com potência mínima de 0,5 CV, com vazão mínima de 6.000 litros/hora e capacidade de elevação de até 3 metros. Indicado para produtos alimentícios, com vedação adequada para evitar contaminação. Deve possuir conexões sanitárias compatíveis com tubulações industriais de laticínios.	469853	R\$ 5.000,00	5	R\$ 25.000,00
19	Cafeteira	Descrição: Cafeteira elétrica, material: aço inox aisi 304, aplicação: industrial, capacidade: 8l, voltagem:	606509	R\$	15	R\$

	Industrial - 8l	220 v, características adicionais: caldeira 141		1.057,00		15.855,00
20	COTA RESERVADA - Caldeira geradora de vapor - 200 kg /h	COTA RESERVADA - Caldeira Geradora De Vapor – Equipamento do tipo cilíndrico vertical, destinado à geração de vapor saturado para aplicação em processos industriais de laticínios, como pasteurização, aquecimento e higienização. Com capacidade mínima de produção de 200 kg/h de vapor e pressão de trabalho mínima de 6 kgf/cm². Construída em chapas de aço carbono de alta resistência, conforme normas ASTM aplicáveis, com tubos de troca térmica dimensionados para alta eficiência. Dotada de sistema completo de alimentação de água com bomba centrífuga multiestágio, válvulas de retenção e controle. Possui sistema de segurança composto por válvula de segurança calibrada, manômetro com sifão, válvulas de bloqueio e descarga de fundo. Conta com visor de nível com vidro temperado, sistema de purga de sedimentos e tampa superior para limpeza interna. Equipada com chaminé para exaustão de gases e painel de comando automático com controle de nível mínimo e máximo, com alarme sonoro. Deve atender à NR-13 e demais normas aplicáveis, sendo fornecida com manual técnico e laudo de teste hidrostático.	601884	R\$ 58.468,00	1	R\$ 58.468,00
21	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Caldeira geradora de vapor - 200 kg/h	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Caldeira Geradora De Vapor – Equipamento do tipo cilíndrico vertical, destinado à geração de vapor saturado para aplicação em processos industriais de laticínios, como pasteurização, aquecimento e higienização. Com capacidade mínima de produção de 200 kg/h de vapor e pressão de trabalho mínima de 6 kgf/cm². Construída em chapas de aço carbono de alta resistência, conforme normas ASTM aplicáveis, com tubos de troca térmica dimensionados para alta eficiência. Dotada de sistema completo de alimentação de água com bomba centrífuga multiestágio, válvulas de retenção e controle. Possui sistema de segurança composto por válvula de segurança calibrada, manômetro com sifão, válvulas de bloqueio e descarga de fundo. Conta com visor de nível com vidro temperado, sistema de purga de sedimentos e tampa superior para limpeza interna. Equipada com chaminé para exaustão de gases e painel de comando automático com controle de nível mínimo e máximo, com alarme sonoro. Deve atender à NR-13 e demais normas aplicáveis, sendo fornecida com manual técnico e laudo de teste hidrostático.	601884	R\$ 58.468,00	4	R\$ 233.872,00
22	COTA RESERVADA - Caldeirão Industrial	COTA RESERVADA - Caldeirão autoclavado 100 litros gás/vapor, panela interna de cocção construído inteiramente em aço inoxidável, revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gás e pés diâmetro 0,64mm com sapatas niveladora em polietileno dotado de válvulas de escoamento torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível de camisa, válvula de segurança dupla e manômetro	627562	R\$ 20.900,00	3	R\$ 62.700,00
23	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Caldeirão Industrial	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Caldeirão autoclavado 100 litros gás/vapor, panela interna de cocção construído inteiramente em aço inoxidável, revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gás e pés diâmetro 0,64mm com sapatas niveladora em polietileno dotado de válvulas de escoamento torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível de camisa, válvula de segurança dupla e manômetro	627562	R\$ 20.900,00	15	R\$ 313.500,00
24	Câmara Fria	CÂMARA FRIA PARA LATICÍNIO (2,5 m x 2,0 m) - Equipamento destinado ao armazenamento e conservação de leite e derivados em temperatura controlada, tipo câmara fria para resfriados, com dimensões aproximadas de 2,5 x 2,0 x 2,0 m (comprimento x largura x altura). Construída em sistema modular com painéis isotérmicos, com núcleo em poliuretano expandido de alta densidade, garantindo elevado isolamento térmico e eficiência energética. Revestimento em chapa metálica galvanizada pré-pintada ou aço inoxidável, com acabamento adequado ao uso em ambiente alimentício. Possui porta frigorífica com vedação hermética por guarnição magnética e sistema de segurança com abertura interna. Equipada com unidade de refrigeração completa, composta por condensadora e evaporadora, com compressor de alto desempenho e controle digital de temperatura, operando na faixa de 0 °C a 5 °C. Sistema de ventilação interna forçada para uniformização térmica e iluminação interna protegida contra umidade. Estrutura projetada para operação contínua, de fácil higienização e manutenção, atendendo às exigências sanitárias para laticínios. Alimentação elétrica compatível com rede 220V ou 380V, indicada para pequenos e médios laticínios.	611540	R\$ 29.500,00	2	R\$ 59.000,00

25	Câmara Fria Para Laticínio	CÂMARA FRIA PARA LATICÍNIO (2,5 m x 2,0 m) - Equipamento destinado ao armazenamento e conservação de leite e derivados em temperatura controlada, tipo câmara fria para resfriados, com dimensões aproximadas de 2,5 x 2,0 x 2,0 m (comprimento x largura x altura). Construída em sistema modular com painéis isotérmicos, com núcleo em poliuretano expandido de alta densidade, garantindo elevado isolamento térmico e eficiência energética. Revestimento em chapa metálica galvanizada pré-pintada ou aço inoxidável, com acabamento adequado ao uso em ambiente alimentício. Possui porta frigorífica com vedação hermética por guarnição magnética e sistema de segurança com abertura interna. Equipada com unidade de refrigeração completa, composta por condensadora e evaporadora, com compressor de alto desempenho e controle digital de temperatura, operando na faixa de 0 °C a 5 °C. Sistema de ventilação interna forçada para uniformização térmica e iluminação interna protegida contra umidade. Estrutura projetada para operação contínua, de fácil higienização e manutenção, atendendo às exigências sanitárias para laticínios. Alimentação elétrica compatível com rede 220V ou 380V, indicada para pequenos e médios laticínios.	611540	R\$ 22.300,00	3	R\$ 66.900,00
26	Carrinho Distribuição	Tamanho de 80x50x105cm; em aço inox tipo 304, com 3 prateleiras com varanda, 2 puxadores e rodízios. Capacidade total de peso 120kg , sendo 40kg distribuídos para cada prateleira	406266	R\$ 1.450,00	15	R\$ 21.750,00
27	Carro Carga	Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285KG, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para Escoamento	347458	R\$ 2.650,00	15	R\$ 39.750,00
28	COTA RESERVADA - Catraca Eletrônica	COTA RESERVADA - Catraca Em Pedestal – Equipada com leitor biométrico de alta qualidade e leitor de código de barras, com capacidade de armazenamento de, no mínimo, 8.000 biometrias. A estrutura da catraca e dos braços é em aço inox polido, enquanto o pedestal é fabricado em aço carbono com pintura epóxi de alta resistência e aço escovado no tampo superior. Possui mecanismo de braços fixos que limita a entrada de uma pessoa por vez ao ambiente, display de fácil visualização com pictogramas e leds indicativos de sinalização em cores. Opera nos modos de comunicação Online, Offline e On/Off, devendo conter software de gestão para emissão de relatórios, além de bateria interna. Está equipada com sistema antipânico do tipo “braço-que-cai”. A comunicação é Ethernet 10/100 Mbps – 220V. Deve ser entregue montada, testada e instalada, com garantia mínima de 12 meses.	600324	R\$ 11.200,00	10	R\$ 112.000,00
29	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Catraca Eletrônica	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Catraca Em Pedestal – Equipada com leitor biométrico de alta qualidade e leitor de código de barras, com capacidade de armazenamento de, no mínimo, 8.000 biometrias. A estrutura da catraca e dos braços é em aço inox polido, enquanto o pedestal é fabricado em aço carbono com pintura epóxi de alta resistência e aço escovado no tampo superior. Possui mecanismo de braços fixos que limita a entrada de uma pessoa por vez ao ambiente, display de fácil visualização com pictogramas e leds indicativos de sinalização em cores. Opera nos modos de comunicação Online, Offline e On/Off, devendo conter software de gestão para emissão de relatórios, além de bateria interna. Está equipada com sistema antipânico do tipo “braço-que-cai”. A comunicação é Ethernet 10/100 Mbps – 220V. Deve ser entregue montada, testada e instalada, com garantia mínima de 12 meses.	600324	R\$ 11.200,00	40	R\$ 448.000,00
30	Chapa Assadeira, Fritadeira	Produção aproximada de 260 bifés/h. Construída em aço inox liga 18.8, padrão AISI 304, com acabamento escovado. Possui chapa de cocção em aço carbono estrutural, com espessura mínima de 12 mm, provida de aletas para maior retenção de calor, além de calha rebaixada para contenção e recolhimento de gordura. Conta com painel de comando em aço inox, com registro de gás tipo industrial reforçado, cromado, manipulador em baquelite de formato anatômico e fácil regulagem da chama. Os queimadores são projetados em tubo de aço inox, garantindo grande eficiência e durabilidade, com acendimento externo. Dispõe de pés/pernas tubulares em aço inox com diâmetro aproximado de 30 mm, espessura mínima de 1 mm e altura de aproximadamente 850 mm (do piso até a parte superior da chapa de cocção), com sapatas reguláveis em nylon branco. Dimensões (cm): 90 x 96 x 90. Deve acompanhar manual de utilização e apresentar garantia mínima de 12 meses.	218829	R\$ 4.250,00	15	R\$ 63.750,00

31	COTA RESERVADA - Conjunto Câmaras Frigoríficas	COTA RESERVADA - Resfriados: Dimensões Externas Aprox.: 2,00m x 3,70m x 2,30 m; Revestimento Parede e Teto: Termo Painel 80 e 100 mm; Produto Armazenado: Verduras e alimentos em geral, Temperatura de trabalho: -10° e 10° c. CONGELADOS: Dimensões Externas Aprox.: 2,00m x 3,70m x 2,30 m; Revestimento Parede e Teto: Termo Painel 100 e 150 mm. Produto Armazenado: alimentos congelados em geral; Temperatura de trabalho: -30° e 0° c. UNIDADE CONDENSADORA: Com potência do compressor de acordo com a área útil interna do sistema, tensão de trabalho (voltagem da rede) 220v (monofásico) ou 380v (trifásico) 60Hz, refrigeradas a ar, com motoventiladores independentes, do tipo baixo nível de ruído. Dotados de gabinetes, constituídos por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de líquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula solenoide, visor de líquido, calço de borracha. UNIDADE EVAPORADORA: Estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, bandeja de dreno, serpentina testadas a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipados com resistência de degelo, 02 e 04 micro ventiladores 220V monofásico. QUADRO DE COMANDO: Para as câmaras, deverá ser fornecido quadro elétrico, equipados com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de degelo elétrico, chaves magnéticas, contadores, relés, chaves liga e desliga e demais acessórios para total controle da temperatura interna. TUBULAÇÃO E FLUIDO REFRIGERANTE: Totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolamento térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon, fluido refrigerante ecológico que não possui CFCs (clorofluorcarbonos) – substâncias à base de cloro que são prejudiciais à saúde e ao meio ambiente. ISOLAMENTOS PAREDE/ TETO: Termopainel produzido em linha contínua de laminação na medida de 1.15 de largura e constituído por revestimento metálico interligados por núcleo isolante 80,100 e 150 mm. em EPS (Poliestireno Expandido), isento de CFC, com retardante a chamas classe F1, conforme norma NBR 11948, o núcleo isolante de EPS tem uma massa específica aparente mínima de 14,5 KG/M3. Fundido ao revestimento metálico através de adesivo estrutural poliuretano de dois componentes pulverizados e prensados simultaneamente sobre o núcleo isolante proporcionando uma fundição uniforme, evitando que o produto adesivo reaja em tempo diferente, propiciando descolamento da chapa metálica ao isolante EPS. ISOLAMENTO PISO: Isolação térmica em placas de Isopor posterior será feito uma camada de concreto,barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta,camadas desencontradas de Isopor (EPS) barreira de vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperaturas conforme projeto. PORTAS CÂMARAS: Revestimento e isolamento térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis ou alvenaria das paredes, abertura tipo giratória ou correr de embutir, totalmente nivelada aos painéis, sentido de giro esquerda ou direita, equipadas com dobradiças e gaxetas magnéticas, fechadura com dispositivo de aberturainterna de emergência. Inclui entrega, instalação e treinamento ao usuário.	615908	R\$ 61.500,00	3	R\$ 184.500,00
		AMPLA PARTICIPAÇÃO - RESFRIADOS: Dimensões Externas Aprox.: 2,00m x 3,70m x 2,30 m; Revestimento Parede e Teto: Termo Painel 80 e 100 mm; Produto Armazenado: Verduras e alimentos em geral, Temperatura de trabalho: -10° e 10° c. CONGELADOS: Dimensões Externas Aprox.: 2,00m x 3,70m x 2,30 m; Revestimento Parede e Teto: Termo Painel 100 e 150 mm. Produto Armazenado: alimentos congelados em geral; Temperatura de trabalho: -30° e 0° c. UNIDADE CONDENSADORA: Com potência do compressor de acordo com a área útil interna do sistema, tensão de trabalho (voltagem da rede) 220v (monofásico) ou 380v (trifásico) 60Hz, refrigeradas a ar, com motoventiladores independentes, do tipo				

32	AMPLA PARTICIPAÇÃO - CONJUNTO CÂMARAS FRIGORÍFICAS	baixo nível de ruído. Dotados de gabinetes, constituídos por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de líquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula solenoide, visor de líquido, calço de borracha. UNIDADE EVAPORADORA: Estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, bandeja de dreno, serpentina testadas a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipados com resistência de degelo, 02 e 04 micro ventiladores 220V monofásico. QUADRO DE COMANDO: Para as câmaras, deverá ser fornecido quadro elétrico, equipados com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de degelo elétrico, chaves magnéticas, contadores, relés, chaves liga e desliga e demais acessórios para total controle da temperatura interna. TUBULAÇÃO E FLUIDO REFRIGERANTE: Totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolamento térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon, fluido refrigerante ecológico que não possui CFCs (clorofluorcarbonos) – substâncias à base de cloro que são prejudiciais à saúde e ao meio ambiente. ISOLAMENTOS PAREDE/ TETO: Termopainel produzido em linha contínua de laminação na medida de 1.15 de largura e constituído por revestimento metálico interligados por núcleo isolante 80,100 e 150 mm. em EPS (Poliestireno Expandido), isento de CFC, com retardante a chamas classe F1, conforme norma NBR 11948, o núcleo isolante de EPS tem uma massa específica aparente mínima de 14,5 KG/M3. Fundido ao revestimento metálico através de adesivo estrutural poliuretano de dois componentes pulverizados e prensados simultaneamente sobre o núcleo isolante proporcionando uma fundição uniforme, evitando que o produto adesivo reaja em tempo diferente, propiciando descolamento da chapa metálica ao isolante EPS. ISOLAMENTO PISO: Isolação térmica em placas de Isopor posterior será feito uma camada de concreto,barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta,camadas desencontradas de Isopor (EPS) barreira de vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperaturas conforme projeto. PORTAS CÂMARAS: Revestimento e isolamento térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis ou alvenaria das paredes, abertura tipo giratória ou correr de embutir, totalmente nivelada aos painéis, sentido de giro esquerda ou direita, equipadas com dobradiças e gaxetas magnéticas, fechadura com dispositivo de aberturainterna de emergência. Inclui entrega, instalação e treinamento ao usuário.	615908	R\$ 61.500,00	15	R\$ 922.500,00
33	Conjunto de placa de pré-prensagem	Conjunto composto por placas para pré-prensagem de queijos, confeccionadas em material atóxico e/ou aço inoxidável AISI 304, com superfície lisa, resistente à deformação, próprias para contato com alimentos, compatíveis com moldes utilizados na produção de queijos, de fácil higienização.	486103	R\$ 1.690,00	5	R\$ 8.450,00
34	Cortador De Carne	Cortador de carne manual ou elétrico, confeccionado em aço inoxidável de alta qualidade, lâmina afiada de 20 cm de diâmetro, estrutura robusta com dimensões aproximadas de 40 cm de comprimento, 30 cm de largura e 35 cm de altura, design ergonômico para facilitar o manuseio, capaz de cortar carnes frescas e congeladas com precisão, fácil limpeza e manutenção, adequado para uso em refeitórios escolares, restaurantes e indústrias alimentícias, produto novo, original, sem uso anterior, com garantia mínima de 12 meses.	230201	R\$ 8.400,00	9	R\$ 75.600,00
35	Cubas Gn (Gastronorm)	TIPO 1: Cuba Gastronorm 1/1 200 mm com alça e tampa. Dimensões: 53 x 32,5 x 20 cm. Capacidade: 30 litros. Material resistente, 100% em aço inoxidável, não solta resíduos nos alimentos. Possui cantos arredondados e paredes lisas que facilitam a limpeza	486811	R\$ 405,00	100	R\$ 40.500,00
36	Cubas Gn (Gastronorm)	TIPO 2: Cuba Gastronorm 1/2 100 mm com alça e tampa. Dimensões: 32,5 x 26,5 x 10 cm. Material resistente, 100% em aço inoxidável, não solta resíduos nos alimentos. Possui cantos arredondados e paredes lisas que facilitam a limpeza	397757	R\$ 220,00	100	R\$ 22.000,00
37	Cubas Gn (Gastronorm)	TIPO 3: Cuba Gastronorm 65mm perfurada para self service. Produzida totalmente em aço inoxidável de alta qualidade, padronizada pela norma europeia. Dimensões: 530 mm x 325 mm x 65 mm. Poder ser utilizado também em forno combinado.	397753	R\$ 255,00	100	R\$ 25.500,00
38	Datadora De Embalagem	Datador Manual de Potes, Tampas e Rótulos de Bancada- termo transferência por fita Datadora hot stamping, a impressão de alta qualidade e secagem rápida, materiais aplicáveis: potes, tampas, sacos plásticos, pequenas caixas, papéis, rótulos, etiquetas. Acompanhado de conjunto completo de caracteres contendo os dígitos: seis unidades de 0 a 2, e quatro unidades do 3 ao 9, mais as letras f(1), a(2), b(1), l(2), v	230188	R\$ 790,00	20	R\$ 15.800,00

		(1) e seis unidades de dígitos para espaço. -tensão: 220v / 50hz 40w -número de caracteres: 3 linhas - temperatura: 0 - 200°-tamanho 225 x 200 x 155mm - dimensão dos dígitos: 15 x 3 x 2mm - modelo de referência: Cetro Referência: MQ000812				
39	Descascador De Legumes Industrial	Descascador Legumes Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 KG, Produção Aproximada: 200 KG/H, Potência Motor: 1/3 CV, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial , Tipo: Elétrico	451023	R\$ 2.880,00	15	R\$ 43.200,00
40	Desnatadeira elétrica - 225 L/h	DESNATADEIRA ELÉTRICA – Equipamento destinado à separação de gordura do leite, tipo centrífugo, formato cilíndrico vertical, com capacidade mínima de 225 litros/hora. Construída com carcaça externa em alumínio com pintura sanitária e componentes em contato com o produto fabricados em aço inoxidável, garantindo segurança alimentar e resistência à corrosão. Sistema interno com rolamentos de alta performance, resistentes a altas rotações e temperaturas, assegurando durabilidade e eficiência operacional. Possui bicas independentes para saída de leite desnatado e creme, além de sistema de regulação por bóia em aço inox. Acabamento interno polido sanitário e externo de fácil higienização.	231346	R\$ 13.500,00	5	R\$ 67.500,00
41	Despulpadora De Açaí	Liquidificador industrial basculante - 25 litros. Copo totalmente produzido em aço inox; conjunto de hélice produzido em aço inox encruado que proporciona maior resistência ao desgaste do fio de corte; copo liso por fora, sem estampa que facilitam a higienização do equipamento. Com motor de 1cv de potência. Dimensões: 300x520x3500mm. Bivolt 110/220v. Manual em português. Com garantia mínima de 12 meses.	451186	R\$ 3.150,00	5	R\$ 15.750,00
42	Despulpadora De Frutas (Manga E Goiaba)	Liquidificador industrial basculante10 litros. Copo totalmente produzido em aço inox. Conjunto de hélice produzido em aço inox encruado, copo liso por fora, sem estampa Potência 0,5 hp, frequência 60hz, tensão 110v/220v, altura 78cm, comprimento 30cm, profundidade 25cm, peso liquido 9,1 kg, peso bruto 10,5kg, capacidade nominal de 10 litros. Rotação 3500rpm.	449465	R\$ 5.250,00	5	R\$ 26.250,00
43	Dosador MG- 2000	DOSADOR AUTOMÁTICO – Equipamento com bomba positiva, produção até 2000 L/h, sistema eletropneumático e controle automático de dosagem.	219482	R\$ 12.950,00	5	R\$ 64.750,00
44	Dosadora automática	DOSADORA AUTOMÁTICA – Equipamento destinado à dosagem e envase de produtos líquidos e semipastosos, como iogurte, leite, requeijão e similares, construído em aço inox AISI 304 nas partes em contato com o produto. Sistema de dosagem por pistão (sucção/injeção), com alta precisão volumétrica e capacidade de produção mínima de 1900 embalagens/hora. Permite ajuste de volume entre aproximadamente 20 ml e 500 ml, com acionamento mecânico ou automatizado. Possui motor com redutor de velocidade, garantindo estabilidade operacional. Indicado para embalagens rígidas e flexíveis, com operação contínua e fácil higienização.	219482	R\$ 31.000,00	2	R\$ 62.000,00
45	COTA RESERVADA - Empacotadora Leite	COTA RESERVADA - Empacotadeira Manual – Equipamento destinado ao envase de leite em embalagens plásticas tipo “barriga mole”, construído em aço inox AISI 304, com tanque de armazenamento com capacidade mínima de 50 litros. Sistema de enchimento manual com controle de fluxo, acompanhado de bomba de alimentação e retorno de excedente ao tanque. Possui conjunto de reposição (resistência, vedação, regulador de temperatura e componentes de selagem). Capacidade produtiva estimada de até 400 embalagens/hora. Estrutura compacta, de fácil operação e manutenção, indicada para pequenos e médios laticínios.	466474	R\$ 47.800,00	1	R\$ 47.800,00
46	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Empacotadora Leite	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Empacotadeira Manual – Equipamento destinado ao envase de leite em embalagens plásticas tipo “barriga mole”, construído em aço inox AISI 304, com tanque de armazenamento com capacidade mínima de 50 litros. Sistema de enchimento manual com controle de fluxo, acompanhado de bomba de alimentação e retorno de excedente ao tanque. Possui conjunto de reposição (resistência, vedação, regulador de temperatura e componentes de selagem). Capacidade produtiva estimada de até 400 embalagens/hora. Estrutura compacta, de fácil operação e manutenção, indicada para pequenos e médios laticínios.	466474	R\$ 47.800,00	4	R\$ 191.200,00

47	Espremedor/ Extrator	Espremedor/ extrator de frutas cítricas industrial	628540	R\$ 1.080,00	20	R\$ 21.600,00
48	COTA RESERVADA - Estantes De Aço Inox Com Quatro Prateleiras Lisas	COTA RESERVADA - Estante Metálica Material: Aço Inox Aisi 304 , Altura: 1,80 CM, Largura: 1,00 M, Profundidade: 50 CM, Tipo Prateleiras: Chapa Lisa , Quantidade Prateleiras: 4 U	422754	R\$ 1.550,00	25	R\$ 38.750,00
49	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Estantes De Aço Inox Com Quatro Prateleiras Lisas	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Estante Metálica Material: Aço Inox Aisi 304 , Altura: 1,80 CM, Largura: 1,00 M, Profundidade: 50 CM, Tipo Prateleiras: Chapa Lisa , Quantidade Prateleiras: 4 U	422754	R\$ 1.550,00	100	R\$ 155.000,00
50	COTA RESERVADA - Estantes De Aço Inox Com Seis Prateleiras Lisas	COTA RESERVADA - Descrição: Estante com 6 prateleiras lisas, produzida totalmente em Aço Inoxidável 304. Suporta até 480 kg de carga, sendo 80 kg em cada prateleira. 100% Aço Inoxidável. Desmontável. Pés ajustáveis, garantindo estabilidade e segurança. Dimensões: (150x50x200cm).	634364	R\$ 1.920,00	25	R\$ 48.000,00
51	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Estantes De Aço Inox Com Seis Prateleiras Lisas	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Descrição: Estante com 6 prateleiras lisas, produzida totalmente em Aço Inoxidável 304. Suporta até 480 kg de carga, sendo 80 kg em cada prateleira. 100% Aço Inoxidável. Desmontável. Pés ajustáveis, garantindo estabilidade e segurança. Dimensões: (150x50x200cm).	634364	R\$ 1.920,00	100	R\$ 192.000,00
52	COTA RESERVADA - Estufa Aquecedora De Marmitas	COTA RESERVADA - Estufa tipo marmiteiro industrial a vapor, com capacidade para até 96 (noventa e seis) marmitas, indicada para aquecimento e conservação de alimentos em ambientes comerciais e institucionais. O equipamento deverá possuir estrutura em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, bem como prateleiras internas removíveis em alumínio, distribuídas em, no mínimo, 8 níveis, permitindo melhor organização e aproveitamento do espaço interno. O sistema de aquecimento deverá ser por vapor, com funcionamento elétrico, utilizando reservatório de água com controle automático por boia, garantindo a geração contínua de vapor para manutenção uniforme da temperatura. Deverá possuir termostato regulável com faixa aproximada de 0°C a 120°C, permitindo ajuste conforme a necessidade de aquecimento dos alimentos. O equipamento deverá ser compatível com diferentes tipos de recipientes, incluindo marmitas de alumínio, inox, vidro e recipientes plásticos apropriados para aquecimento, não sendo recomendado o uso de embalagens de isopor devido à sua baixa condução térmica. Deverá possuir sistema de fechamento eficiente da porta, com isolamento térmico adequado para preservação da temperatura interna, além de dimensões aproximadas de 750 mm de comprimento, 600 mm de largura e 1.120 mm de altura. Deverá operar com alimentação elétrica de 220V, potência aproximada de 2000 W e consumo médio de 2 kWh, com tempo estimado de aquecimento inicial em torno de 70 minutos. O equipamento deverá ser entregue novo, em perfeito funcionamento, acompanhado de todos os acessórios necessários à instalação, com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	368974	R\$ 8.900,00	5	R\$ 44.500,00
53	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Estufa Aquecedora De Marmitas	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Estufa tipo marmiteiro industrial a vapor, com capacidade para até 96 (noventa e seis) marmitas, indicada para aquecimento e conservação de alimentos em ambientes comerciais e institucionais. O equipamento deverá possuir estrutura em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, bem como prateleiras internas removíveis em alumínio, distribuídas em, no mínimo, 8 níveis, permitindo melhor organização e aproveitamento do espaço interno. O sistema de aquecimento deverá ser por vapor, com funcionamento elétrico, utilizando reservatório de água com controle automático por boia, garantindo a geração contínua de vapor para manutenção uniforme da temperatura. Deverá possuir termostato regulável com faixa aproximada de 0°C a 120°C, permitindo ajuste conforme a necessidade de aquecimento dos alimentos. O equipamento deverá ser compatível com diferentes tipos de recipientes, incluindo marmitas de alumínio, inox, vidro e recipientes plásticos apropriados para aquecimento, não sendo recomendado o uso de embalagens de isopor devido à sua baixa condução térmica. Deverá possuir sistema de fechamento eficiente da porta, com isolamento térmico adequado para preservação da temperatura interna, além de dimensões aproximadas de 750 mm de comprimento, 600 mm de largura e 1.120 mm de altura. Deverá operar com alimentação elétrica de 220V,	368974	R\$ 8.900,00	20	R\$ 178.000,00

		potência aproximada de 2000 W e consumo médio de 2 kWh, com tempo estimado de aquecimento inicial em torno de 70 minutos. O equipamento deverá ser entregue novo, em perfeito funcionamento, acompanhado de todos os acessórios necessários à instalação, com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.				
54	COTA RESERVADA - Fatiador De Frios	COTA RESERVADA - Cortador de frios profissional – capacidade de corte aproximado 35 fatias por minuto. Lâmina com medida aproximada de 300mm. Afiador incorporado, sistema de segurança que respeita as normas INMETRO; lâmina temperada e cromada; chapa em inox sobre o local na base onde se acumulam as fatias, fixadores expostos em aço inox. Tensão 127/220v. Potência aproximada: 0,5cv, medidas aproximadas: comprimento 650mm, largura 650mm, altura 650mm. Garantia mínima de 12 meses.	445256	R\$ 9.600,00	5	R\$ 48.000,00
55	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Fatiador De Frios	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Cortador de frios profissional – capacidade de corte aproximado 35 fatias por minuto. Lâmina com medida aproximada de 300mm. Afiador incorporado, sistema de segurança que respeita as normas INMETRO; lâmina temperada e cromada; chapa em inox sobre o local na base onde se acumulam as fatias, fixadores expostos em aço inox. Tensão 127/220v. Potência aproximada: 0,5cv, medidas aproximadas: comprimento 650mm, largura 650mm, altura 650mm. Garantia mínima de 12 meses.	445256	R\$ 9.600,00	20	R\$ 192.000,00
56	Fermenteira 100 L	TANQUE DE PROCESSO (FERMENTEIRA) – Equipamento destinado à produção de iogurtes, bebidas lácteas e maturação de creme, construído integralmente em aço inox AISI 304, com acabamento sanitário. Estrutura com parede dupla (camisa) para circulação de fluido térmico (vapor, água quente ou gelada), permitindo aquecimento e resfriamento controlados. Equipado com agitador tipo âncora, com raspagem eficiente das paredes internas, acionado por motorreductor dimensionado. Possui termômetro analógico, tampa bipartida, saída inferior com válvula sanitária tipo borboleta e fundo com inclinação para escoamento total do produto. Deve garantir uniformidade térmica e qualidade do produto final.	428928	R\$ 16.500,00	4	R\$ 66.000,00
57	Filtro de linha	FILTRO DE LINHA – Equipamento destinado à retenção de partículas sólidas e impurezas em linhas de processamento de leite e derivados, construído integralmente em aço inoxidável de padrão sanitário. Possui corpo cilíndrico resistente, com entrada e saída compatíveis com conexões sanitárias (mínimo 1”), dotado de elemento filtrante removível em malha inox (mínimo malha 100), garantindo eficiência na filtragem sem comprometer a vazão do produto. Sistema de fechamento que permite fácil desmontagem para limpeza e manutenção, atendendo às exigências higiênico-sanitárias da indústria alimentícia. Indicado para uso contínuo em processos de laticínios.	462264	R\$ 2.350,00	5	R\$ 11.750,00
58	COTA RESERVADA - Fogão Industrial	COTA RESERVADA - Fogão comercial central com 6 queimadores com 2 fornos, mais chapa galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa) confeccionado em ferro fundido reforçado grelhas termodinâmicas estruturais em aço 1020, com tratamento término para alta temperatura. Dimensões: 116 cm x 148,5 cm x 83,5 cm. Acendimento através de registro apis.	451454	R\$ 7.850,00	5	R\$ 39.250,00
59	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Fogão Industrial	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Fogão comercial central com 6 queimadores com 2 fornos, mais chapa galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa) confeccionado em ferro fundido reforçado grelhas termodinâmicas estruturais em aço 1020, com tratamento término para alta temperatura. Dimensões: 116 cm x 148,5 cm x 83,5 cm. Acendimento através de registro apis.	451454	R\$ 7.850,00	20	R\$ 157.000,00

60	COTA RESERVADA - Forno Combinado A Gás	COTA RESERVADA - Forno Combinado A Gás (Natural ou GLP) – Com capacidade para 11 GNs 1/1x65mm (compatível com GNs de demais profundidades e grelhas). Temperatura de câmara: varia de 50°C a 250°C. Suporte interno removível para GNs. Comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura de câmara e tempo. Funções: assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar/corar, regenerar, descongelar, com tecla de acionamento rápido para ar quente, cozinhar ao vapor, vapor combinado e cool down (esfriamento). Sistema de vapor: geração automática e direta de vapor na câmara de cocção, com nível regulável (baixo, médio e alto). Possui também opção de injeção de vapor manual através de comando independente. Construção: integralmente em aço inoxidável. Amplo visor frontal com vidro duplo/temperado. Iluminação interna com comando no painel. Cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização. Especificações técnicas: Aquecimento: a gás. Largura: 967 mm; Profundidade: 1048 mm; Altura: 1197 mm; Capacidade: 11 GN's 1/1 x 65 mm; Potência total: 0,7 kW. Acompanha: 11 GN 1/1 65 mm perfuradas, totalmente em aço inoxidável (tamanho padrão internacional, compatível com todos os fornos combinados). CATMAT: 258390	258390	R\$ 25.700,00	5	R\$ 128.500,00
61	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Forno Combinado A Gás	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Forno Combinado A Gás (Natural ou GLP) – Com capacidade para 11 GNs 1/1x65mm (compatível com GNs de demais profundidades e grelhas). Temperatura de câmara: varia de 50°C a 250°C. Suporte interno removível para GNs. Comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura de câmara e tempo. Funções: assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar/corar, regenerar, descongelar, com tecla de acionamento rápido para ar quente, cozinhar ao vapor, vapor combinado e cool down (esfriamento). Sistema de vapor: geração automática e direta de vapor na câmara de cocção, com nível regulável (baixo, médio e alto). Possui também opção de injeção de vapor manual através de comando independente. Construção: integralmente em aço inoxidável. Amplo visor frontal com vidro duplo/temperado. Iluminação interna com comando no painel. Cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização. Especificações técnicas: Aquecimento: a gás. Largura: 967 mm; Profundidade: 1048 mm; Altura: 1197 mm; Capacidade: 11 GN's 1/1 x 65 mm; Potência total: 0,7 kW. Acompanha: 11 GN 1/1 65 mm perfuradas, totalmente em aço inoxidável (tamanho padrão internacional, compatível com todos os fornos combinados). CATMAT: 258390	258390	R\$ 25.700,00	20	R\$ 514.000,00
62	Forno Micro-Ondas	Cor branca, Capacidade: 34 L, Voltagem: 220 V, Características adicionais: Com prato giratório, alarme sonoro, display digital, luz interior Marca Mondial Modelo MO0234 Tipo Micro-ondas de bancada Capacidade 34 litros Níveis de potência 10 níveis	624544	R\$ 850,00	50	R\$ 42.500,00
63	Freezer Horizontal	500L (MÍN.) Descrição: Freezer horizontal com capacidade mínima de 500 litros, duas portas, com sistema de ar forçado (sistema frost-free), cor branca, rodinhas nos pés. Congelamento rápido. Especificações técnicas: Eficiência energética A. Voltagem – 220V. Com dreno de degelo e controle de temperatura. Confeccionado em liga metálica de alta resistência à corrosão. Dimensão do produto: (LxAxP)147,3 cm x 96 cm x 78 cm. Peso Líquido: 68 Kg.	222828	R\$ 3.550,00	20	R\$ 71.000,00
64	Garfo Inox Para Fabricação De Queijo	Garfo para manipulação de massa láctea, confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com dentes resistentes e bem distribuídos, acabamento sanitário, cabo firme e ergonômico, adequado para uso em processos de fabricação de queijos e de fácil limpeza.	431332	R\$ 650,00	5	R\$ 3.250,00
65	COTA RESERVADA - Geladeira 4 Portas 1000 L	Cota Reservada - Geladeira Inox; 4 Portas; 110 Ou 220 Volts, Conforme Solicitação Na Ordem De Fornecimento; Gabinete Estruturado Com Acabamento Externo E Interno Em Chapa De Aço; Inoxidável; Dotado De Dreno De Limpeza; Prateleiras Internas Em Aço Inox; Portas Dotadas De Trincos E Dobradiças; Isolamento Térmico Em Poliuretano; Unidade Frigorífica Hermética Tecnicamente Dimensionada ; Controle Digital De Temperatura Resfriamento De Produtos E Bebidas Em Geral; Faixa De Trabalho 0 A +10°C; Prateleiras Internas Aramadas Pintadas Em Tinta Epóxi; Isolamento Em Poliuretano; Termostato Regulável; Volume Interno Aproximado 1000 Litros. Garantia Mínima De 12 Meses.	634367	R\$ 8.200,00	5	R\$ 41.000,00

66	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Geladeira 4 Portas 1000 L	Ampla Participação - Geladeira Inox; 4 Portas; 110 Ou 220 Volts, Conforme Solicitação Na Ordem De Fornecimento; Gabinete Estruturado Com Acabamento Externo E Interno Em Chapa De Aço; Inoxidável; Dotado De Dreno De Limpeza; Prateleiras Internas Em Aço Inox; Portas Dotadas De Trincos E Dobradiças; Isolamento Térmico Em Poliuretano; Unidade Frigorífica Hermética Tecnicamente Dimensionada ; Controle Digital De Temperatura Resfriamento De Produtos E Bebidas Em Geral; Faixa De Trabalho 0 A +10°C; Prateleiras Internas Aramadas Pintadas Em Tinta Epóxi; Isolamento Em Poliuretano; Termostato Regulável; Volume Interno Aproximado 1000 Litros. Garantia Mínima De 12 Meses.	634367	R\$ 8.200,00	20	R\$ 164.000,00
67	Lavadora De Alta Pressão	Lavadora Alta Pressão Profissional 4100 127v Ou 220v Wap. Bomba Axial com Cabeçote de Alumínio. Pistões em aço inox. 2 Rodas de Borracha para transporte. Sistema Stop Total. Motor: Indução. Frequência: 60Hz. Cabo Elétrico: 5 Metros. Mangueira: 7,5 Metros.Dimensões Aproximadas do Produto: Altura: 84cm, Largura: 32cm, Comprimento 43cm. Vazão máxima de até 500 L/h, potência de até 2200W e pressão máxima de até 2000 PSI.	292891	R\$ 1.780,00	15	R\$ 26.700,00
68	Liquidificador Industrial	Liquidificador industrial basculante10 litros. Copo totalmente produzido em aço inox. Conjunto de hélice produzido em aço inox encruado, copo liso por fora, sem estampa Potência 0,5 hp, frequência 60hz, tensão 110v/220v, altura 78cm, comprimento 30cm, profundidade 25cm, peso liquido 9,1 kg, peso bruto 10,5kg, capacidade nominal de 10 litros. Rotação 3500rpm.	449465	R\$ 2.350,00	15	R\$ 35.250,00
69	Liquidificador Industrial	Liquidificador industrial basculante - 25 litros. Copo totalmente produzido em aço inox; conjunto de hélice produzido em aço inox encruado que proporciona maior resistência ao desgaste do fio de corte; copo liso por fora, sem estampa que facilitam a higienização do equipamento. Com motor de 1cv de potência. Dimensões: 300x520x3500mm. Bivolt 110/220v. Manual em português. Com garantia mínima de 12 meses.	451186	R\$ 2.950,00	15	R\$ 44.250,00
70	COTA RESERVADA - Lixeira Com Tampa E Pedal	COTA RESERVADA - Carro de detritos. Capacidade de 100 litros, com tampa, com pedal. Dimensões: 71 cm de altura x 47 cm de diametro	296034	R\$ 1.980,00	25	R\$ 49.500,00
71	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Lixeira Com Tampa E Pedal	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Carro de detritos. Capacidade de 100 litros, com tampa, com pedal. Dimensões: 71 cm de altura x 47 cm de diametro	296034	R\$ 1.980,00	100	R\$ 198.000,00
72	COTA RESERVADA - Máquina Lavar Louças	COTA RESERVADA - Máquina De Lavar Louça Industrial - Ideal Para Restaurantes, Estrutura Interna E Externa Em Aço Inox 304. Capacidades mecânicas: 60, 40 ou 28 gavetas por hora.Tempos de ciclo (lavagem + enxágue): 60, 90 ou 130 segundos. Capacidade por gaveta: 18 pratos (Ø300 mm), 27 pratos (Ø190 mm), 36 pires (Ø120 mm), 09 bandejas (460 x 330 mm), 240 talheres, 41 copos (Ø67 mm), 36 copos (Ø70 mm), 49 xícaras de café (Ø60 mm) ou 25 xícaras de chá (Ø85 mm). Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores. Higieniza bandejas lisas e estampadas, pratos, talheres, copos, xícaras, taças de sorvete e outros recipientes. Multifásica, preparada para aceitar as tensões: 220V 3~ / 380V 3N~. Aquecimentos da solução de lavagem e da água de enxágue: elétricos. Dotado de termômetros de lavagem e enxágue. Temperatura da solução de lavagem: de 55° a 65°C. Temperatura da água do enxágue: de 80° a 90°C (o aquecedor e a moto-bomba de enxágue são incorporados à lavadora). Pannel de comando: uma tecla de liga/desliga, uma de operação e uma de seleção dos tempos de lavagem. Facilidades de operação: cobertura (capô) de abertura total para carga e descarga de louças, bem como facilitador de limpeza interna. Auto-start: sistema que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a porta. Possui beep sonoro de fim de ciclo, que pode ser desativado. Controles automáticos: de tempo de ciclo, do nível de solução do tanque e das temperaturas de lavagem e do enxágue. Consumo de água: 2,5 litros por ciclo a 100 kPa (1 bar de pressão). Consumo elétrico: 13,5 kWh. Tensões disponíveis: 220V 3~ / 380V 3N~. Medidas aproximadas do equipamento (LxPxA): 620 x 680 x 1400 mm (porta fechada) 620 x 680 x 1810 mm (porta aberta). Acompanha: 02 gavetas (rack) de pinos, 01 gaveta (rack) lisa, 01 gaveta (rack) com 16 copos plásticos, mangueira de conexão de água (2 metros), mangueira de esgoto (2 metros), cabo de conexão elétrica sem plugue (2 metros) e manual de instruções em português. Garantia mínima: 12 meses.	633644	R\$ 24.300,00	3	R\$ 72.900,00

73	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Máquina Lavar Louças	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Máquina De Lavar Louça Industrial - Ideal Para Restaurantes, Estrutura Interna E Externa Em Aço Inox 304. Capacidades mecânicas: 60, 40 ou 28 gavetas por hora.Tempos de ciclo (lavagem + enxágue): 60, 90 ou 130 segundos. Capacidade por gaveta: 18 pratos (Ø300 mm), 27 pratos (Ø190 mm), 36 pires (Ø120 mm), 09 bandejas (460 x 330 mm), 240 talheres, 41 copos (Ø67 mm), 36 copos (Ø70 mm), 49 xícaras de café (Ø60 mm) ou 25 xícaras de chá (Ø85 mm). Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores. Higieniza bandejas lisas e estampadas, pratos, talheres, copos, xícaras, taças de sorvete e outros recipientes. Multifásica, preparada para aceitar as tensões: 220V 3~ / 380V 3N~. Aquecimentos da solução de lavagem e da água de enxágue: elétricos. Dotado de termômetros de lavagem e enxágue. Temperatura da solução de lavagem: de 55° a 65°C. Temperatura da água do enxágue: de 80° a 90°C (o aquecedor e a moto-bomba de enxágue são incorporados à lavadora). Pannel de comando: uma tecla de liga/desliga, uma de operação e uma de seleção dos tempos de lavagem. Facilidades de operação: cobertura (capô) de abertura total para carga e descarga de louças, bem como facilitador de limpeza interna. Auto-start: sistema que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a porta. Possui beep sonoro de fim de ciclo, que pode ser desativado. Controles automáticos: de tempo de ciclo, do nível de solução do tanque e das temperaturas de lavagem e do enxágue. Consumo de água: 2,5 litros por ciclo a 100 kPa (1 bar de pressão). Consumo elétrico: 13,5 kWh. Tensões disponíveis: 220V 3~ / 380V 3N~. Medidas aproximadas do equipamento (LxPxA): 620 x 680 x 1400 mm (porta fechada) 620 x 680 x 1810 mm (porta aberta). Acompanha: 02 gavetas (rack) de pinos, 01 gaveta (rack) lisa, 01 gaveta (rack) com 16 copos plásticos, mangueira de conexão de água (2 metros), mangueira de esgoto (2 metros), cabo de conexão elétrica sem plugue (2 metros) e manual de instruções em português. Garantia mínima: 12 meses.	633644	R\$ 24.300,00	15	R\$ 364.500,00
74	COTA RESERVADA - Máquina requeijão	COTA RESERVADA - Máquina De Requeijão – Equipamento destinado à fabricação de requeijão e produtos similares, construído totalmente em aço inox AISI 304, com sistema de aquecimento por injeção direta e indireta de vapor. Possui câmara de processamento com pressão interna controlada, agitador tipo âncora acionado por motorreductor, e painel de controle com variador de velocidade. Equipado com válvulas de segurança, manômetro, purgador automático e sistema de vedação hermética. Capacidade mínima de 40 litros, garantindo eficiência térmica e padronização do produto final.	624562	R\$ 48.500,00	1	R\$ 48.500,00
75	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Máquina requeijão	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Máquina De Requeijão – Equipamento destinado à fabricação de requeijão e produtos similares, construído totalmente em aço inox AISI 304, com sistema de aquecimento por injeção direta e indireta de vapor. Possui câmara de processamento com pressão interna controlada, agitador tipo âncora acionado por motorreductor, e painel de controle com variador de velocidade. Equipado com válvulas de segurança, manômetro, purgador automático e sistema de vedação hermética. Capacidade mínima de 40 litros, garantindo eficiência térmica e padronização do produto final.	624562	R\$ 48.500,00	4	R\$ 194.000,00
76	Mesa Inox	MESA DE MANIPULAÇÃO INOX – Equipamento destinado ao apoio e manipulação de alimentos, construído integralmente em aço inox AISI 304, com tampo reforçado e abas de contenção tipo “U” invertido. Estrutura inferior em tubos metálicos resistentes, com travamento adequado e rodízios para mobilidade. Possui sistema de escoamento de líquidos (soro) por tubulação lateral. Acabamento polido sanitário, garantindo facilidade de limpeza e atendimento às normas de higiene. Dimensões compatíveis com uso industrial.	318883	R\$ 4.850,00	5	R\$ 24.250,00
77	Mesa Para Refeitório	Sem bancos; acessível para cadeirantes. Características mínimas: chapa inox 304 #18 para os tampos e metalon inox 30 x 30 mm #18 para estrutura. Características complementares: sapatas niveladoras com superfície de nylon injetado que não riscam o piso e não permitem o acúmulo de água na estrutura. Dimensões do tampo da mesa: Larg. 240cm x Prof. 80cm x Alt. 75cm. CATMAT: 318883.	318883	R\$ 1.700,00	15	R\$ 25.500,00

78	COTA RESERVADA - Mesa Refeitório 6 Lugares	COTA RESERVADA - TAMPO: Produzido em MDP BP 25 mm revestido em ambas as faces, acabamento em fita de bordo PVC 2 mm aplicado exclusivamente pelo processo “Hot Melting” recebe acabamento fresado com raio de 1mm. Fixado na estrutura por chapinhas 100x100x1,90 soldadas a estrutura e fixadas com parafusos 3,5x20 cabeça panela. BANCOS: Produzido em MDP BP 25 mm revestido em ambas as faces, acabamento em Perfil “T” maciço fino 28mm na cor Preto. Aplicado com cola Branca, encaixado com espiga em ranhura de 3mm. ESTRUTURA METÁLICA: Estrutura/Apoio dos bancos produzidos com tubos Redondos 1 ¼ x parede 1,20 com estrutura escamoteável conectadas por buchas mecânicas . estrutura de sustentação da mesa produzido com tubo retangular 30x50 parede 1,20. Soldados pelo processo MIG, recebe tratamento anticorrosivo, pintura epóxi pó.	343307	R\$ 2.280,00	25	R\$ 57.000,00
79	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Mesa Refeitório 6 Lugares	AMPLA PARTICIPAÇÃO - TAMPO: Produzido em MDP BP 25 mm revestido em ambas as faces, acabamento em fita de bordo PVC 2 mm aplicado exclusivamente pelo processo “Hot Melting” recebe acabamento fresado com raio de 1mm. Fixado na estrutura por chapinhas 100x100x1,90 soldadas a estrutura e fixadas com parafusos 3,5x20 cabeça panela. BANCOS: Produzido em MDP BP 25 mm revestido em ambas as faces, acabamento em Perfil “T” maciço fino 28mm na cor Preto. Aplicado com cola Branca, encaixado com espiga em ranhura de 3mm. ESTRUTURA METÁLICA: Estrutura/Apoio dos bancos produzidos com tubos Redondos 1 ¼ x parede 1,20 com estrutura escamoteável conectadas por buchas mecânicas . estrutura de sustentação da mesa produzido com tubo retangular 30x50 parede 1,20. Soldados pelo processo MIG, recebe tratamento anticorrosivo, pintura epóxi pó.	343307	R\$ 2.280,00	100	R\$ 228.000,00
80	Multiprocessador	Multiprocessador de alimentos. Equipamento robusto e versátil, ideal para cozinhas industriais e restaurantes estudantis. Dimensões: 49 cm (altura) x 48 cm (largura) x 35 cm (profundidade). Discos: Acompanha 7 discos intercambiáveis com diâmetro de 203 mm, permitindo diferentes tipos de cortes e texturas. Construção: Estrutura resistente, projetada para uso contínuo, com lâminas de alta durabilidade. Segurança: Sistema de travamento que impede acionamento acidental e base antiderrapante para maior estabilidade.	634308	R\$ 4.950,00	15	R\$ 74.250,00
81	Pá para filagem	Pá destinada à filagem de massa para fabricação de queijos, confeccionada em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão, com acabamento sanitário polido, cabo ergonômico e dimensões adequadas para manuseio seguro em processos alimentícios, de fácil higienização e própria para contato com alimentos.	605649	R\$ 620,00	5	R\$ 3.100,00
82	Par de liras	Conjunto com duas liras para corte de coalhada, confeccionadas em aço inoxidável AISI 304, com fios tensionados de alta resistência, estrutura rígida, acabamento sanitário, próprias para corte uniforme da massa, garantindo padronização no processo produtivo.	455494	R\$ 1.180,00	5	R\$ 5.900,00
83	COTA RESERVADA - Passthrough Frio	COTA RESERVADA - Pass-Thru Refrigerado, Quantidade De Porta: 1, Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1, Dimensões: 750 X 850 X 2190 MM, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 KW, Gás Refrigerante: R134a	615157	R\$ 10.200,00	3	R\$ 30.600,00
84	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Passthrough Frio	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Pass-Thru Refrigerado, Quantidade De Porta: 1, Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1, Dimensões: 750 X 850 X 2190 MM, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 KW, Gás Refrigerante: R134a	615157	R\$ 10.200,00	15	R\$ 153.000,00
85	COTA RESERVADA - Passthrough Quente	COTA RESERVADA - PassThrough Aquecido Inox 600 Litros com voltagem de 220v. Utilizado para armazenamento de alimentos quentes para passagem da cozinha para a copa de apoio. Possuindo temperatura da torneira de 80°C. Aquecimento à resistência elétrica. Controlador eletrônico digital com controlador de temperatura. Revestimento interno e externo em inox 430. Capacidade de 18 GNs 1/1 - 100mm. E Pés Reguláveis. Especificação: Volume (litros): 600 Frequência (Hz): 60 Tensão (V): 220V Consumo: 0,35 Kwh Temperatura: 60°C a 80°C Capacidade das Prateleiras (Kg): 30 N° de Portas: 02 Aquecimento por resistência elétrica Controlador digital de temperatura Gabinete interno e externo em aço inox 430 brilhoso, isolamento térmico em poliuretano injetado Adesivo na testeira personalizável Porta com sistema de abertura pivotante com barra de torção e fechamento automático. Puxador em tubo inox brilhoso Capacidade de 18 GN'S 1/1 - 100mm Pés reguláveis MEDIDAS APROXIMADAS: 69 x 89 x 202cm (L x P x A)	615156	R\$ 8.650,00	3	R\$ 25.950,00

86	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Passthrough Quente	AMPLA PARTICIPAÇÃO - PassThrough Aquecido Inox 600 Litros com voltagem de 220v. Utilizado para armazenamento de alimentos quentes para passagem da cozinha para a copa de apoio. Possuindo temperatura da torneira de 80°C. Aquecimento à resistência elétrica. Controlador eletrônico digital com controlador de temperatura. Revestimento interno e externo em inox 430. Capacidade de 18 GNs 1/1 - 100mm. E Pés Reguláveis. Especificação: Volume (litros): 600 Frequência (Hz): 60 Tensão (V): 220V Consumo: 0,35 Kwh Temperatura: 60°C a 80°C Capacidade das Prateleiras (Kg): 30 N° de Portas: 02 Aquecimento por resistência elétrica Controlador digital de temperatura Gabinete interno e externo em aço inox 430 brilhoso, isolamento térmico em poliuretano injetado Adesivo na testeira personalizável Porta com sistema de abertura pivotante com barra de torção e fechamento automático. Puxador em tubo inox brilhoso Capacidade de 18 GN'S 1/1 - 100mm Pés reguláveis MEDIDAS APROXIMADAS: 69 x 89 x 202cm (L x P x A)	615156	R\$ 8.650,00	15	R\$ 129.750,00
87	Prensa Mecânica Tubular - Coluna	Prensa mecânica para fabricação de queijos, tipo tubular com sistema de coluna, construída em aço inoxidável AISI 304, com estrutura robusta, sistema de prensagem uniforme, regulagem de pressão, adequada para diferentes tamanhos de moldes, resistente à corrosão e de fácil higienização.	486103	R\$ 1.390,00	5	R\$ 6.950,00
88	Prensa Mecânica Tubular - Peso	Prensa mecânica para queijos, tipo tubular com sistema de peso, confeccionada em aço inoxidável AISI 304, com estrutura reforçada, aplicação de pressão por meio de pesos calibráveis, garantindo prensagem uniforme da massa, de fácil operação e higienização.	486103	R\$ 350,00	5	R\$ 1.750,00
89	Prensa Queijo	PRENSA MECÂNICA PARA QUEIJO – Equipamento destinado à prensagem de massas de queijo, construído em aço inox AISI 304, com estrutura tubular robusta e acabamento sanitário. Sistema de prensagem por peso ou pressão mecânica, compatível com formas de até 2 kg, com capacidade para múltiplas unidades simultaneamente (mínimo 10 formas por coluna). Possui pesos revestidos em aço inox e estrutura dimensionada para distribuição uniforme da pressão, garantindo padronização do produto final. Indicado para produção artesanal e industrial.	486103	R\$ 1.420,00	5	R\$ 7.100,00
90	COTA RESERVADA – Refrigerador Vertical	COTA RESERVADA - Refrigerador doméstico tipo duplex (duas portas), com freezer na parte superior e refrigerador na parte inferior, destinado ao armazenamento de alimentos e bebidas em ambientes administrativos ou institucionais, com capacidade total mínima de 350 litros. O equipamento deverá possuir gabinete externo em aço com pintura eletrostática na cor branca ou acabamento em inox, e prateleiras internas removíveis em vidro temperado ou material de resistência equivalente. Deverá operar com sistema de refrigeração do tipo frost-free (degelo automático), garantindo maior praticidade de uso. A faixa de temperatura deverá atender aos seguintes parâmetros: refrigerador entre 0°C e +7°C e freezer com capacidade de atingir temperaturas iguais ou inferiores a -18°C. O equipamento deverá dispor de prateleiras reguláveis, gaveta para frutas e legumes e compartimentos organizadores na porta, proporcionando melhor aproveitamento do espaço interno. O controle de temperatura deverá ser realizado por meio de termostato ajustável, com acesso interno ou externo. Deverá apresentar classificação mínima de eficiência energética “A”, conforme critérios estabelecidos pelo INMETRO, além de operar com baixo nível de ruído e possuir vedação eficiente nas portas. O equipamento deverá contar com pés niveladores ajustáveis para adequada instalação. A alimentação elétrica deverá ser de 220V, compatível com a rede local. O produto deverá ser entregue novo, sem uso, em perfeito funcionamento, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa, e com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	621444	R\$ 8.600,00	5	R\$ 43.000,00
		AMPLA PARTICIPAÇÃO - Refrigerador doméstico tipo duplex (duas portas), com freezer na parte superior e refrigerador na parte inferior, destinado ao armazenamento de alimentos e bebidas em ambientes administrativos ou institucionais, com capacidade total mínima de 350 litros. O equipamento deverá possuir gabinete externo em aço com pintura eletrostática na cor branca ou acabamento em inox, e prateleiras internas removíveis em vidro temperado ou material de resistência equivalente. Deverá operar com sistema				

91	AMPLA PARTICIPAÇÃO - Refrigerador Vertical	de refrigeração do tipo frost-free (degelo automático), garantindo maior praticidade de uso. A faixa de temperatura deverá atender aos seguintes parâmetros: refrigerador entre 0°C e +7°C e freezer com capacidade de atingir temperaturas iguais ou inferiores a -18°C. O equipamento deverá dispor de prateleiras reguláveis, gaveta para frutas e legumes e compartimentos organizadores na porta, proporcionando melhor aproveitamento do espaço interno. O controle de temperatura deverá ser realizado por meio de termostato ajustável, com acesso interno ou externo. Deverá apresentar classificação mínima de eficiência energética “A”, conforme critérios estabelecidos pelo INMETRO, além de operar com baixo nível de ruído e possuir vedação eficiente nas portas. O equipamento deverá contar com pés niveladores ajustáveis para adequada instalação. A alimentação elétrica deverá ser de 220V, compatível com a rede local. O produto deverá ser entregue novo, sem uso, em perfeito funcionamento, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa, e com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.	621444	R\$ 8.600,00	20	R\$ 172.000,00
92	Roupeiro Em Aço Com 08 Portas Grandes	Rouperio com acabamento superficial pintura epóxi pó eletrostática e fosfatizado; cor cinza; quantidade portas 8 unidades; características adicionais tipo roupeiro e sapatas niveladoras de altura., pitão para cadeado, material chapa aço 24 e 26. Dimensões mínimas: 1,94X1,22X0,42. CATMAT: 463054. .	463054	R\$ 1.590,00	25	R\$ 39.750,00
93	Seladora Chupetinha	SELADORA PARA EMBALAGENS FLEXÍVEIS – Equipamento destinado à selagem de embalagens plásticas flexíveis, com sistema de esteira rotativa em borracha e suportes em alumínio. Capacidade produtiva de até 3000 embalagens por hora. Possui sistema de aquecimento controlado para selagem uniforme e eficiente. Estrutura robusta, projetada para operação contínua em ambiente industrial, garantindo vedação adequada e conservação do produto.	451546	R\$ 9.350,00	5	R\$ 46.750,00
94	Seladora Potes	SELADORA MANUAL – Equipamento destinado à selagem térmica de potes e copos com tampas de alumínio, construído em aço inox AISI 304 com acabamento sanitário. Sistema de operação manual, com matriz de selagem em alumínio de alta resistência, compatível com embalagens de 40 ml a 2000 ml. Capacidade produtiva estimada de até 600 embalagens/hora, variando conforme o operador. Permite vedação eficiente, garantindo integridade e conservação do produto. Deve possuir controle de temperatura e estrutura robusta para uso contínuo.	410027	R\$ 2.890,00	5	R\$ 14.450,00
95	Tacho Reator	TACHO REATOR – Equipamento destinado à fabricação de doce de leite, requeijão e produtos similares, construído em aço inox AISI 304, com parede dupla para aquecimento indireto por vapor. Equipado com agitador tipo grade com raspadores, acionado por motorreductor. Possui manômetro, válvula de segurança, purgador automático e sistema de exaustão. Tampa bipartida móvel e estrutura reforçada. Permite controle eficiente de temperatura e evita caramelização irregular.	470292	R\$ 22.700,00	3	R\$ 68.100,00
96	Tanque	Tanque Aço Inox de 80x55x90cm, com cuba de 72x51x45cm Dimensões do tanque: comprimento:80cm; profundidade: 55cm; altura: 90cm	623781	R\$ 1.850,00	30	R\$ 55.500,00
97	Tanque De Queijo	TANQUE PARA FABRICAÇÃO DE QUEIJO – Equipamento destinado ao processamento de leite para produção de queijos, construído integralmente em aço inox AISI 304, com acabamento polido sanitário. Estrutura com parede dupla (camisa) para aquecimento indireto, garantindo controle térmico adequado durante o processo. Capacidade mínima de 500 litros, com saída inferior em conexão sanitária padrão (mínimo 1 ½”), equipada com válvula de fechamento. Possui reforço estrutural em chassi metálico, pés elevados para melhor ergonomia e facilidade de higienização. Indicado para processos que exigem controle rigoroso de temperatura e qualidade.	470292	R\$ 14.500,00	5	R\$ 72.500,00
		Tanque de resfriamento de leite com capacidade nominal de 500 (quinhentos) litros, do tipo expansão direta, construído integralmente em aço inoxidável AISI 304 (interno e externo), com acabamento sanitário polido e soldas sanitárias isentas de rebarbas, dotado de isolamento térmico em poliuretano expandido injetado de alta densidade (mínimo de 40 kg/m³), destinado ao resfriamento e armazenamento de leite cru, equipado com unidade de refrigeração composta por compressor hermético de alto desempenho, de marca reconhecida ou equivalente, utilizando gás refrigerante ecológico, com capacidade de reduzir a temperatura do leite de aproximadamente 35 °C para 4 °C em no máximo 3 (três) horas, conforme exigências do				

98	Tanque De Resfriamento Por Expansão Direta - 500 L	Ministério da Agricultura e Pecuária, possuindo agitador mecânico interno em aço inox com funcionamento automático e intermitente, de baixa rotação, controlador eletrônico digital de temperatura com sistema de proteção contra congelamento, tampa superior articulada com vedação adequada, válvula de saída sanitária inferior que permita escoamento total do produto sem pontos de acúmulo, pés ajustáveis para nivelamento, estrutura que facilite a higienização manual ou sistema CIP, condensador dimensionado para operação eficiente em clima tropical, alimentação elétrica compatível com a rede local, baixo consumo energético, proteções elétricas contra sobrecarga e variações de tensão, devendo atender integralmente às normas sanitárias vigentes, sendo fornecido novo, acompanhado de manual em língua portuguesa, garantia mínima de 12 (doze) meses e assistência técnica autorizada no território nacional, com disponibilidade de peças de reposição.	217984	R\$ 16.800,00	3	R\$ 50.400,00
99	Tanque Pulmão	TANQUE PULMÃO – Equipamento destinado à homogeneização e alimentação de produtos para envase, construído em aço inox AISI 304, com acabamento sanitário. Capacidade mínima de 50 litros, com sistema de agitação manual ou mecânica, tampa superior e válvula de saída tipo borboleta com conexões sanitárias. Indicado para mistura de sabores em iogurtes e produtos lácteos, garantindo uniformidade do produto antes do envase. Compatível com sistemas de dosagem.	230178	R\$ 2.250,00	5	R\$ 11.250,00
100	Tanque Recepção 500 L	TANQUE DE RECEPÇÃO DE LEITE – Equipamento destinado à recepção e pré-filtragem de leite cru, construído integralmente em aço inox AISI 304, com acabamento polido sanitário. Formato retangular, com capacidade mínima de 500 litros, dotado de tampa superior com apoio para latões, sistema de pré-filtragem com tela em aço inox malha 100 removível, garantindo retenção de impurezas. Possui saída inferior lateral com conexão padrão sanitário (SMS), permitindo escoamento adequado do produto. Estrutura apoiada sobre pés reforçados, proporcionando estabilidade e ergonomia operacional. Indicado para ambientes que exigem alto padrão higiênico-sanitário.	470292	R\$ 13.950,00	5	R\$ 69.750,00
					Valor Total	R\$ 8.577.837,00

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3 Para fins de operacionalização do Sistema de Registro de Preços e atendimento às demandas descentralizadas da instituição, a demanda mínima da Administração será de 01 (uma) unidade por item em cada pedido, independentemente do quantitativo total registrado.
- 1.4. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

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

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 dias, contados do envio do empenho., em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Considerando a estrutura multicampi do Instituto Federal Fluminense – IFFluminense e a necessidade de atendimento descentralizado das unidades administrativas e acadêmicas, as entregas dos equipamentos poderão ocorrer em qualquer um dos campi ou unidades vinculadas à instituição, conforme definição da Administração no momento da emissão da Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou outro instrumento congêner.

5.3.1. Todos os custos relativos ao transporte, frete, seguro, carga, descarga, acondicionamento, montagem (quando aplicável) e demais despesas necessárias à plena execução contratual serão de inteira responsabilidade da contratada, sem qualquer ônus adicional para a contratante.

5.4. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços

Relação de unidades e endereços	
UNIDADES	Endereço
Reitoria	Rua Coronel Walter Kramer, 363 Pq. Santo Antônio - Campos dos Goytacazes - RJ. CEP:
campus Bom Jesus do Itabapoana	Avenida Dario Vieira Borges, 235 - Parque do Trevo - Bom Jesus do Itabapoana - RJ. CEP:
campus Cabo Frio	Estr. dos Búzios, Cabo Frio - RJ, 28293-660
campus Cambuci	Estrada Cambuci-Três Irmãos, Km 05, Zona Rural – Cambuci/RJ. CEP: 28430-000
campus Campos Centro	Rua Dr. Siqueira, 273 - Parque Dom Bosco, Campos dos Goytacazes, RJ. CEP: 28030-130
campus Campos Guarus	Av. Souza Mota, 350 - Parque Fundao, Campos dos Goytacazes - RJ, 28060-010
campus Itaboraí	R. Izaura Pantoja, 167-333 - Nova Cidade, Itaboraí - RJ
campus Itaperuna	BR-356, Km 3 - nº 3555 - Presidente Costa e Silva, Itaperuna - RJ, 28300-000
campus Macaé	Rodovia Amaral Peixoto, km 164, Imboassica, Macaé-RJ. CEP: 27932-050
campus Magé	Av. Pouchot Lermans com a Rua Dra. Lais Miranda de Tavares, 1º distrito de Magé. CEP:25904-766
campus Maricá	RJ 114, KM 12,5, Ubatiba - Maricá -RJ CEP: 24908-845
campus Quissamã	Av. Amilcar Pereira da Silva, 727, Piteiras CEP: 28735 000
campus Santo Antônio de Pádua	Av. João Jazbick - Aeroporto - Santo Antônio de Pádua, RJ CEP: 28470-000
campus São João da Barra	BR-356, Km 181 - s/n - Perigoso, São João da Barra - RJ, 28200-000
Polo de Inovação	BR 356, km 158 S/N Martins Lage, Campos dos Goytacazes - RJ, 28100-000

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

Fiscalização Administrativa

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

Gestor do Contrato

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. *Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias*

7.2.4.2. *Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia; [A2]*

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

7.2.4.3. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 3% (três por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 3% (três por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.6. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 3% (três por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação [ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]*

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 30 (trinta) dias úteis.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

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

8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 8.12.1. o prazo de validade;
- 8.12.2. a data da emissão;
- 8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 8.12.5. o valor a pagar; e
- 8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Reajuste

8.27. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 08/05/2026

8.28. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado[A16], os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

- 8.30. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 8.31. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 8.32. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será (ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 8.33. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 8.34. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta[A1]

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

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

- 9.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 9.23. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.24. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *dos dois últimos exercícios sociais*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas[A11] :

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

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

- 9.26. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação *capital mínimo* de 10% do *valor total estimado da contratação*.
- 9.27. *Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;*
- 9.28. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 9.29. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 9.30. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 9.31. *O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 7.166.735,00 (sete milhões, cento e sessenta e seis mil, setecentos e trinta e cinco reais), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.*

10.2. *A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.*

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Campos dos Goytacazes, 20 de Julho de 2026.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

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

OU

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

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. O adjudicatário terá o prazo de, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato [Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização] **OU** [constante deste Anexo], sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.
- 1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:
 - 1.3.1 referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;
 - 1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no **Edital** **OU** na **Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica**, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. **O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.**
- 2.2. **O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.**

OU

- 2.3. *O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.[A1]*
- 2.4. *A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin[A2]).*
- 2.5. *O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*
- 2.6. *A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.*
- 2.7. *A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.*

OU

- 2.8. *O prazo de vigência da contratação é de(máximo de um ano) contados do(a) (data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021[A3].*

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 3.1. São obrigações do Contratante:
 - 3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;
 - 3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
 - 3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou

parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

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

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

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

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

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

3.1.8.1. A Administração terá o prazo de **XXXXXXX**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A4]

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **XXXXXX**. [A5]

3.1.10. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.* [A6] [A7]

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO [A8]

4.1. *O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:*

4.1.1 Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, *e da relação da rede de assistência técnica autorizada* [A9] ;

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados; [A10]

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a

boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

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

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

4.1.21. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.[A11]*

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

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

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

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

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

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. *A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*

5.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.*

5.3. *Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:*

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

5.3.2. *poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.[A13]*

OU

5.4. *A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes[A14]*

5.5. *O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem[A15].*

5.5.1. *Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.*

5.6. **O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.**

OU

5.7. **O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A16] contraentes.**

5.8. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

5.8.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

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

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

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

5.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.9.3. Indenizações e multas.

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

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

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. **Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A17]**

7. ALTERAÇÕES

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

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

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A18]

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

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

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

Por meio deste instrumento, **(identificar o Contratado)** declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no **Edital OU Aviso de Contratação Direta**, no Termo de Referência e nos demais

anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20....

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. Responsáveis

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

EDUARDO FLEMING RODRIGUES GIRAO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 20/07/2026 às 17:39:31.