

TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES, EXCETO TIC
LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO – CÂMPUS
PRESIDENTE EPITÁCIO

(Processo Administrativo nº 23440.000565.2026-51)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de equipamentos e utensílios para o preparo de refeições na cozinha do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) – Câmpus Presidente Epitácio, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID. DE MEDI DA	QUANTI DADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Amolador/Afiador de facas com estrutura em material resistente e durável, com sistema de afiação diamantado. Deve possuir, no mínimo, dois estágios ou faces de afiação, destinados ao desbaste e acabamento do fio da lâmina. Equipado com cabo ergonômico que proporcione firmeza, conforto e segurança durante o uso, além de base antiderrapante que garanta estabilidade durante a operação. Dimensões mínimas aproximadas: altura de 6 cm, largura de 5 cm e comprimento de 19,8 cm. Produto destinado à afiação de facas de uso culinário, devendo apresentar boa durabilidade, resistência ao uso contínuo e acabamento adequado para ambiente de cozinha profissional. Serão aceitos produtos equivalentes que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar. CATMAT: 407136	unid.	2	R\$ 136,45	R\$ 272,90
2	Barra magnética para fixação de utensílios. Descrição técnica: Barra magnética indicada para fixação e organização de utensílios metálicos, especialmente facas, em cozinhas	unid.	2	R\$ 63,86	R\$ 127,72

	profissionais ou institucionais. Deve possuir estrutura própria para instalação em parede, contendo furos nas extremidades para fixação firme e estável. O produto deverá acompanhar os acessórios necessários para instalação, incluindo buchas e parafusos compatíveis. Dimensões mínimas aproximadas: Comprimento da área magnética: 30 cm, Altura: 3 cm, Profundidade: 1,5 cm, Peso mínimo aproximado: 0,40 kg. O produto deverá apresentar boa resistência mecânica, durabilidade e acabamento adequado, permitindo fácil higienização e uso contínuo em ambientes de manipulação de alimentos. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca Fackelmann ou similar. CATMAT: 611694				
3	Batedor manual de alimentos, tipo fouet, indicado para preparo e mistura de ingredientes em atividades culinárias, como massas, molhos, cremes, ovos, caldas e preparações similares, podendo ser utilizado em cozinhas domésticas ou institucionais. O batedor deverá possuir formato com hastes metálicas flexíveis, apropriadas para mistura, emulsificação e incorporação de ar em preparações culinárias. Deverá possuir cabo ergonômico, proporcionando melhor manuseio, segurança e conforto durante o uso. Dimensões mínimas do produto: Comprimento: 37,2 cm, Largura: 6,5 cm, Altura: 6,5 cm. Peso mínimo: 140 g. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, fabricado em material apropriado para contato com alimentos e atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar. CATMAT: 473546	unid.	4	R\$ 82,45	R\$ 329,80
4	Caçarola Hotel Nº 40. Caçarola industrial, indicado para preparo de alimentos em cozinhas profissionais, confeccionado em alumínio, proporcionando aquecimento eficiente, distribuição uniforme de calor. O produto deverá possuir capacidade mínima de 23,8 litros, com diâmetro entre 40 e 50 cm e altura mínima de 19 cm. Deverá ser fabricado em alumínio resistente, adequado ao uso contínuo em ambientes profissionais. O	unid.	4	R\$ 241,75	R\$ 967,00

	revestimento interno deverá ser em alumínio natural, sem aplicação de material antiaderente. O utensílio deverá possuir estrutura robusta, com peso mínimo de 2,1 kg, garantindo estabilidade e durabilidade durante a utilização. Deverá acompanhar tampa confeccionada em alumínio, com encaixe adequado ao corpo da caçarola. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas ou imperfeições, sendo apropriado para uso em cozinhas industriais. Deverá atender às normas técnicas aplicáveis vigentes e ser fornecido com garantia mínima conforme legislação pertinente. Padrão de qualidade equivalente à marca ABC ou similar. CATMAT: 473408				
5	Caçarola Hotel Nº 55. Caçarola industrial, indicado para preparo de alimentos em cozinhas profissionais, confeccionado em alumínio de alta qualidade. O produto deverá possuir capacidade de 52,2 litros, com diâmetro mínimo de 55 cm e altura mínima de 22 cm. Deverá ser fabricado em alumínio com espessura mínima de 3 mm, garantindo resistência, durabilidade e eficiência térmica durante o uso contínuo. O utensílio deverá possuir duas alças laterais fixas, reforçadas, proporcionando segurança e firmeza no manuseio. Deverá acompanhar tampa confeccionada em alumínio, com encaixe preciso ao corpo da caçarola, assegurando melhor vedação térmica e eficiência no cozimento dos alimentos. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas ou imperfeições. Padrão de qualidade equivalente à marca ABC ou similar. CATMAT: 319837	unid.	3	R\$ 568,74	R\$ 1.706,22
6	Caixa Plásticas com Tampa 15 litros. Caixa fechada com tampa, indicado para armazenamento, transporte e organização de alimentos ou insumos em ambientes profissionais, confeccionado em material resistente, atóxico e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD), de alta qualidade, resistente a impactos, deformações e variações de temperatura, inclusive em condições de temperaturas negativas, sem comprometimento de sua integridade estrutural. A caixa deverá possuir capacidade de 15 litros, com tampa	unid.	10	R\$ 50,41	R\$ 504,10

	ajustável ao corpo, garantindo fechamento adequado e proteção do conteúdo armazenado. Deverá permitir empilhamento seguro, mesmo quando carregada, sem causar danos à estrutura ou deformações. A coloração deverá ser preferencialmente branca ou em tons claros. O material deverá ser compatível com limpeza por lavagem convencional e higienização a vapor. As dimensões externas deverão conter aproximadamente: Comprimento: 44,1 cm, Largura: 35,2 cm, Altura: 15 cm. As dimensões internas deverão ser compatíveis com a capacidade informada, sendo aproximadamente: Comprimento: 36,5cm, Largura: 29,5cm, Altura: 14cm. O peso mínimo do produto deverá ser de 1,26 kg. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição ou ambientes similares. Padrão de qualidade equivalente às marcas Plaskom, Gruplast, Elastobor, Bonete ou similar. CATMAT: 364754				
7	Caixa Plásticas com Tampa 26 litros. Caixa fechada com tampa, indicado para armazenamento, transporte e organização de alimentos ou insumos em ambientes profissionais, confeccionado em material resistente, atóxico e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD), de alta qualidade, resistente a impactos, deformações e variações de temperatura, inclusive em condições de temperaturas negativas, sem comprometimento de sua integridade estrutural. A caixa deverá possuir capacidade entre 24 de 26 litros, com tampa ajustável ao corpo, garantindo fechamento adequado e proteção do conteúdo armazenado. Deverá permitir empilhamento seguro, mesmo quando carregada, sem causar danos à estrutura ou deformações. A coloração deverá ser preferencialmente branca ou em tons claros. O material deverá ser compatível com limpeza por lavagem convencional e higienização a vapor. As dimensões externas deverão estar compreendidas entre: Comprimento: 49 cm a 55 cm, Largura: 35 cm a 44 cm, Altura: aproximadamente 22,5 cm, as dimensões internas deverão ser compatíveis	unid.	10	R\$ 71,77	R\$ 717,70

	com a capacidade informada, sendo aproximadamente: Comprimento: 41 cm, Largura: 31 cm, Altura: 22 cm. O peso mínimo do produto deverá ser de 2 kg. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição ou ambientes similares. Padrão de qualidade equivalente às marcas Plaskom, Gruplast, Elastobor, Bonete ou similar. CATMAT: 331529				
8	Caixa Plásticas com Tampa 4,2 litros. Caixa fechada com tampa, indicado para armazenamento, transporte e organização de alimentos ou insumos em ambientes profissionais, confeccionado em material resistente, atóxico e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD), de alta qualidade, resistente a impactos, deformações e variações de temperatura, inclusive em condições de temperaturas negativas, sem comprometimento de sua integridade estrutural. A caixa deverá possuir capacidade de 4,2 litros, com tampa ajustável ao corpo, garantindo fechamento adequado e proteção do conteúdo armazenado. Deverá permitir empilhamento seguro, mesmo quando carregada, sem causar danos à estrutura ou deformações. A coloração deverá ser preferencialmente branca ou em tons claros. O material deverá ser compatível com limpeza por lavagem convencional e higienização a vapor. As dimensões externas deverão ser de: Comprimento: 32 cm, Largura: 13,5 cm, Altura: aproximadamente 16,5 cm. O peso mínimo do produto deverá ser de 0,445 kg. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição ou ambientes similares. Padrão de qualidade equivalente às marcas Plaskom, Gruplast, Elastobor, Bonete ou similar. CATMAT: 615870	unid.	20	R\$ 17,22	R\$ 344,40
9	Caixa Plásticas com Tampa 7 litros. Caixa fechada com tampa, indicado para armazenamento, transporte e organização de alimentos ou insumos em ambientes profissionais, confeccionado em material	unid.	10	R\$ 25,31	R\$ 253,10

	resistente, atóxico e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD), de alta qualidade, resistente a impactos, deformações e variações de temperatura, inclusive em condições de temperaturas negativas, sem comprometimento de sua integridade estrutural. A caixa deverá possuir capacidade de 7 litros, com tampa ajustável ao corpo, garantindo fechamento adequado e proteção do conteúdo armazenado. Deverá permitir empilhamento seguro, mesmo quando carregada, sem causar danos à estrutura ou deformações. A coloração deverá ser preferencialmente branca ou em tons claros. O material deverá ser compatível com limpeza por lavagem convencional e higienização a vapor. As dimensões externas deverão estar compreendidas entre: Comprimento: 42,5 cm a 55 cm, Largura: 30 cm a 44 cm, Altura: aproximadamente 7,5 cm, as dimensões internas deverão ser compatíveis com a capacidade informada, sendo aproximadamente: Comprimento: 36,5 cm, Largura: 26,5 cm, Altura: 7 cm. O peso mínimo do produto deverá ser de 0,725 kg. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição ou ambientes similares. Padrão de qualidade equivalente às marcas Plaskom, Gruplast, Elastobor, Bonete ou similar. CATMAT: 458930				
10	Caldeirão 40 L. Caldeirão de alumínio. Descrição técnica: Caldeirão confeccionado em alumínio resistente, com tampa, indicado para preparo e cocção de alimentos em cozinhas profissionais ou institucionais. O utensílio deverá possuir estrutura robusta, paredes espessas e acabamento adequado, garantindo boa distribuição de calor, resistência ao uso contínuo e facilidade de higienização. Deve possuir alças laterais reforçadas, fixadas de forma segura ao corpo do recipiente, que permitam o manuseio seguro durante o preparo e transporte de alimentos quentes. Dimensões mínimas aproximadas: Altura: 34 cm, Diâmetro: 40 cm, Capacidade mínima: 40 litros, Peso mínimo aproximado: superior a 2 kg. O produto deverá apresentar boa durabilidade, resistência	unid.	2	R\$ 240,06	R\$ 480,12

	mecânica e acabamento adequado para uso em serviços de alimentação, permitindo limpeza e higienização adequadas. Padrão de qualidade equivalente à marca Eirilar ou similar. CATMAT: 283204				
11	Kit de Caneca Plástica com Silk. Kit de Canecas plásticas, com 1200 unidades, contendo em cada uma delas o silk como o logo do IFSP colorido. Descrição técnica: Caneca confeccionada em polietileno (PE) ou polipropileno (PP), material atóxico e adequado para contato com alimentos, livre de bisfenol-A (BPA Free). Produto indicado para utilização em serviços de alimentação institucionais, devendo apresentar boa resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. A caneca deverá possuir acabamento liso, bordas seguras e estrutura resistente ao uso contínuo, sendo apropriada para consumo de bebidas quentes ou frias. Características mínimas: Capacidade mínima: 400 ml, Peso mínimo: 40 g, Cores: verde ou vermelha. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, superfície interna lisa e resistência adequada para uso em ambientes de manipulação e distribuição de alimentos. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente às marcas Ecocopo, MultiStore, Valtech ou similar. CATMAT: 457240	kit	1	R\$ 9.220,00	R\$ 9.220,00
12	Canecão 8 L. Canecão de alumínio – linha profissional. Descrição técnica: Canecão confeccionado em alumínio resistente, indicado para preparo, aquecimento e manipulação de líquidos e alimentos em cozinhas profissionais ou institucionais. O utensílio deverá possuir estrutura robusta e acabamento adequado, proporcionando boa condução térmica, durabilidade e facilidade de higienização. Deve possuir cabo ergonômico com revestimento em material termo resistente, tipo baquelite ou equivalente, que proporcione isolamento térmico e segurança no manuseio durante o uso. Dimensões e características mínimas aproximadas: Capacidade interna: entre 8 e 10 litros, Diâmetro da boca: 22 cm, Dimensões aproximadas: 32 cm (comprimento) x 22 cm (largura) x 22,3 cm (altura). Peso mínimo aproximado: 0,630 kg. Observação:	unid.	2	R\$ 84,21	R\$ 168,42

	Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca ABC ou similar. CATMAT: 482939				
13	Concha Média. Concha em aço inoxidável – uso profissional. Descrição técnica: Concha confeccionada em aço inoxidável, indicada para utilização em cozinhas profissionais e serviços de alimentação. Deve possuir cabo longo, reforçado e ergonomicamente adequado, permitindo maior alcance em recipientes profundos durante o preparo e a distribuição de alimentos. O cabo deverá possuir gancho ou furo na extremidade, possibilitando o armazenamento por suspensão em barras ou suportes apropriados. Dimensões mínimas: Comprimento total: 50 cm, Altura: 10 cm, Largura: 18 cm, Profundidade aproximada: 55 cm, Peso mínimo aproximado: 0,3 kg. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca Weck ou similar. CATMAT: 485586	unid.	6	R\$ 41,27	R\$ 247,62
14	Cutelo 5". Cutelo de uso profissional, indicado para corte e preparo de alimentos em cozinhas industriais, confeccionado com lâmina em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e manutenção do fio de corte. O produto deverá possuir cabo ergonômico confeccionado em polipropileno, na cor branca ou off white, com características que proporcionem firmeza, segurança no manuseio e fácil higienização, sendo adequado para uso contínuo em ambientes institucionais. A lâmina deverá apresentar acabamento adequado, isenta de rebarbas ou imperfeições. Especificações mínimas: Tipo: Cutelo profissional; Material da lâmina: Aço inoxidável; Material do cabo: Polipropileno (cor branca ou off white); Tamanho da lâmina: 5 polegadas; Altura: 8,0 cm; Largura: 12,0 cm; Espessura: 2,2 cm; Peso mínimo: 160 g. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar. CATMAT: 331212	unid.	2	R\$ 41,18	R\$ 82,36
15	Descascador de legumes manual em aço inoxidável. Descrição técnica: Descascador de	unid.	4	R\$ 20,70	R\$ 82,80

	legumes de uso manual, indicado para remoção de cascas de frutas, legumes e hortaliças em cozinhas profissionais ou institucionais. O utensílio deverá ser fabricado integralmente em aço inoxidável, incluindo corpo e lâmina, garantindo resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de higienização e adequação ao contato com alimentos. Deve possuir lâmina afiada e eficiente, adequada para descascamento uniforme, além de formato ergonômico que proporcione conforto e segurança durante o manuseio. Dimensões mínimas: Comprimento: 12,5 cm, Largura: 5 cm, Altura: 2 cm, Peso mínimo aproximado: 0,050 kg. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca Weck ou similar. CATMAT: 327865				
16	Escorredor de alumínio com alças reforçadas. Descrição técnica: Escorredor confeccionado em alumínio resistente, indicado para lavagem e escoamento de alimentos em cozinhas profissionais ou institucionais. Deve possuir alças laterais reforçadas, fixadas de forma segura ao corpo do utensílio, permitindo manuseio seguro e transporte adequado, mesmo quando em uso com maior volume de alimentos. Dimensões e características mínimas: Diâmetro: entre 45 cm e 60 cm, Altura: 27 cm. Dimensões aproximadas gerais (L x P x A): 65 cm x 55 cm x 35 cm. Capacidade mínima: 21 litros. Peso mínimo aproximado: 1,135 kg. O utensílio deverá apresentar boa resistência mecânica, durabilidade e estabilidade estrutural, sendo adequado para uso contínuo em ambientes de manipulação e preparo de alimentos. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente às marcas Cambé, Alumínio Real, Global House ou similar. CATMAT: 406327	unid.	2	R\$ 169,00	R\$ 338,00
17	Escumadeira profissional nº 20 com cabo termo resistente. Descrição técnica: Escumadeira indicada para uso em cozinhas profissionais e serviços de alimentação, destinada à retirada de alimentos ou espumas durante processos de cocção e fritura. O utensílio deverá ser fabricado	unid.	6	R\$ 64,01	R\$ 384,06

	em alumínio resistente, com cabo revestido em material termo resistente, tipo baquelite ou equivalente, proporcionando isolamento térmico, segurança e conforto durante o manuseio. A escumadeira deverá possuir superfície perfurada adequada para escoamento de líquidos, além de cabo longo, reforçado e ergonomicamente adequado, permitindo maior alcance em recipientes profundos. O cabo deverá conter gancho ou furo na extremidade, possibilitando o armazenamento por suspensão em barras ou suportes apropriados. Dimensões e características mínimas: Diâmetro da área perfurada: 20 cm, Comprimento do cabo: 59 cm, Comprimento total: 74 cm. Peso mínimo aproximado: 370 g. Material: alumínio com parte do cabo em baquelite ou material equivalente termo resistente. O utensílio deverá apresentar boa resistência mecânica, durabilidade e acabamento adequado, permitindo fácil higienização e uso contínuo em ambientes de manipulação e preparo de alimentos. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca ABC ou similar. CATMAT: 485585				
18	Espátula grande. Espátula curva profissional (tipo raspadeira). Descrição técnica: Espátula curva indicada para uso em cozinhas profissionais e serviços de alimentação, destinada à manipulação, raspagem, porcionamento e auxílio no preparo de alimentos. O utensílio deverá possuir lâmina fabricada em aço inoxidável, resistente à corrosão e adequada para contato com alimentos, garantindo durabilidade, resistência ao uso contínuo e facilidade de higienização. Deve possuir cabo ergonômico confeccionado em polipropileno, na cor branca. Dimensões e características mínimas aproximadas: Largura da lâmina: 10 cm, Comprimento total: 31,5 cm, Largura aproximada: 10,5 cm, Altura aproximada: 10 cm. Peso mínimo aproximado: 260 g. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.	unid.	4	R\$ 30,35	R\$ 121,40

	Padrão de qualidade equivalente às marcas Hercules, Mundial ou similar. CATMAT: 339514				
19	Extrator de Suco Profissional, destinado à extração de sucos de frutas cítricas, com potência mínima de 250 W, alimentação bivolt (127/220 V). O equipamento deverá possuir capacidade mínima de 1 litro, com estrutura composta por polipropileno de alta resistência e aço inoxidável. Deverá acompanhar 02 (duas) castanhas intercambiáveis, sendo: 01 (uma) de menor dimensão, adequada para extração de suco de limão; e 01 (uma) de maior dimensão, adequada para laranja ou frutas de tamanho similar. O conjunto deverá incluir copo coletor com peneira. O motor deverá possuir duplo rolamento blindado, além de sistema de proteção térmica. O equipamento deverá possuir ainda sistema guarda-fio. Dimensões aproximadas do produto (A x L x P): 20 cm x 11 cm x 16 cm. Peso aproximado (sem embalagem): 400 g. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis. Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Padrão de qualidade equivalente à marca Mondial Turbo Premium ou similar. CATMAT: 620324	unid.	1	R\$ 173,84	R\$ 173,84
20	Facas de corte 10". Faca para carne de uso profissional, indicada para corte e preparo de alimentos em cozinhas industriais, confeccionada com lâmina em aço inoxidável de alta resistência, proporcionando durabilidade, manutenção do fio de corte e resistência à corrosão. O produto deverá possuir cabo ergonômico em polipropileno, na cor branca, garantindo firmeza, segurança no manuseio e facilidade de higienização, sendo adequado para uso contínuo em ambientes institucionais. A lâmina deverá apresentar acabamento adequado, sem rebarbas ou imperfeições, assegurando eficiência no corte e segurança durante a utilização. Deverá ser compatível com lavagem em máquina de lavar louças, sem prejuízo de suas características físicas e estruturais. Especificações mínimas: Tipo: Faca para carne; tamanho da lâmina: 10 polegadas; Material da lâmina: Aço inoxidável; Material do cabo: Polipropileno; Cor do cabo: Branco; Comprimento total: 33,8 cm;	unid.	6	R\$ 81,81	R\$ 490,86

	Largura: 5,5 cm; Altura: 1,8 cm; Peso mínimo: 170 g; Compatibilidade: Lavável em máquina de lavar louças; Garantia: Mínima de 90 (noventa) dias, conforme legislação vigente. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar. CATMAT: 334673				
21	Facas de corte 4". Faca para legumes e frutas de uso profissional, indicada para corte, descascamento e preparo de alimentos em cozinhas industriais, confeccionada com lâmina em aço inoxidável com tratamento térmico, garantindo maior durabilidade do fio de corte, resistência à corrosão e desempenho adequado. O produto deverá possuir lâmina lisa, com acabamento uniforme, isenta de rebarbas ou imperfeições, assegurando precisão no corte e segurança durante o uso. O cabo deverá ser confeccionado em polipropileno, na cor branca, com design ergonômico que proporcione firmeza, conforto e segurança no manuseio, além de permitir fácil higienização. Deverá ser resistente a lavagens frequentes, inclusive em máquina de lavar louças, sem prejuízo de suas propriedades físicas, estruturais e estéticas, sendo adequado para uso contínuo em ambientes institucionais. Especificações mínimas: Tipo: Faca para legumes e frutas; tamanho da lâmina: 4 polegadas; Material da lâmina: Aço inoxidável com tratamento térmico; Tipo de lâmina: Lisa; Material do cabo: Polipropileno; Cor do cabo: Branco; Largura: 6,0 cm; Altura: 0,6 cm; Espessura: 1,5 cm; Peso mínimo: 28,7 g; Compatibilidade: Lavável em máquina de lavar louças. CATMAT: 631610	unid.	6	R\$ 22,87	R\$ 137,22
22	Faca de mesa sem ponta, confeccionada integralmente em aço inoxidável, com lâmina totalmente temperada, proporcionando maior durabilidade do fio de corte e elevada resistência à corrosão. O produto deverá apresentar acabamento polido (brilho), com cabo no mesmo material, contendo detalhes que garantam ergonomia e segurança no manuseio. A faca deverá possuir tratamento que minimize riscos em superfícies delicadas, como porcelanas, sendo adequada para uso contínuo em ambientes institucionais, como refeitórios, cozinhas industriais e similares. Deverá ser compatível com lavagem em máquina de lavar louças, sem prejuízo de suas propriedades	unid.	150	R\$ 12,54	R\$ 1.881,00

	físicas e estéticas. Especificações mínimas: Material: Aço inoxidável; Comprimento: 21,1 cm; Largura: 1,9 cm; Espessura mínima: 3 mm; Acabamento: Polido (brilho). Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar. CATMAT: 270149				
23	Fatiador de Carne. Equipamento destinado ao fatiamento de carnes, fabricado em aço inoxidável, adequado para uso profissional, atendendo às normas vigentes de segurança e higiene aplicáveis. Deverá possuir lâmina com diâmetro de 350 mm, garantindo cortes uniformes, precisos e de alta produtividade. O sistema de corte deverá permitir regulagem de espessura, com variação mínima de 0 mm até 37 mm. O equipamento deverá operar com as seguintes características elétricas: tensão de 220 V, frequência de 60 Hz, monofásico. Potência nominal mínima de 550 W, com motor de no mínimo 0,5 HP (CV), e consumo energético aproximado de 0,55 kWh. Dimensões do equipamento: 525 mm (altura) x 765 mm (largura) x 720 mm (profundidade). Peso líquido de 52 kg e peso bruto de 64 kg. O equipamento deverá possuir estrutura robusta, base estável e componentes que garantam segurança ao operador, incluindo dispositivos de proteção conforme normas técnicas vigentes. Deverá ser de fácil higienização, com superfícies lisas e resistentes à corrosão. Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Padrão de qualidade equivalente à marca Skymssen FC-350-N ou similar. CATMAT: 230201	unid.	1	R\$ 14.506,28	R\$ 14.506,28
24	Garfo de mesa confeccionado integralmente em estrutura monobloco em aço inox inclusive o cabo, garantindo elevada durabilidade, resistência à corrosão e manutenção das condições de higiene ao longo do tempo. O produto deverá apresentar acabamento liso e polido, com dentes devidamente alinhados e com polimento interno, formato anatômico adequado ao uso alimentar e bordas arredondadas, proporcionando conforto e segurança ao usuário. Deverá ser compatível com lavagem em máquina de lavar louças, sem prejuízo de suas propriedades físicas, estruturais e estéticas. Não deverá apresentar rebarbas, arestas cortantes ou imperfeições que comprometam a segurança no uso.	unid.	150	R\$ 8,95	R\$ 1.342,50

	Especificações mínimas: Aço inoxidável (estrutura e cabo); Comprimento: 19,2 cm; Largura: 2,2 cm; Altura: 1,8 cm; Peso mínimo: 30, 1 g; Acabamento: Liso e polido; Tipo: Garfo de mesa; Compatibilidade: Lavável em máquina de lavar louças. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar. CATMAT: 437871				
25	Gaveta com capacidade para 18 pratos ou 9 bandejas. Gaveta de pinos aberta (GPA), destinada ao acondicionamento e lavagem de utensílios em lavadoras de louças industriais. O produto deverá ser confeccionado em material resistente, apropriado para uso contínuo em ambientes institucionais, com alta durabilidade, resistência mecânica e compatibilidade com processos de lavagem automatizada. Deverá possuir estrutura com pinos que permitam o correto encaixe e estabilidade dos utensílios durante o ciclo de lavagem, garantindo eficiência na higienização e evitando danos aos materiais. A gaveta deverá ter capacidade mínima para acondicionar até 18 (dezoito) pratos ou 9 (nove) bandejas, a cor pode variar. Deverá ser compatível com lavadoras de louças industriais da linha NT 210 3T(Netter), sem necessidade de adaptações. Especificações exatas: Tipo: Gaveta de pinos aberta (GPA); Dimensões: 50 cm x 50 cm; Capacidade: 18 pratos ou 9 bandejas; Compatibilidade: Lavadoras de louças industriais linha NT 210 3T (Netter); Aplicação: Uso em processos automatizados de lavagem de utensílios. CATMAT: 444094	unid.	2	R\$ 281,33	R\$ 562,66
26	Liquidificador industrial, de alta rotação, indicado para preparo e processamento de alimentos, adequado para uso profissional. O equipamento deverá possuir copo com capacidade mínima de 4 litros, confeccionado em aço inoxidável monobloco, sem soldas, garantindo maior resistência, higiene e durabilidade. O gabinete deverá ser em aço inox escovado. Deverá possuir tampa em material atóxico, com vedação eficiente, permitindo o acréscimo de ingredientes durante o funcionamento, equipada com dosador integrado. O sistema de trituração deverá ser composto por lâminas em aço inoxidável de alta resistência, com encaixe do eixo do tipo sextavado, proporcionando maior eficiência, estabilidade e segurança durante a operação. O equipamento deverá operar em tensão de 220	unid.	1	R\$ 1.136,67	R\$ 1.136,67

	V, frequência de 50–60 Hz, monofásico, com potência nominal mínima de 590 W e potência do motor de 1.200 W, com consumo energético aproximado de 0,59 kWh e rotação mínima de 22.000 rpm. As dimensões mínimas do equipamento deverão ser de 700 x 270 x 240 mm (altura x largura x profundidade). O peso líquido deverá ser de no mínimo 4,60 kg e o peso bruto de 6,40 kg. Deverá ser fornecido com manual de instruções e atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis vigentes. Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Padrão de qualidade equivalente à marca Skymesen ou similar. CATMAT: 429383				
27	Panela de Pressão Industrial 20 l. Panela de pressão industrial, indicado para preparo de alimentos em cozinhas profissionais, confeccionado em alumínio polido de alta resistência, com acabamento em alto brilho, garantindo durabilidade, eficiência térmica e facilidade de higienização, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes. O equipamento deverá possuir capacidade mínima de 20 litros, com corpo em alumínio com espessura mínima de 4 mm. O revestimento interno deverá ser em alumínio natural, sem aplicação de material antiaderente. Deverá possuir sistema de fechamento externo, com no mínimo 8 (oito) travas de segurança, garantindo vedação eficiente e operação segura. O conjunto deverá incluir válvulas de segurança confeccionadas em silicone resistente a altas temperaturas, além de sistema adicional de segurança por meio de janela de alívio de pressão, com acionamento automático em caso de sobrepressão ou obstrução. O equipamento deverá contar com duas alças laterais, confeccionadas em material isolante térmico (baquelite). As dimensões aproximadas do produto deverão ser: comprimento total de 48 cm, diâmetro externo de 33 cm, altura de 25 cm e diâmetro interno de 33 cm, admitindo-se variações compatíveis com o padrão do fabricante. O peso deverá ser de aproximadamente 5 kg. O produto deverá possuir certificação vigente do INMETRO e atender integralmente às normas técnicas e de segurança aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Nigro, Eirilar ou similar. CATMAT: 421724	unid.	4	R\$ 439,07	R\$ 1.756,28

28	Pegador manual de alimentos, tipo pinça, indicado para manipulação e preparo de alimentos em cozinhas institucionais. O utensílio deverá possuir estrutura principal em aço inoxidável, o cabo deverá ser revestido em material emborrachado com polipropileno (PP). Dimensões mínimas do produto: Comprimento: 30,8 cm; Altura: 8 cm; Largura: 3,7 cm. Peso mínimo: 145 g. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, fabricado em material apropriado para contato com alimentos e atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar. CATMAT: 609405	unid.	6	R\$ 53,42	R\$ 320,52
29	Peneira manual para uso culinário, fabricada em aço inoxidável, resistente à corrosão, durável e adequada ao contato com alimentos. O utensílio deverá possuir malha metálica em aço inoxidável, adequada para processos de coar, peneirar ou escorrer alimentos e líquidos. Deverá possuir cabo alongado, proporcionando maior segurança e conforto durante o manuseio, bem como alça de apoio na extremidade oposta. O cabo deverá possuir orifício ou estrutura adequada para suspensão, permitindo que o utensílio seja pendurado para armazenamento. Dimensões mínimas do produto: Diâmetro: 21 cm; Comprimento total: 36 cm; Altura: 8 cm; Peso aproximado: 0,17 kg. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, fabricado em material apropriado para contato com alimentos e atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar. CATMAT: 431338	unid.	4	R\$ 34,01	R\$ 136,04
30	Prancha de polipropileno Amarela. Prancha de corte, indicado para uso em cozinhas profissionais e industriais, destinado ao preparo e manipulação de alimentos, confeccionado em material atóxico, resistente e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A prancha deverá possuir dimensões mínimas de 30 cm x 50 cm (largura x comprimento) e espessura mínima de 1 cm, garantindo resistência ao uso contínuo, estabilidade durante o corte e maior durabilidade. Deverá ser fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente, não poroso, resistente a impactos, cortes e à absorção de líquidos. A cor	unid.	2	R\$ 107,86	R\$ 215,72

	deverá ser amarela, em conformidade com os padrões de identificação por cores utilizados em boas práticas de manipulação de alimentos. A superfície deverá ser lisa, porém com acabamento que proporcione aderência adequada, evitando deslizamentos durante o uso, e sem presença de rebarbas, trincas ou imperfeições. O produto deverá ser resistente a lavagens frequentes, inclusive em máquinas de lavar utensílios, sem deformações ou perda de características funcionais. Padrão de qualidade equivalente às marcas Cheff Plast, Kitplas ou similar. CATMAT: 315421				
31	Prancha de polipropileno Verde. Utensílio tipo prancha de corte, indicado para uso em cozinhas profissionais e industriais, destinado ao preparo e manipulação de alimentos, confeccionado em material atóxico, resistente e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A prancha deverá possuir dimensões mínimas de 30 cm x 50 cm (largura x comprimento) e espessura mínima de 1 cm, garantindo resistência ao uso contínuo, estabilidade durante o corte e maior durabilidade. Deverá ser fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente, não poroso, resistente a impactos, cortes e à absorção de líquidos. A cor deverá ser verde, em conformidade com os padrões de identificação por cores utilizados em boas práticas de manipulação de alimentos, destinada ao preparo de hortifrutigranjeiros. A superfície deverá ser lisa, porém com acabamento que proporcione aderência adequada, evitando deslizamentos durante o uso, e sem presença de rebarbas, trincas ou imperfeições. O produto deverá ser resistente a lavagens frequentes, inclusive em máquinas de lavar utensílios, sem deformações ou perda de características funcionais. Padrão de qualidade equivalente às marcas Cheff Plast, Kitplas ou similar. CATMAT: 315416	unid.	2	R\$ 125,77	R\$ 251,54
32	Prancha de polipropileno Vermelha. Prancha de corte, indicado para uso em cozinhas profissionais e industriais, destinado ao preparo e manipulação de alimentos, confeccionado em material atóxico, resistente e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A prancha deverá possuir dimensões mínimas de 30 cm x 50 cm (largura x	unid.	2	R\$ 120,61	R\$ 241,22

	comprimento), espessura mínima de 1 cm e peso mínimo de 1kg, garantindo resistência ao uso contínuo, estabilidade durante o corte e maior durabilidade. Deverá ser fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), não poroso, resistente a impactos, cortes e à absorção de líquidos. A cor deverá ser vermelha, em conformidade com os padrões de identificação por cores utilizados em boas práticas de manipulação de alimentos, especialmente para uso com carnes cruas. A superfície deverá ser lisa, porém com acabamento que proporcione aderência adequada, evitando deslizamentos durante o uso, e sem presença de rebarbas, trincas ou imperfeições. O produto deverá ser resistente a lavagens frequentes, inclusive em máquinas de lavar utensílios, sem deformações ou perda de características funcionais. Padrão de qualidade equivalente às marcas Cheff Plast, Kitplas ou similar. CATMAT: 315411				
33	Prato Raso de Mesa. Prato raso, indicado para uso em serviços de alimentação, confeccionado em porcelana de alta qualidade, garantindo resistência, durabilidade e adequada apresentação dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em porcelana com porosidade próxima de zero, evitando a absorção de líquidos, odores e a proliferação de fungos e bactérias, assegurando melhores condições de higiene. Deverá possuir diâmetro mínimo de 27 cm, com altura aproximada de 2,6 cm. O prato deverá apresentar borda reforçada, proporcionando maior resistência a impactos e ao uso contínuo em ambientes profissionais. Deverá ser compatível com uso em forno micro-ondas e resistente à lavagem em máquinas lava-louças, sem perda de suas características físicas ou estéticas. O peso mínimo do produto deverá ser de 711,4 gramas. O acabamento deverá ser uniforme isento de deformidades, partes tortuosas, manchas, trincas, lascas, rebarbas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação e nutrição. Padrão de qualidade equivalente às marcas Tramontina ou similar. CATMAT: 460818	unid.	150	R\$ 25,46	R\$ 3.819,00
34	Kit composto por:	kit	1	R\$ 5.675,23	R\$ 5.675,23

	1 Multiprocessador de alimentos profissional com discos intercambiáveis. Descrição técnica: Multiprocessador de alimentos de uso profissional, indicado para processamento, fatiamento e ralagem e corte em cubos de alimentos em cozinhas institucionais e serviços de alimentação. O equipamento deverá possuir estrutura robusta, fabricada em aço inoxidável e alumínio fundido, materiais que garantam resistência mecânica, durabilidade, facilidade de higienização e adequação ao uso contínuo em ambientes de manipulação de alimentos. Deve possuir bocal de alimentação amplo, facilitando a inserção dos alimentos, tampa removível para limpeza, e pés emborrachados ou antiderrapantes, garantindo estabilidade durante a operação. O equipamento deverá acompanhar conjunto de discos intercambiáveis, permitindo diferentes tipos de corte e processamento. Acessórios mínimos inclusos: 01 disco fatiador de 1 mm, 01 disco fatiador de 3 mm, 01 disco ralador fino, 01 disco ralador de 3 mm, 01 disco ralador de 5 mm, 01 disco ralador de 8 mm, 01 disco para corte julienne 7 x 7 mm, Especificações técnicas mínimas: Motor: mínimo de 0,5 CV, Potência: mínima de 600 W, Capacidade de produção: até 250 kg/h, Velocidade aproximada: 438 RPM, Consumo energético aproximado: 0,6 kW/h, Alimentação elétrica: bivolt, com chave seletora. Dimensões e peso aproximados: Altura: 59 cm, Largura: 33 cm, Profundidade: 52 cm, Peso mínimo aproximado: 28 kg. Observação: Serão aceitos equipamentos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Padrão de qualidade equivalente à marca Skymssen - 7 Discos PA-7 PRO ou similar. 2 Conjuntos de Corte em Cubos Médios (10 mm) para Processador de Alimentos Industrial. Conjunto de acessórios destinado ao uso em processador de alimentos industrial, composto por grade de corte e disco fatiador, projetados para a obtenção de cubos uniformes de aproximadamente 10 mm x 10 mm x 10 mm, indicado para processamento de legumes e vegetais em cozinhas profissionais, institucionais ou industriais. O conjunto deverá ser compatível com o processador de alimentos				
--	--	--	--	--	--

	de uso profissional adquirido nesta licitação. Composição mínima de cada conjunto: 01 (uma) grade de corte com malha aproximada de 10 x 10 mm; 01 (um) disco de corte/fatiador compatível, destinado à formação de cubos quando utilizado em conjunto com a grade. Características mínimas: Produção de cubos uniformes com dimensão aproximada de 10 mm; Componentes fabricados em material metálico de alta resistência, adequado ao uso alimentar. Acabamento que permita fácil higienização e resistência ao uso intensivo; Indicado para corte de legumes diversos, tais como batata, cenoura, chuchu, abobrinha, beterraba, entre outros de textura semelhante; Instalação e remoção simples, compatível com o equipamento ao qual se destina. Dimensões do conjunto: Altura: 63 mm, Largura: 220 mm, Profundidade: 220 mm, Peso líquido: 1,70 kg, Peso bruto: 1,88 kg. Observação: O CORTADOR DEVE, OBRIGATORIAMENTE, SER COMPATÍVEL COM O EQUIPAMENTO ANTERIOR (PROCESSADOR DE ALIMENTOS). CATMAT: 439373				
35	Ralador Manual em Aço Inoxidável – 4 Faces. Resistente à corrosão, durável e adequado ao contato com alimentos, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais. O utensílio deverá possuir quatro faces funcionais, permitindo diferentes tipos de preparo de alimentos, contemplando no mínimo as seguintes funções: Face para ralar grosso; Face para ralar médio; Face para ralar fino; Face para fatiar e deverá possuir alça superior ergonômica. O produto também deverá apresentar estrutura estável e bordas adequadamente acabadas. Dimensões mínimas: 8 cm x 10 cm x 23,5 cm (L x P x A). Peso mínimo: 180 g. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis, sendo apropriado para uso em manipulação de alimentos. CATMAT: 261597	unid.	4	R\$ 24,29	R\$ 97,16
36	Termômetro infravermelho digital de uso profissional, destinado à medição de temperatura sem contato, com faixa de medição mínima de -50 °C a 380 °C e precisão de até $\pm 1,5$ °C. O equipamento deverá possuir display digital em LCD, além de mira laser integrada. Deverá possuir tempo de resposta máximo de	unid.	2	R\$ 39,49	R\$ 78,98

	500 ms, resolução mínima de 0,1 °C/°F, repetibilidade de 1% da leitura e relação distância/ponto (D:S) mínima de 12:1. O termômetro deverá permitir seleção entre as escalas Celsius (°C) e Fahrenheit (°F). O equipamento deverá possuir ainda as seguintes funcionalidades mínimas: Função de armazenamento de dados das medições realizadas; Iluminação no display, com possibilidade de ativação ou desativação; Indicação de bateria fraca; Sistema de desligamento automático, com acionamento aproximado após 7 segundos sem utilização. Sistema de economia de bateria. A alimentação deverá ser realizada por bateria alcalina de 9 VDC. Dimensões aproximadas (L x P x A): 88 mm x 42 mm x 175 mm. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, atendendo às normas vigentes de segurança, qualidade e metrologia aplicáveis. CATMAT: 443420				
37	Gaveta/Cesto com capacidade de 120 talheres. Gaveta/cesto padrão industrial de pinos aberta (GPA), destinada ao acondicionamento e lavagem de talheres em lavadoras de louças industriais. O produto deverá ser confeccionado em material resistente, apropriado para uso contínuo em ambientes institucionais, com alta durabilidade, resistência mecânica e compatibilidade com processos de lavagem automatizada. Deverá possuir estrutura com pinos que permitam o correto encaixe e estabilidade dos utensílios durante o ciclo de lavagem, garantindo eficiência na higienização e evitando danos aos materiais. A gaveta/cesto deverá ter capacidade mínima para acondicionar até 120 (cento e vinte) talheres (garfos e facas de mesa) a cor pode variar. Deverá ser compatível com lavadoras de louças industriais da linha NT 210 3T(Netter), sem necessidade de adaptações. Especificações exatas: Tipo: gabeta/cesto esto de pinos aberto (GPA); Dimensões: 50 cm comprimento x 25 cm de largura x 10cm de altura; Capacidade: 120 talheres; Compatibilidade: Lavadoras de louças industriais linha NT 210 3T (Netter); Aplicação: Uso em processos automatizados de lavagem de utensílios. CATMAT: 444094	unid.	2	R\$ 321,37	R\$ 642,74
38	Caneca/fervedor. Capacidade aproximada: 2 litros. Dimensões aproximadas: 16 x 13,5 cm (diâmetro x altura). Material: alumínio polido de	unid.	3	R\$ 40,84	R\$ 122,52

	alta resistência ou aço inox, vedada a redação mista no mesmo item. Com cabo em baquelite, polietileno ou material antitêrmico equivalente, atóxico e não poroso. Espessura aproximada compatível com uso doméstico/reforçado. CATMAT: 312028				
39	Bandeja multiuso plástica, branca, em material resistente, atóxico, livre de BPA, sem relevos. Dimensões aproximadas: 37,5cm x 53,2 cm x 8 cm (largura x comprimento x altura) CATMAT: 420651	unid.	10	R\$ 41,79	R\$ 417,90
40	Frigideira nº 30 (antiaderente). Frigideira. Material: alumínio. Tipo: funda. Diâmetro aproximado: 30 cm. Revestimento: antiaderente. Material do cabo: baquelite (antitêrmico), atóxico e não poroso. Altura aproximada: 5 a 8 cm. Capacidade aproximada: 3,5 a 4,5 litros. Peso aproximado: 0,9 a 1,4 kg. CATMAT: 616482	unid.	2	R\$ 121,91	R\$ 243,82
41	Espremedor de batatas (para purê). Tipo manual. Material: aço inox. Tamanho médio. Cesto: 10 cm. Comprimento: aproximadamente 27cm. CATMAT: 357202	unid.	2	R\$ 54,23	R\$ 108,46
42	Seladora de embalagens plásticas, com acionamento por pedal e temporizador – 40 CM: equipamento elétrico de piso, destinado à selagem térmica de sacos e embalagens confeccionados em materiais plásticos termosseláveis. Deverá possuir barra horizontal com área útil de selagem de, no mínimo, 400 mm (40 cm); acionamento mecânico por pedal, permitindo ao operador manter as mãos livres para posicionamento da embalagem; sistema de aquecimento por impulso, com aquecimento durante o ciclo de selagem; e temporizador ou controlador ajustável do tempo de aquecimento, possibilitando adequação à espessura e ao tipo de material e repetibilidade das operações. Deverá ser compatível, no mínimo, com embalagens de polietileno (PE) e polipropileno (PP) e produzir selagem contínua, uniforme e resistente. O equipamento deverá possuir estrutura vertical de piso, autoportante, confeccionada em material metálico resistente, com pintura eletrostática, dotada de base ou pés que assegurem estabilidade durante o acionamento do pedal. Deverá apresentar as seguintes dimensões aproximadas, admitidas pequenas variações construtivas que não prejudiquem sua funcionalidade, estabilidade ou instalação:	unid.	1	R\$ 928,63	R\$ 928,63

	altura: entre 850 e 900 mm; largura: entre 220 e 250 mm; comprimento ou profundidade: entre 400 e 420 mm; peso máximo: 8 kg. Alimentação elétrica bivolt, compatível com 110/127 V e 220 V, automática ou mediante seleção de tensão; frequência compatível com a rede elétrica nacional; cabo de alimentação com plugue conforme o padrão brasileiro; e atendimento às normas técnicas e de segurança aplicáveis. O equipamento deverá ser fornecido novo, sem uso, em embalagem original, totalmente montado ou acompanhado de todos os componentes necessários à montagem e ao funcionamento, incluindo manual de instruções em língua portuguesa. Garantia mínima de 01 (um) ano. Marcas e modelos de referência: Isamaq, modelo IP400CT, e Cetrol, modelo CMSM 400 FP, ou equipamento equivalente, similar ou de melhor qualidade. CATMAT: 286346				
43	Forno turbo elétrico industrial, de uso profissional, com capacidade mínima para 10 (dez) esteiras de aproximadamente 580 x 680 mm, destinado à produção de pães, bolos, salgados, biscoitos e demais produtos de panificação e confeitaria, bem como preparações culinárias assadas como carnes, aves, peixes e legumes. Equipamento dotado de sistema de circulação forçada de ar quente (convecção), proporcionando cocção uniforme dos alimentos. Alimentação elétrica trifásica em 220 V. Estrutura externa em aço com acabamento em pintura eletrostática de alta resistência térmica e câmara interna em aço inoxidável, adequada para contato indireto com alimentos. Deve possuir porta frontal com visor em vidro temperado resistente a altas temperaturas, sistema de vedação em borracha de silicone resistente ao calor e suporte interno removível para esteiras, facilitando a higienização e manutenção. Equipamento montado sobre base com rodízios para facilitar a movimentação e limpeza do ambiente. Painel de comando para controle operacional e ajuste dos parâmetros de funcionamento. Produto destinado ao uso intensivo em padarias, confeitarias, cozinhas industriais e laboratórios de processamento de alimentos. Garantia	unid.	1	R\$ 8.295,05	R\$ 8.295,05

	mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. CATMAT: 481355				
44	Cavalete de sustentação para forno combinado, destinado à instalação e ao apoio seguro de forno combinado Venâncio, modelo FCDB6E, com as seguintes características mínimas: estrutura robusta, integralmente fabricada em aço inoxidável, resistente à corrosão, à umidade e aos procedimentos frequentes de higienização; superfície e acabamento lisos, sem rebarbas, frestas ou pontos cortantes; pés providos de sapatas de borracha resistentes e antiderrapantes, que assegurem estabilidade e evitem o deslocamento do conjunto durante a utilização; dimensões aproximadas: 98 cm de largura, 63 cm de profundidade e 72,5 a 73 cm de altura, admitidas pequenas variações dimensionais que não prejudiquem a instalação, a estabilidade, a ergonomia e a compatibilidade com o forno existente; estrutura dimensionada para suportar, com segurança, o peso do forno e sua carga normal de operação; encaixes, pontos de apoio e dimensões plenamente compatíveis com o forno combinado Venâncio FCDB6E, com capacidade para 6 recipientes GN; fornecido completo, com todos os componentes, ferragens e acessórios necessários à montagem e à instalação; produto novo, sem uso, em perfeitas condições de conservação e funcionamento; garantia mínima de 6 meses contra defeitos de fabricação. Referência de qualidade e compatibilidade: Cavalete Venâncio modelo CFC, código comercial 27574, ou produto equivalente, desde que comprovadamente compatível com o forno combinado Venâncio FCDB6E. CATMAT: 601385	unid.	1	R\$ 2.610,67	R\$ 2.610,67
45	Carrinho de transporte para cozinha, 2 prateleiras, fabricado predominantemente em aço inoxidável AISI 304, inclusive estrutura e prateleiras, com superfícies lisas, soldas contínuas e acabamento isento de rebarbas, frestas ou pontos que dificultem a higienização. Dimensões aproximadas: 80 × 80 × 90 cm (largura × comprimento × altura). Cada prateleira deverá suportar carga mínima de 80 kg, uniformemente distribuída, sem apresentar deformações permanentes ou comprometimento estrutural. Equipado com puxador simples e 4	unid.	1	R\$ 2.373,12	R\$ 2.373,12

	(quatro) rodízios giratórios de 3 polegadas, fabricados em aço galvanizado e dotados de sistema de trava. CATMAT: 304613				
46	Kit composto por: 1 MÁQUINA ELÉTRICA CORTADORA DE CARNES CORTE DE 5 MM: equipamento profissional de bancada, destinado ao corte uniforme de carnes frescas ou descongeladas e desossadas, como carnes bovina, suína, aves e peixes, podendo também ser utilizado para corte de determinados alimentos cozidos e vegetais compatíveis com o equipamento. Deverá permitir a obtenção de tiras ou fatias com espessura nominal de 5 mm, bem como a formação de cubos mediante o reposicionamento e a realização de novo corte do alimento. Deverá possuir, no mínimo: motor elétrico com potência nominal de 850 W; alimentação elétrica em 220 V; funcionamento automático por meio de conjunto de lâminas rotativas; espessura nominal de corte de 5 mm; capacidade de produção mínima de 150 kg/h; corpo e estrutura externa fabricados predominantemente em aço inoxidável, resistentes à oxidação e à corrosão; superfícies e componentes que entrem em contato com os alimentos fabricados em material atóxico, resistente à corrosão e adequado ao uso alimentício; conjunto de lâminas em aço inoxidável ou liga de aço de elevada resistência, com tratamento que assegure durabilidade, afiação e resistência à corrosão; conjunto de corte removível ou desmontável, permitindo higienização completa e evitando o acúmulo de resíduos; abertura de alimentação protegida, dimensionada para impedir o contato involuntário do operador com as lâminas; sistema de acionamento por chave liga/desliga protegida contra acionamento acidental; proteções fixas ou móveis que impeçam o acesso às partes cortantes e aos componentes móveis durante o funcionamento; base estável, provida de pés ou apoios antiderrapantes; peso compatível com equipamento profissional de bancada, suficiente para assegurar estabilidade durante o funcionamento; cabo de alimentação e plugue compatíveis com o padrão brasileiro e com a potência do equipamento; construção que permita desmontagem, lavagem e higienização dos componentes removíveis sem a permanência de pontos de difícil acesso;	kit	1	R\$ 4.530,89	R\$ 4.530,89

	atendimento à NR-12, às normas de segurança elétrica e às exigências sanitárias aplicáveis a equipamentos destinados ao processamento de alimentos. O equipamento deverá ser fornecido novo, sem uso, completamente montado e em condições de funcionamento. Deverá incluir todos os componentes e acessórios indispensáveis ao funcionamento. 1 CONJUNTO DE LÂMINAS DE 15 MM PARA MÁQUINA ELÉTRICA CORTADORA DE CARNES: conjunto completo de corte, tipo módulo ou cartucho removível, destinado à produção de tiras ou fatias de carne com espessura nominal de 15 mm, compatível com a máquina elétrica cortadora de carnes de bancada, com motor de 850 W, objeto do item correlato da contratação. Deverá possuir, no mínimo: espaçamento nominal entre os elementos de corte de 15 mm, admitida tolerância máxima de $\pm 0,5$ mm; lâminas fabricadas em aço inoxidável ou liga de aço de elevada resistência, apropriada ao contato com alimentos; elevada resistência à oxidação, à corrosão, ao desgaste e às operações periódicas de higienização; lâminas devidamente afiadas e alinhadas, capazes de proporcionar corte uniforme e contínuo; configuração apropriada ao corte de carnes frescas ou descongeladas e desossadas, especialmente carnes bovina, suína, aves e peixes; conjunto completo, incluindo lâminas, eixos, espaçadores, engrenagens, suportes, pentes separadores ou raspadores e demais componentes necessários ao seu funcionamento, conforme o sistema construtivo da máquina; fornecimento em módulo montado e pronto para instalação, não sendo aceito o fornecimento apenas de discos ou lâminas avulsas; sistema removível ou desmontável, que permita instalação, retirada, limpeza e higienização; acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas, deformações, pontos de corrosão ou outras irregularidades; dimensões, encaixes, eixos, engrenagens, pontos de fixação e sentido de rotação integralmente compatíveis com a máquina cortadora de carnes adquirida; instalação sem necessidade de adaptações, usinagem, perfuração, soldagem ou alteração da estrutura, do sistema de transmissão ou dos dispositivos de segurança da máquina; utilização sem redução do desempenho, comprometimento da segurança ou perda da garantia da máquina.				
--	--	--	--	--	--

	Compatibilidade: o conjunto deverá ser integralmente compatível com a marca e o modelo da máquina efetivamente fornecida no item correspondente da contratação. A compatibilidade deverá ser comprovada mediante catálogo, ficha técnica, declaração do fabricante ou declaração formal do fornecedor. Caso seja constatada incompatibilidade, a contratada deverá substituir o conjunto, sem qualquer custo adicional para a Administração. CATMAT: 230201				
				TOTAL	R\$ 69.749,62

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

- I) ID PCA no PNCP: 10882594000165-0-000017/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 14/05/2025;
- III) Id do item no PCA: 931 a 943;
- IV) Classe/Grupo: 7330 - UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA; 7340 - CUTELARIA E TALHERES; 9330 - ARTIGOS DE PLÁSTICO e 9999 - ITENS DIVERSOS.
- V) Identificador da Futura Contratação: 158584-17/2026;

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

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.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 dias, contados do recebimento da Nota de 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 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: *Rua José Ramos Júnior, 2750 – Jardim Tropical, Presidente Epitácio/São Paulo – CEP: 19477-170.*

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

5.5. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

5.6. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.7. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

5.8. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

5.9. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

5.10. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, já incluído nesse prazo o tempo necessário para eventual retirada e devolução do bem, a cargo do Contratado.

5.11. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.12. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.13. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

5.14. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

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

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 inexecução 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 aprezadas, 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 0,01% (um centésimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias*
 - 7.2.4.2. *Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;*
 - 7.2.4.2.1 *O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
 - 7.2.4.3. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*
 - 7.2.4.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*
 - 7.2.4.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1% (um por cento) a 30% (30 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 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*
 - 7.2.4.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 1% (um por cento) a 30% (trinta 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 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

- 7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 7.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.
- 7.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.
- 7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 7.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 7.9.2 as peculiaridades do caso concreto;
 - 7.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 7.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e
 - 7.9.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.
- 7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- 7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.
- 7.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) 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 5 (cinco) dias úteis.

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

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

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

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

Liquidação

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

8.10. 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.

8.11. 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:

- 8.11.1 o prazo de validade;
- 8.11.2 a data da emissão;
- 8.11.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.11.4 o período respectivo de execução do contrato;
- 8.11.5 o valor a pagar; e
- 8.11.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.12. 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;

8.13. 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.

8.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.14.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.14.2 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.

8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. 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.

8.18. 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

8.19. 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.

8.20. 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* de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

8.24. 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.

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

Cessão de Crédito

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

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

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

8.26.3 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

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

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

Reajuste

8.28. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 22/07/2026.

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

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

8.31. 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).

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

8.33. 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.

8.34. 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.

8.35. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

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

9.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

9.23. 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.

9.24. 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.

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

9.26. 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.

9.27. 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\$ 69.749,62 (sessenta e nove mil, setecentos e quarenta e nove reais e sessenta e dois centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/unidade: 26439/158584;
- II) Fonte de recursos: 1000000000;
- III) Programa de trabalho: 231788;
- IV) Elemento de despesa: 33903021 e 44905212; e
- V) Plano interno: L0000P100N.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Presidente Epitácio, 11 de agosto de 2026.

Felipe Juliano Gomes Silva Domingues
Coordenador de Licitações e Contratos

Alexandre Ataíde Carniato
Diretor Geral