INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

(Processo Administrativo n° 23292.033428/2026-43)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de equipamentos, mobiliários e utensílios domésticos para os espaços de alimentação escolar dos câmpus do IFSC, incluíndo a montagem de mobiliários, quando couber, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição	Unidade	Quant.	CATMAT	Margem de preferência	Preço Unit. (R$)	Valor Total (R$)	LOCAL DE ENTREGA
NÃO ASSOCIADO(S) A LOTE/GRUPO								
1	APOIO DE PRATOS E TALHERES 85CM NEW BUFFET INOX (MODELO DE REFERENCIA: CPTNBR REFRIMATE). COMPLEMENTO DE PESAGEM NEW BUFFET RESTAURANTE COM RODÍZIOS CPNBR - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: - ESTRUTURA DE SUSTENTAÇÃO INFERIOR DOTADA DE LONGARINAS EM AÇO GALVANIZADO; - TAMPO EM VIDRO TEMPERADO 8MM COM SERIGRAFIA NA COR PRETA; - RODÍZIOS DE NYLON GIRATÓRIOS COM TRAVA; - REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430 BRILHOSO. - DIMENSÕES DO PRODUTO 1035X1035X850 MM.O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	unid	1	150049	NÃO	2.565,23	2.565,23	CÂMPUS ARARANGUÁ
2	ARMÁRIO FECHADO PARA ARMAZENAMENTO GERAL, DE USO INDUSTRIAL/PROFISSIONAL, CONFECCIONADO INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 02 (DUAS) PORTAS DE ABRIR, ACOMPANHADO DE PRATELEIRAS INTERNAS. AÇO INOXIDÁVEL TIPO AISI 430 (OU SUPERIOR), COM ACABAMENTO ESCOVADO OU POLIDO, GARANTINDO FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E RESISTÊNCIA À CORROSÃO. DIMENSÕES: 100 CM DE LARGURA × 50 CM DE PROFUNDIDADE × 150 CM DE ALTURA. 02 (DUAS) PORTAS DE ABRIR EM AÇO INOX,	unid	2	621184	NÃO	3.850,00	7.700,00	CÂMPUS GAROPABA (1 UNID) CÂMPUS SÃO JOSÉ (1 UNID)

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

	COM PUXADORES INTEGRADOS OU DO MESMO MATERIAL (AÇO INOX). O MATERIAL DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA/ABNT) APLICÁVEIS A SUPERFÍCIES E MÓVEIS DESTINADOS A COZINHAS INDUSTRIAIS, LABORATÓRIOS E AMBIENTES DE SAÚDE.O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.							
5	BALANÇA ELETRÔNICA TIPO PLATAFORMA. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: CAPACIDADE DE CARGA DE 100 KG E PRECISÃO DE 20G; TARA SUBTRATIVA, MOSTRADOR DIGITAL DE CRISTAL LÍQUIDO COM 5 DÍGITOS, INDICADOR DE ESTABILIDADE DE LEITURA E DE CAPACIDADE JÁ UTILIZADA, PÉS AJUSTÁVEIS; TEMPERATURA DE OPERAÇÃO DE 10ºC A 40ºC. TENSÃO DE TRABALHO DE 100 A 240VCA E FREQUÊNCIA DE 50/60HZ; BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL; CALIBRAÇÃO AUTOMÁTICA COM PESO EXTERNO; DEVE ACOMPANHAR MANUAL DE INSTRUÇÃO E FONTE DE ALIMENTAÇÃO BIVOLT QUANDO SOLICITADO PELO EQUIPAMENTO; TERMO DE GARANTIA COM PRAZO MÍNIMO DE 1 ANO	UNIDADE	2	627042	NÃO	1.250,00	2.500,00	CÂMPUS GAROPABA (1 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (1 UNID)
6	ARMÁRIO METÁLICO VERTICAL, CONFECCIONADO EM CHAPA DE AÇO CARBONO, COM TRATAMENTO ANTICORROSIVO E ACABAMENTO EM PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ. DOTADO DE 2 (DUAS) PORTAS DE ABRIR, COM SISTEMA DE FECHAMENTO POR FECHADURA E FORNECIMENTO DE, NO MÍNIMO, 2 (DUAS) CHAVES. ESTRUTURA REFORÇADA E FECHADA (LATERAIS, FUNDO, TETO E BASE), CONTENDO PRATELEIRAS METÁLICAS REGULÁVEIS EM ALTURA, PERMITINDO A CONFIGURAÇÃO DE COMPARTIMENTOS PARA ACOMODAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELETROELETRÔNICOS. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA ENTRE 2.100 E 2.200 MM; LARGURA ENTRE 1.150 E 1.250 MM; PROFUNDIDADE ENTRE 500 E 600 MM. CAPACIDADE MÍNIMA DE CARGA DE 40 KG POR PRATELEIRA. EQUIPADO COM RODÍZIOS, SENDO NO MÍNIMO DOIS COM SISTEMA DE TRAVAMENTO OU PÉS COM SAPATAS NIVELADORAS. PINTURA ELETROSTÁTICA EPÓXI A PÓ DE ALTA QUALIDADE E DURABILIDADE, COM PRÉ TRATAMENTO DE SUPERFÍCIE A BASE DE NANOTECNOLOGIA QUE PROMOVE UMA MELHOR RESISTÊNCIA CONTRA FERRUGEM. ACABAMENTO NA COR CINZA OU EQUIVALENTE. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	unid	2	641184	NÃO	2.393,00	4.786,00	CÂMPUS XANXERÊ
7	BANCADA CENTRAL EM AÇO INOX ESCOVADO, ESTRUTURA EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8 , BITOLA 20, MEDINDO 1600X700X900MM, COM PRATELEIRA INFERIOR LISA.	Um.	2	620548	NÃO	4.400,00	8.800,00	CÂMPUS SÃO JOSÉ (1 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (1 UNID)

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

8	BANCO DE JARDIM EM MADEIRA PLÁSTICA ECOLOGICAMENTE CORRETO (100% ECOLÓGICO) COM ENCOSTO, ESTILO RUSTICO. O BANCO DEVE SER COMPOSTO DE RÉGUAS DE MADEIRA PLÁSTICA NA COR MARROM OU ITAÚBA, FIXADAS NO ASSENTO E NO ENCOSTO. CAPACIDADE PARA 3 (TRÊS) LUGARES, COM 04 (QUATRO) A 6 (SEIS) RÉGUAS MACIÇAS, 2 (DOIS) OU 3 (TRÊS) PÉS DE PLÁSDCO MACIÇO. MEDINDO 760 MM DE ALTURA (ENCOSTO AO CHÃO), ALTURA DO ASSENTO 370MM (ASSENTO AO CHÃO), PROFUNDIDADE 370MM DO ASSENTO, COM 1500MM DE COMPRIMENTO. DEVE SUPORTAR NO MÍNIMO 450KG. NÃO DEVE APRESENTAR EM SUA COMPOSIÇÃO PRODUTOS TÓXICOS. O BANCO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE RESISTÊNCIA, DURABILIDADE, ESTABILIDADE E ERGONOMIA. GARANTIA DE 1 ANO.	UNIDADE	30	603286	NÃO	958,19	28.745,70	CÂMPUS GASPAR (10 UNID) CÂMPUS CAÇADOR (10 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (10 UNID)
9	BANCO DE JARDIM ESTILO CLÁSSICO/COLONIAL COM ENCOSTO. PRODUZIDO COM MADEIRA MACIÇA DE ALTA DENSIDADE, TIPO DECK COM RIPAS EM VERNIZ COM PROTEÇÃO UV. ESTRUTURA DOS PÉS EM FERRO FUNDIDO COM PINTURA EM ESMALTE SINTÉTICO E PARAFUSOS GALVANIZADOS PARA FIXAÇÃO DAS RIPAS. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 78CM X LARGURA 150CM X PROFUNDIDADE 39CM, SEM APOIO DE BRAÇO. ALTA RESISTÊNCIA AO SOL, CHUVA E INTEMPÉRIES, IDEAL PARA ÁREAS EXTERNAS. MONTAGEM INCLUÍDA.	UNIDADE	30	100439	NÃO	781,17	23.435,10	CÂMPUS XANXERÊ (8 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL -RAU (10 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (10 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (2 UNID)
10	BEBEDOURO INDUSTRIAL 200 LITROS, EM AÇO INOX, COM 04 (QUATRO) TORNEIRAS FRONTAIS, COM OPÇÃO DE ÁGUA GELADA E NATURAL. REGULAGEM DA TEMPERATURA DA ÁGUA. APARADOR DE ÁGUA FRONTAL EM CHAPA DE AÇO INOX COM DRENO. REVESTIMENTO EXTERNO EM CHAPA DE AÇO INOX, ALTA RESISTÊNCIA, FÁCIL LIMPEZA E MATERIAL ATÔXICO, ISOLAMENTO TÉRMICO, SERPENTINA INTERNA EM AÇO INOX. PESO APROXIMADO ENTRE 50 E 60 KG. DIMENSÕES: ALTURA APROXIMADA: ENTRE 140CM E 170CM; LARGURA APROXIMADA ENTRE 70CM E 80CM; PROFUNDIDADE APROXIMADA: ENTRE 78CM E 95CM. VOLTAGEM 220 VOLTS. BAIXO CONSUMO DE ENERGIA. GARANTIA: NO MÍNIMO 12 MESES. CERTIFICAÇÃO PELO INMETRO.	UNIDADE	5	631809	NÃO	3.465,90	17.329,50	CÂMPUS GASPAR (2 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - RAU (1 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (2 UNID)

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

11	BEBEDOURO INDUSTRIAL EM AÇO INOXIDÁVEL, TIPO COLUNA, PARA USO COMERCIAL, COM FORNECIMENTO DE ÁGUA NATURAL E GELADA, COM FILTRO E KIT DE INSTALAÇÃO INCLUSOS, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA 220V, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 50 LITROS NO RESERVATÓRIO. O EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 2 TORNEIRAS, SENDO UMA PARA ÁGUA GELADA E UMA PARA ÁGUA NATURAL, ADMITINDO-SE MAIOR QUANTIDADE DE TORNEIRAS, DESDE QUE ATENDIDAS AS FUNÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS. DEVE SER CERTIFICADO PELO INMETRO OU EQUIVALENTE, POSSUIR CORPO E ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL, E TORNEIRAS CONFECCIONADAS EM PLÁSTICO DE ENGENHARIA (COMO POLIPROPILENO INJETADO) OU MATERIAL EQUIVALENTE OU SUPERIOR, COMO METAL (LATÃO CROMADO OU AÇO INOX), DEVENDO SER RESISTENTES, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E DESMONTÁVEIS. O RESERVATÓRIO INTERNO DEVE SER CONFECCIONADO EM MATERIAL ATÓXICO, COMO POLIPROPILENO OU AÇO INOXIDÁVEL, DEVENDO POSSUIR SISTEMA DE CONTROLE DE NÍVEL DE ÁGUA POR BOIA OU EQUIVALENTE. DEVE APRESENTAR APARADOR DE ÁGUA (PINGADEIRA) FRONTAL REMOVÍVEL, ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO EXPANDIDO, EPS OU MATERIAL EQUIVALENTE, SERPENTINA EM AÇO INOXIDÁVEL OU MATERIAL EQUIVALENTE DE ALTA DURABILIDADE E EFICIÊNCIA TÉRMICA, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR, UTILIZAÇÃO DE GÁS REFRIGERANTE ECOLÓGICO (COMO R134A OU EQUIVALENTE) E TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA. O SISTEMA DE FILTRAGEM DEVE SER COMPOSTO POR ELEMENTO FILTRANTE À BASE DE CARVÃO ATIVADO, COM OU SEM PRATA ATIVADA, COM CAPACIDADE DE REDUÇÃO DE CLORO, ODORES E CONTROLE MICROBIOLÓGICO, CONFORME NORMAS APLICÁVEIS. TODOS OS EQUIPAMENTOS DEVEM SER ENTREGUES COM MANUAL EM PORTUGUÊS E ACOMPANHADOS DE TODOS OS ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS AO PLENO FUNCIONAMENTO, INCLUINDO FILTRO(S) E KIT DE INSTALAÇÃO.	Unidades	3	430493	NÃO	2.480,90	7.442,70	CÂMPUS CANOINHAS (1 UNID) CÂMPUS GASPAR (2 UNID)
12	BIOMBO SEPARADOR DE AMBIENTE, 4 FOLHAS, BRANCO, MDF, COM 8 RODINHAS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALTURA: 185 CM. LARGURA ESTICADO: 150 CM. ESPESSURA: 2,8 MM, EXCETO BORDAS LATERAIS QUE TEM 15 MM. LARGURA DE CADA FOLHA: 50 CM.	UNIDADE	4	641507	NÃO	734,7	2.938,80	CÂMPUS GASPAR

13	COMPLEMENTO PARA PRATOS E TALHERES (MODELO DE REFERENCIA: CPTNBR) PARA GARANTIR PRATICIDADE, ORGANIZAÇÃO AO SERVIÇO DE BUFFET. ESTRUTURA ROBUSTA E ACABAMENTO EM AÇO INOX 430, TAMPO EM VIDRO TEMPERADO DE 8 MM COM SERIGRAFIA PRETA PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO. SUPORTES EM AÇO INOX PARA TALHERES E APOIO PARA PRATOS. ESTRUTURA REFORÇADA, COM LONGARINAS EM AÇO GALVANIZADO, PROPORCIONANDO ESTABILIDADE E SEGURANÇA NO USO CONTÍNUO, RODÍZIOS COM TRAVA. FRENTE (MM):850 PROFUNDIDADE (MM):1035 ALTURA (MM):770/850 DESNIVEL TALHERES. REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430 BRILHOSO, ESTRUTURA DE SUSTENTAÇÃO INFERIOR DOTADA DE LONGARINAS EM AÇO GALVANIZADO TAMPO EM VIDRO TEMPERADO 8MM COM SERIGRAFIA NA COR PRETA RODÍZIOS DE NYLON GIRATÓRIOS COM TRAVA SUPORTES DE TALHERES EM AÇO INOX	unid	1	635664	NÃO	3.660,99	3.660,99	CÂMPUS ARARANGUÁ
14	BALCÃO/BUFFET TÉRMICO AQUECIDO INOX 6 CUBAS COM TAMPA. EQUIPAMENTO DESTINADO À CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS QUENTES EM BANHO-MARIA. CARENAGEM EXTERIOR DE AÇO INOX. PARTE INTERNA DE AÇO GALVANIZADO. 6 CUBAS GASTRONÔMICAS (GNS) INCLUSAS. LÂMPADA PILOTO. ESTRUTURA TUBULAR CURVADA. RODÍZIOS. QUANTIDADE DE CUBAS GASTRONÔMICAS (GNS): 6 UNIDADES. TERMOSTATO DO TIPO CAPILAR DE BULBO (20 °C A 120 °C). VOLTAGEM: 220V. POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA: 2.500 W.O ITEM DEVE SER MONTADO NO LOCAL DA ENTREGA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UN	1	611972	NÃO	2.385,50	2.385,50	CÂMPUS PALHOÇA BILÍNGUE
15	BUFFET RESTAURANTE CENTRAL QUENTE 8 CUBAS - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: - AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIA ELÉTRICA (BANHO MARIA); - REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430 BRILHOSO; - CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO MECÂNICO; - ESTRUTURA DE SUSTENTAÇÃO INFERIOR DOTADA DE LONGARINAS EM AÇO GALVANIZADO; - TANQUE INTERNO E EXTERNO EM AÇO INOX, COM VEDAÇÃO POR SOLDA INOX; - TAMPO EM VIDRO TEMPERADO 8MM COM SERIGRAFIA NA COR PRETA; - PROTETOR SALIVAR DE VIDRO 5MM; - SUSTENTAÇÃO POR TUBOS INOX FIXADOS NO VIDRO; - ILUMINAÇÃO LED 6500K; - RODÍZIOS DE NYLON GIRATÓRIOS COM TRAVA; - CAPACIDADE (GN'S): 8 - 1/2 ESPECIFICAÇÕES: - MODELO DE REFERÊNCIA: NBRCQ8 REFRIMATE; - DIMENSÕES EXTERNAS (LXPXA): 1755X1035X850-1500 MM; - CAPACIDADE: 12 CUBAS DE 1/2; - TENSÃO: 220V.	unid	1	632408	NÃO	7.732,63	7.732,63	CÂMPUS ARARANGUÁ

16	BALCÃO/BUFFET TÉRMICO AQUECIDO INOX 4 CUBAS COM TAMPA. EQUIPAMENTO DESTINADO À CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS QUENTES EM BANHO-MARIA. CARENAGEM EXTERIOR DE AÇO INOX. PARTE INTERNA DE AÇO GALVANIZADO. 4 CUBAS GASTRONÔMICAS (GNS) INCLUSAS. LÂMPADA PILOTO. ESTRUTURA TUBULAR CURVADA. RODÍZIOS. QUANTIDADE DE CUBAS GASTRONÔMICAS (GNS): 4 UNIDADES. TERMOSTATO DO TIPO CAPILAR DE BULBO (20 °C A 120 °C). VOLTAGEM: 220V. POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA: 2.500 W.	unid	1	451566	NÃO	2.406,13	2.406,13	CÂMPUS SÃO JOSÉ
17	CADEIRA POLTRONA DE PLÁSTICO EMPILHÁVEL NA COR BRANCA - ALTURA DO ASSENTO 39 CM COM APOIO PARA BRAÇOS, FABRICADA EM POLIURETANO, COM ALTA RESISTÊNCIA E DURABILIDADE PARA SUPORTAR ATÉ 120 KG. CERTIFICADA PELO INMETRO. DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPRIMENTO 44 CM, ALTURA 72 CM, PROFUNDIDADE 55 CM. ALTURA DO ASSENTO 39 CM. PODE SER EMPILHADA.	UNIDADE	25	630233	NÃO	614	15.350,00	CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - CENTRO (25 UNID)
18	CADEIRA MONOBLOCO, SEM BRAÇOS, EMPILHÁVEL, CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO INJETADO DE ALTA RESISTÊNCIA COM REFORÇO EM FIBRA DE VIDRO, ADEQUADA PARA USO COLETIVO/INSTITUCIONAL, COM ASSENTO E ENCOSTO ANATÔMICOS. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA TOTAL ENTRE 80 CM E 85 CM, ALTURA DO ASSENTO APROXIMADA DE 45 CM, LARGURA MÍNIMA DO ASSENTO DE 40 CM E PROFUNDIDADE MÍNIMA DE 40 CM. PRODUTO RESISTENTE AO USO CONTÍNUO, COM ESTRUTURA ESTÁVEL, SUPERFÍCIES LISAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ACABAMENTO SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES, SAPATAS ANTIDERRAPANTES PARA PROTEÇÃO DO PISO E CAPACIDADE MÍNIMA DE CARGA DE 120 KG. COR: PRETA.	unid	128	484540	NÃO	230	29.440,00	CÂMPUS XANXERÊ (80 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - RAU (48 UNID)
19	CAFETEIRA INDUSTRIAL AUTOMÁTICA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 15 LITROS, DESTINADA AO PREPARO E CONSERVAÇÃO TÉRMICA DE CAFÉ, CONSTRUÍDA EM AÇO INOX COM ACABAMENTO ESCOVADO, DOTADA DE SISTEMA AUTOMÁTICO DE INFUSÃO POR CIRCULAÇÃO INTERNA DE ÁGUA AQUECIDA, RESERVATÓRIO INTEGRADO, COMPARTIMENTO FILTRANTE PERMANENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, DISPENSANDO O USO DE FILTRO DESCARTÁVEL, SISTEMA DE AQUECIMENTO ELÉTRICO COM MANUTENÇÃO DE TEMPERATURA, INDICADOR LUMINOSO DE FUNCIONAMENTO/AQUECIMENTO, PINGADEIRA REMOVÍVEL PARA HIGIENIZAÇÃO, POTÊNCIA NOMINAL APROXIMADA DE 1.000 W, CONSUMO ENERGÉTICO APROXIMADO DE 1,0 KWH, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220 V, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 578 X 324 X	UNIDADE	1	218825	10% Normal	2.390,23	2.390,23	CÂMPUS JOINVILLE

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

	385 MM (C X L X A), PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 5,0 KG, DEVENDO O EQUIPAMENTO POSSUIR CERTIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE COM A PORTARIA INMETRO Nº 371/2009, GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, SENDO ADMITIDO EQUIPAMENTO EQUIVALENTE TÉCNICO SUPERIOR, DESDE QUE ATENDIDAS INTEGRALMENTE AS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS.							
23	CARRINHO EM METAL, COM DUAS PLATAFORMAS 2 RODÍZIOS FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 80 CM; LARGURA 40 CM; COMPRIMENTO 60 CM. FABRICAÇÃO EM AÇO INOX. GARANTIA DE UM ANO, MANUAL EM PORTUGUÊS. CONTENHA SELO VERDE OU EQUIVALENTE DE RESPEITO AMBIENTAL.	UNIDADE	2	625257	10% Normal	2.149,95	4.299,90	CÂMPUS GAROPABA (1 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (1 UNID)
24	COIFA INDUSTRIAL MEDINDO 1,00 X 0,60M C/ EXAUSTOR E TUBULAÇÃO. COIFA INDUSTRIAL PARA EXAUSTÃO E CAPTAÇÃO DE VAPORES E GORDURAS EM COZINHAS PROFISSIONAIS, COM DIMENSÕES DE 1,00 M DE LARGURA X 0,60 M DE PROFUNDIDADE, FABRICADA PREDOMINANTEMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL RESISTENTE À CORROSÃO E AO CALOR, COM ACABAMENTO DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ACOMPANHADA DE MOTOR/EXAUSTOR INTEGRADO OU COMPATÍVEL PARA RÁPIDA REMOÇÃO DE FUMAÇA E RESÍDUOS, ALÉM DE TUBULAÇÃO/DUTOS DE EXAUSTÃO ADEQUADOS PARA DIRECIONAMENTO DO AR EXAURIDO À ÁREA EXTERNA, PROJETADA PARA FIXAÇÃO E INSTALAÇÃO SUSPENSA SOBRE ÁREAS DE COCÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA VIGENTES. 220V. ACOMPANHA MANUAL EM PORTUGUÊS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	unid	1	327793	10% Normal	1.680,00	1.680,00	CÂMPUS SÃO JOSÉ
30	CONJUNTO DE MOBILIÁRIO COMPOSTO POR 01 (UMA) MESA E 04 (QUATRO) BANQUETAS EM CONCRETO ARMADO DE ALTA RESISTÊNCIA COM ACABAMENTO LISO, PROJETADO PARA ÁREAS EXTERNAS E COM SISTEMA DE FIXAÇÃO ANTIVANDALISMO. A MESA PRINCIPAL POSSUI ESTRUTURA MODULAR EM 2 PARTES (TAMPO E PÉ), TAMPO QUADRADO COM BORDAS ARREDONDADAS MEDINDO 0,90 CM X 0,90 CM E ALTURA TOTAL DE 0,87CM COM BASE DE APOIO. AS 04 (QUATRO) BANQUETAS POSSUEM ASSENTO QUADRADO DE 0,34 CM X 0,34 CM E ALTURA ERGONÔMICA DE 0,53CM COM SUA RESPECTIVA BASES DE APOIO QUE SEGUEM O PADRÃO ESTÉTICO E DE FIXAÇÃO DA MESA PRINCIPAL.	CONJUNTO	32	480403	NÃO	1.443,00	46.176,00	CÂMPUS SÃO LOURENÇO DO OESTE (10 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (6 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (10 UNID) CÂMPUS CAÇADOR (3 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - RAU (3 UNID)

31	FOGÃO TIPO COOKTOP COM FUNCIONAMENTO POR INDUÇÃO ELETROMAGNÉTICA, MODELO PORTÁTIL E COMPACTO, PROJETADO PARA USO SOBREPOSTO EM BANCADAS DE QUALQUER AMBIENTE, DISPENSANDO A NECESSIDADE DE NICHOS PARA EMBUTIR. O EQUIPAMENTO DEVE DISPOR DE 2 (DUAS) ZONAS DE AQUECIMENTO INDEPENDENTES POSICIONADAS LADO A LADO, ADEQUADAS PARA RECIPIENTES COM DIÂMETRO DE 16 A 22 CM. DEVE POSSUIR MESA COM ACABAMENTO EM VIDRO VITROCERÂMICO SELADO NA COR PRETA, DE SUPERFÍCIE PLANA QUE GARANTA FÁCIL LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO. O CONTROLE OPERACIONAL DEVE SER FEITO POR MEIO DE PAINEL ELETRÔNICO SENSÍVEL AO TOQUE (TOUCH CONTROL) COM DISPLAY DIGITAL INTEGRADO, OFERECENDO AJUSTE DE POTÊNCIA EM MÚLTIPLOS NÍVEIS (MÍNIMO DE 8 NÍVEIS PARA OPERAÇÃO EM 127V OU 9 NÍVEIS PARA 220V). O EQUIPAMENTO DEVE CONTAR OBRIGATORIAMENTE COM TEMPORIZADOR (TIMER) DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO PROGRAMÁVEL PARA ATÉ 180 MINUTOS. COMO RECURSOS DE SEGURANÇA, O PRODUTO DEVE CONTER SENSOR INTELIGENTE DE IDENTIFICAÇÃO DE PANELA, INDICADOR LUMINOSO DE SUPERFÍCIE QUENTE E FUNÇÃO DE TRAVA DE SEGURANÇA DO PAINEL PARA EVITAR ALTERAÇÕES ACIDENTAIS NA PROGRAMAÇÃO. AS DIMENSÕES MÁXIMAS EXTERNAS APROXIMADAS DO PRODUTO DEVEM SER DE ATÉ 56 CM DE LARGURA E 35 CM DE PROFUNDIDADE. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO EM CONFORMIDADE COM A VOLTAGEM INDICADA NA CONTRATAÇÃO (127V OU 220V), POSSUIR CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE SEGURANÇA ELÉTRICA DO INMETRO E CONTAR COM GARANTIA TÉCNICA MÍNIMA DO FABRICANTE DE 12 (DOZE) MESES.	unid	2	636747	NÃO	955,99	1.911,98	REITORIA
38	FOGÃO INDUSTRIAL DE PISO, COM 4 (QUATRO) BOCAS, DESTINADO AO USO PROFISSIONAL EM COZINHAS INDUSTRIAIS, CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL OU MATERIAL DE DESEMPENHO E RESISTÊNCIA EQUIVALENTE, COM ACABAMENTO ANTICORROSIVO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, DOTADO DE MESA SUPERIOR EM INOX ESCOVADO OU EQUIVALENTE, ESTRUTURA REFORÇADA ADMITINDO CONFORMAÇÃO ESTAMPADA, PERFILADA OU COM REFORÇOS ESTRUTURAIS INTERNOS, DESDE QUE ASSEGURADA RIGIDEZ E ESTABILIDADE OPERACIONAL, EQUIPADO COM 4 (QUATRO) QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO OU MATERIAL EQUIVALENTE DE ALTA RESISTÊNCIA TÉRMICA, PODENDO SER CONFIGURADOS EM 2 (DOIS) SIMPLES E 2 (DOIS) DUPLOS OU COMBINAÇÃO TÉCNICA EQUIVALENTE DE POTÊNCIA, OPERANDO EM SISTEMA DE GÁS GLP DE	UNIDADE	1	445116	NÃO	1.620,00	1.620,00	CÂMPUS JOINVILLE

	BAIXA PRESSÃO, COM REGISTROS INDIVIDUAIS DE CONTROLE DE CHAMA EM MATERIAL METÁLICO NIQUELADO, CROMADO OU EQUIVALENTE, DOTADOS DE TUBULAÇÃO DISTRIBUIDORA DE GÁS EM MATERIAL RESISTENTE À CORROSÃO, GRELHAS REMOVÍVEIS EM FERRO FUNDIDO OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM DIMENSÕES APROXIMADAS MÍNIMAS DE 300 X 300 MM CADA, DE ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA E TÉRMICA, COM APOIO ESTÁVEL PARA UTENSÍLIOS DE COCÇÃO, EQUIPADO COM BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL, GALVANIZADO OU MATERIAL EQUIVALENTE RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL REMOÇÃO PARA LIMPEZA, DOTADO DE PÉS METÁLICOS COM SAPATAS ANTIDERRAPANTES EM BORRACHA OU PVC E SISTEMA DE NIVELAMENTO, COM DIMENSÕES EXTERNAS APROXIMADAS ENTRE 75 E 85 CM DE ALTURA, 70 E 80 CM DE LARGURA E 70 E 85 CM DE PROFUNDIDADE, COMPATÍVEL COM OPERAÇÃO CONTÍNUA EM REGIME PROFISSIONAL, FORNECIDO NOVO, SEM USO, COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO E ATENDIMENTO ÀS NORMAS DE SEGURANÇA APLICÁVEIS A EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO A GÁS.							
39	FORNO COMBINADO DE ALTA CAPACIDADE, CONSTRUÍDO EM AÇO INOX, DESTINADO AO PREPARO DE ALIMENTOS POR CONVECÇÃO, VAPOR E COMBINAÇÃO DE CALOR SECO E VAPOR. SISTEMA DE SEGURANÇA EM CONFORMIDADE COM A NORMA NR-12.CAPACIDADE MÍNIMA PARA 10 GN 1/1 (530 X 325 MM); ESTRUTURA EXTERNA EM AÇO INOX 430; CÂMARA INTERNA EM AÇO INOX 304 POLIDO; PORTA COM VIDRO DUPLO;VIDRO INTERNO PIVOTANTE PARA FACILITAR A LIMPEZA; SISTEMA AUTOMÁTICO DE HIGIENIZAÇÃO/LIMPEZA DA CÂMARA DE COCÇÃO, COM PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE LAVAGEM; COMPATÍVEL COM DETERGENTE ESPECÍFICO PARA LIMPEZA AUTOMÁTICA, COM COMPARTIMENTO PRÓPRIO OU SISTEMA INTEGRADO DE DOSAGEM; PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE LIMPEZA LEVE, MÉDIA E PESADA, DISPENSANDO A NECESSIDADE DE LAVAGEM MANUAL DA CÂMARA INTERNA; ESGUICHO MANUAL PARA APOIO À HIGIENIZAÇÃO E ENXÁGUE QUANDO NECESSÁRIO; MAÇANETA COM ABERTURA E FECHAMENTO SUAVE; CAVALETE EM AÇO INOX COM PÉS REGULÁVEIS; ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA TRIFÁSICA 220 V; POTÊNCIA ELÉTRICA MÍNIMA: 15 KW. TEMPERATURA DE OPERAÇÃO DE ATÉ 280 °C OU SUPERIOR; ESPAÇAMENTO ENTRE NÍVEIS COMPATÍVEL COM A UTILIZAÇÃO DE 10 GN 1/1; DIMENSÕES COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE MÍNIMA EXIGIDA DE 10 GN 1/1; EQUIPAMENTO FORNECIDO COM MANUAL DE OPERAÇÃO EM PORTUGUÊS. DIMENSÕES MINIMAS / APROXIMADAS DO FORNO (AXLXP): ALTURA: 104 CM;	unid	1	615725	10% Normal	49.500,00	49.500,00	CÂMPUS ARARANGUÁ

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

	LARGURA: 85 CM; PROFUNDIDADE: 95 CM; ALTURA COM CAVALETE: 184,2 CM. DIMENSÕES APROXIMADAS OU COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE EXIGIDA, PERMITINDO VARIAÇÃO DE ATÉ ±10%.(MODELOS DE REFERÊNCIA: WICTORY WCPRL-10NE, PRÁTICA C-MAX 10, ELECTROLUX PROFESSIONAL SKYLINE 10 GN OU EQUIVALENTE TÉCNICO SUPERIOR.							
40	FORNO DE MICROONDAS PROFISSIONAL (USO SEVERO, FLUXO CONTÍNUO), POTÊNCIA MÍNIMA DE 1000 WATTS, TENSÃO DE 220V MONOFÁSICO, CAPACIDADE ENTRE 22 E 25 LITROS, SISTEMA FLAT QUE NÃO UTILIZA PRATO GIRATÓRIO, FABRICADO EM AÇO INOX, PAINEL BLINDADO E RESISTENTE À GORDURA E UMIDADE, DEVE SUPORTAR UMA FREQUÊNCIA DE ABERTURA E FECHAMENTO DE ATÉ 300 000 VEZES, UTILIZAÇÃO CONTÍNUA SEM PERDA DE DESEMPENHO. GARANTIA DE 1 ANO APÓS O RECEBIMENTO DO PRODUTO. REFERÊNCIA: PANASONIC 1037 RYK.	Um.	1	622642	10% Normal	2.790,63	2.790,63	CÂMPUS ARARANGUÁ
41	FORNO ELÉTRICO DE BANCADA, COM CAPACIDADE INTERNA ENTRE 40 E 50 LITROS, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA DE 220 V E POTÊNCIA MÍNIMA DE 1.700 W. DEVE POSSUIR CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO AJUSTÁVEL COM SELEÇÃO MANUAL, COM FAIXA DE TEMPERATURA DE 50 °C A 250 °C, ALÉM DE TIMER COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO OU ALARME SONORO. DEVE APRESENTAR PORTA COM VISOR EM VIDRO TEMPERADO E ABERTURA LATERAL, ESTRUTURA EXTERNA EM AÇO ESMALTADO, PINTADO OU MATERIAL EQUIVALENTE, RESISTENTE À CORROSÃO E AO CALOR, COM ACABAMENTO EM PINTURA ELETROSTÁTICA OU SIMILAR, EM COR PREDOMINANTE PRATA. O EQUIPAMENTO DEVE INCLUIR, NO MÍNIMO, UMA GRELHA METÁLICA REMOVÍVEL E UMA ASSADEIRA/BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS ESMALTADA OU COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE, ALÉM DE RESISTÊNCIAS SUPERIORES E INFERIORES INDEPENDENTES OU COMBINADAS. DEVE CONTAR AINDA COM INDICAÇÃO LUMINOSA DE FUNCIONAMENTO E SER COMPATÍVEL COM DIFERENTES TIPOS DE PREPARO DE ALIMENTOS. AS DIMENSÕES APROXIMADAS DEVEM VARIAR ENTRE 45 E 60 CM DE LARGURA, COM ALTURA E PROFUNDIDADE PROPORCIONAIS, E PESO MÁXIMO DE 15 KG. DEVE OFERECER GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA DISPONÍVEL EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL.	UNIDADE	2	292561	10% Normal	687,19	1.374,38	CÂMPUS JOINVILLE (1 UNID) CÂMPUS CAÇADOR (1 UNID)

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

42	FORNO ELÉTRICO INDUSTRIAL COM SISTEMA PARA ABERTURA DO VIDRO TIPO GUILHOTINA COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA; EQUIPAMENTO DE ACORDO COM A PORTARIA 446 DO INMETRO, COM SELO DE CONFORMIDADE EXPEDIDO PELO MESMO; POSSUI DUAS RESISTÊNCIA POR CÂMARA, SENDO UMA SUPERIOR E UMA INFERIOR, COM CONTROLE INDIVIDUAL DE TEMPERATURA; PAINEL COMPOSTO POR DOIS TERMOSTATOS DE 50°C À 300°C, PARA REGULAGEM DE TEMPERATURA, SENDO UM PARA A RESISTÊNCIA SUPERIOR E OUTRO PARA RESISTÊNCIA INFERIOR; LATERAIS, FRENTE E TETO EXTERNAS EM AÇO INOX; PEDRA REFRATÁRIA QUE ARMAZENA O CALOR OBTENDO MAIOR UNIFORMIDADE NO ASSADO; CAVALETE REFORÇADO EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA; FABRICADO NA TENSÃO DE 220V MONOFÁSICO; REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO; ISOLAMENTO EM LÃ DE ROCHA; CÂMARA COM DOIS TRILHOS DE APOIO PARA REGULAGEM DE ALTURA DA GRELHA;COMPOSTO POR 2 PEDRAS REFRATÁRIAS: 2; CAPACIDADE: 136 LITROS; DISJUNTOR: 25 A; RESISTÊNCIA: 2X 2500W; CONSUMO: 5 KW/H; VOLTAGEM: 220V; CABO: 4MM²; DIMENSÕES INTERNAS DA CÂMARA (AXLXP): ALTURA: 28 CM; LARGURA: 79 CM; PROFUNDIDADE: 63 CM; DIMENSÕES (AXLXP): ALTURA: 139 CM; LARGURA: 103 CM; PROFUNDIDADE: 83 CM.	UNIDADE	1	359951	10% Normal	3.718,03	3.718,03	CÂMPUS SÃO JOSÉ
43	FORNO MICROONDAS: FORNO MICROONDAS COM CAPACIDADE TOTAL 30L. BRANCO. DIMENSÕES APROXIMADAS: 30CM DE ALTURA X 50CM LARGURA X 40CM DE PROFUNDIDADE. PORTA COM VIDRO TEMPERADO, PRATO GIRATÓRIO, TIMER, TRAVA DE SEGURANÇA, PAINEL DIGITAL. POTÊNCIA MÍNIMA: 800W. ALIMENTAÇÃO: 220V, 60HZ, MONOFÁSICO. GARANTIA MÍNIMA DE 1 ANO. ACOMPANHA MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS.	UNIDADE	45	629863	10% Normal	717,5	32.287,50	CÂMPUS ARARANGUÁ (6 UNID) CÂMPUS CANOINHAS (2 UNID) CÂMPUS CHAPECÓ (3 UNID) CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE (2 UNID) CÂMPUS GAROPABA (6 UNID) CÂMPUS GASPAR (3 UNID) CÂMPUS TUBARÃO (6 UNID) CÂMPUS XANXERÊ (8 UNID) CÂMPUS URUPEMA (1 UNID) CÂMPUS CAÇADOR (2 UNID)

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

								CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (2 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (4 UNID)
44	FREEZER E CONSERVADOR VERTICAL 210 LITROS BRANCO- - AJUSTE O CONTROLE, USAR COMO FREEZER (–12 A –18 °C). - 2 EM 1: USAR COMO FREEZER OU REFRIGERADOR. (0°C - 10°C). PORTA REVERSÍVEL: INVERSÃO DO SENTIDO DE ABERTURA CONFORME NECESSIDADE. - ORGANIZAÇÃO INTERNA: PRATELEIRAS DE VIDRO (FIXA + AJUSTÁVEIS), MEIA PRATELEIRA E GAVETA. - ACABAMENTO E CONTROLE: SELETOR MECÂNICO DE TEMPERATURA; OPERAÇÃO SIMPLES E INTUITIVA.	unid	3	608937	10% Normal	2.090,00	6.270,00	CÂMPUS ARARANGUÁ (2 UNID) CÂMPUS URUPEMA (1 UNID)
45	FREEZER VERTICAL PARA CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS CONGELADOS, COM CAPACIDADE LÍQUIDA MÍNIMA DE 570 LITROS, ADMITINDO VARIAÇÃO COMPATÍVEL COM EQUIPAMENTOS DA MESMA CATEGORIA, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220V, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR MEIO DE UNIDADE SELADA COM CIRCULAÇÃO DE AR FORÇADO OU SISTEMA EQUIVALENTE DE DISTRIBUIÇÃO HOMOGÊNEA DE FRIO, DOTADO DE CONTROLE ELETRÔNICO DE TEMPERATURA COM INDICAÇÃO DIGITAL OU ANALÓGICA EQUIVALENTE, COM FAIXA OPERACIONAL AJUSTÁVEL PARA CONSERVAÇÃO E CONGELAMENTO DE PRODUTOS ENTRE APROXIMADAMENTE -22°C E +7°C, OU FAIXA COMPATÍVEL COM A FUNÇÃO DE CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS CONGELADOS, EQUIPADO COM SISTEMA DE DEGELO AUTOMÁTICO OU TECNOLOGIA EQUIVALENTE QUE DISPENSE DEGELO MANUAL FREQUENTE, ESTRUTURA INTERNA E EXTERNA EM AÇO OU MATERIAL DE DESEMPENHO E RESISTÊNCIA EQUIVALENTE, COM ACABAMENTO RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, DOTADO DE PORTA CEGA COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO E VEDAÇÃO MAGNÉTICA OU EQUIVALENTE, COM PRATELEIRAS INTERNAS ARAMADAS, REMOVÍVEIS E REGULÁVEIS EM ALTURA, COM NO MÍNIMO 4 NÍVEIS DE ARMAZENAMENTO ALÉM DE ESTRADO INFERIOR, PÉS NIVELADORES AJUSTÁVEIS PARA CORREÇÃO DE DESNÍVEIS DE PISO, CONSUMO ENERGÉTICO MÁXIMO APROXIMADO COMPATÍVEL COM EQUIPAMENTOS DA CATEGORIA, ESTIMADO EM ATÉ 6,5 KWH/DIA OU EQUIVALENTE DE MELHOR EFICIÊNCIA, DIMENSÕES EXTERNAS APROXIMADAS DE ATÉ 2.000 MM DE ALTURA, ATÉ 700 MM DE LARGURA E ATÉ 850 MM DE PROFUNDIDADE, EQUIPAMENTO NOVO, SEM USO, FORNECIDO EM 220V, COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E CERTIFICAÇÃO VIGENTE DO	UNIDADE	2	344850	10% Normal	5.497,50	10.995,00	CÂMPUS JOINVILLE (1 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (1 UNID)

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

	INMETRO CONFORME NORMAS APLICÁVEIS A EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO COMERCIAL.							
47	GELADEIRA DUPLEX BRANCA COM CAPACIDADE ENTRE 320 E 400 LITROS - FROST FREE - 2 PORTAS - COM CAPACIDADE ENTRE 320 E 400 LITROS. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR CLASSIFICAÇÃO DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA CLASSE A, CONFORME O PROGRAMA BRASILEIRO DE ETIQUETAGEM (PBE/INMETRO) VIGENTE, COMPROVADA POR MEIO DA ETIQUETA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA (ENCE). ALIMENTAÇÃO: 220V. DEVERÁ ACOMPANHAR MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS.	UNIDADE	5	621444	10% Normal	2.900,00	14.500,00	CÂMPUS ARARANGUÁ (1 UNID) CÂMPUS CANOINHAS (2 UNID) CÂMPUS URUPEMA (1 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (1 UNID)
50	LAVADORA DE LOUÇAS INDUSTRIAL DE ALTO DESEMPENHO COM CONSTRUÇÃO EM AÇO INOX 304 E OUTROS MATERIAIS RESISTENTES À CORROSÃO.. COM ACESSÓRIOS PADRÕES, COM 1 GAVETA COM CAPACIDADE PARA 18 PRATOS OU 9 BANDEJAS, 1 GAVETA PARA LOUÇAS ESPECIAIS E 1 SUPORTE PARA ATÉ 120 TALHERES. COM CAPACIDADE DE REALIZAR 60, 40 OU 28 GAVETAS POR HORA. COM CAPACIDADE MECÂNICA DE 1.080 / 720 / 504 PRATOS POR HORA, COM BAIXO CONSUMO DE ÁGUA, DE DETERGENTE E DE SECANTE. COM CONTROLES AUTOMÁTICOS DE NÍVEL DE ÁGUA E TEMPERATURAS, INÍCIO DE CICLO AUTOMÁTICO AO FECHAR A PORTA OU PELO PAINEL, E UM PAINEL DE COMANDO COM TECLAS DE LIGA/DESLIGA, OPERAÇÃO E SELEÇÃO DE TEMPO DE CICLO. ALÉM DISSO, COM POSSIBILIDADE DE OPERAR SOBRE OU SOB BALCÕES E ESTRUTURA DE APOIO, COM UMA PORTA RÍGIDA E RESISTENTE PARA APOIO DAS GAVETAS DURANTE A CARGA E DESCARGA. COM ACESSO INTERNO FÁCIL, FILTRO DA MOTOBOMBA DE LAVAGEM, DRENO E TAMPÕES REMOVÍVEIS MANUALMENTE. COM FILTRO DE ÁGUA EXTERNO COM ELEMENTO REMOVÍVEL E INSTALAÇÃO SIMPLIFICADA - 220V BIFÁSICO OU TRIFÁSICO OU 380V TRIFÁSICO, ACOMPANHADO DE MANUAL COMPLETO. COM BRAÇOS GIRATÓRIOS INFERIORES E SUPERIORES COM BICOS DE ALTA PRESSURIZAÇÃO PARA UM EXCELENTE GRAU DE HIGIENIZAÇÃO. MOTOBOMBA DE ENXÁGUE E AQUECEDOR INCORPORADOS E TRÊS TEMPOS DE CICLO FACILMENTE SELECIONÁVEIS PELO OPERADOR. TERMÔMETROS DIGITAIS DAS ÁGUAS DE LAVAGEM E DO ENXÁGUE. SISTEMA DE SEGURANÇA QUE INTERROMPE O CICLO EM CASO DE ABERTURA DE PORTA. MOTOBOMBAS DE LAVAGEM E ENXÁGUE DE ALTO DESEMPENHO. FORNECIDA COM PONTOS PARA CONEXÃO ELÉTRICA DO DOSADOR E VÁLVULAS DE DETERGENTE E SECANTE. ACESSÓRIOS PADRÃO - 1 GAVETA COM CAPACIDADE PARA 18 PRATOS OU 9	unid	1	615122	10% Normal	25.576,00	25.576,00	CÂMPUS ARARANGUÁ

	BANDEJAS - 1 GAVETA PARA LOUÇAS ESPECIAIS - 1 SUPORTE PARA ATÉ 120 TALHERES DESEMPENHO - 60, 40 OU 28 GAVETAS POR HORA - CICLO (LAVAGEM + ENXÁGUE) 60, 90 OU 130 SEGUNDOS - CAPACIDADE MECÂNICA DE 1.080 / 720 / 504 PRATOS POR HORA - CONSUMO DE ÁGUA: APENAS 134 ML POR PRATO - BAIXO CONSUMO DE DETERGENTE E SECANTE FACILIDADES - CONTROLES AUTOMÁTICOS DE NÍVEL DE ÁGUA E TEMPERATURAS - INÍCIO DE CICLO: AUTOMÁTICO AO SE FECHAR A PORTA OU POR ACIONAMENTO NO PAINEL - PAINEL DE COMANDO COM UMA TECLA DE LIGA/DESLIGA, UMA DE OPERAÇÃO E UMA DE SELEÇÃO DE TEMPO DE CICLO - OPERA SOBRE OU SOB BALCÕES E TAMBÉM SOBRE. ESTRUTURA DE APOIO - PORTA RÍGIDA E RESISTENTE PARA APOIO DAS GAVETAS NA CARGA E DESCARGA DE LOUÇAS - FÁCIL ACESSO INTERNO PARA LIMPEZA, COM FILTRO DA MOTOBOMBA DE LAVAGEM, DRENO E TAMPÕES DAS EXTREMIDADES DOS BRAÇOS DE LAVAGEM REMOVÍVEIS MANUALMENTE, SEM NECESSIDADE DE FERRAMENTAS - FILTRO DE ÁGUA EXTERNO COM ELEMENTO REMOVÍVEL - FÁCIL INSTALAÇÃO – 220V BIFÁSICO OU TRIFÁSICO OU 380V TRIFÁSICO EM UM ÚNICO MODELO - COMPLETO MANUAL DE OPERAÇÃO E LIMPEZA - TERMÔMETROS DIGITAIS - BEEP FIM DE CICLO PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS - BRAÇOS GIRATÓRIOS INFERIORES E SUPERIORES COM BICOS DE ALTA PRESSURIZAÇÃO GARANTEM EXCELENTE GRAU DE HIGIENIZAÇÃO - MOTOBOMBA DE ENXÁGUE E AQUECEDOR INCORPORADOS - TRÊS TEMPOS DE CICLO FACILMENTE SELECIONÁVEIS PELO OPERADOR - TERMÔMETROS DIGITAIS DAS ÁGUAS DE LAVAGEM E DO ENXÁGUE - SISTEMA DE SEGURANÇA QUE INTERROMPE O CICLO EM CASO DE ABERTURA DE PORTA - MOTOBOMBAS DE LAVAGEM E ENXÁGUE DE ALTO DESEMPENHO - FORNECIDA COM PONTOS PARA CONEXÃO ELÉTRICA DO DOSADOR E VÁLVULAS DE DETERGENTE E SECANTE NO ENXÁGUE, ACIMA DE 40ºC - 440 V 3~ 60 HZ - ESTRUTURA DE APOIO EM AÇO INOXIDÁVEL - GAVETA (RACK) COM 16 COPOS PLÁSTICOS PARA ACOMODAR 240 TALHERES - BOMBA DE DRENAGEM - CONJUNTO DE RODÍZIOS ACOMPANHA PRODUTO - 1 GAVETA COM CAPACIDADE PARA 18 PRATOS OU 9 BANDEJAS: OFERECE ESPAÇO SUFICIENTE PARA ACOMODAR UMA QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE LOUÇAS EM CADA LAVAGEM. - 1 GAVETA PARA LOUÇAS ESPECIAIS: PROJETADA PARA ACOMODAR PEÇAS DE LOUÇAS QUE REQUEREM UM TRATAMENTO ESPECIAL DURANTE A LAVAGEM. - 1 SUPORTE PARA ATÉ 120 TALHERES: PERMITE ORGANIZAR E LAVAR UMA GRANDE QUANTIDADE DE TALHERES DE FORMA PRÁTICA E EFICIENTE. MODELO DE REFERÊNCIA: LAVA LOUÇAS							

	INDUSTRIAL 18 PRATOS NT210 220V/2/3 380V/3 MULTIFÁSICO - NETTER							
51	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL BASCULANTE COM COPO EM AÇO INOX PARA USO INDUSTRIAL. EQUIPAMENTO DESTINADO AO USO PROFISSIONAL EM COZINHAS INDUSTRIAIS, DEVENDO APRESENTAR ALTA ROBUSTEZ CONSTRUTIVA, OPERAÇÃO CONTÍNUA E ELEVADA EFICIÊNCIA NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS EM GRANDES VOLUMES E PREPAROS DE ALTA DENSIDADE. DEVERÁ SER DO TIPO LIQUIDIFICADOR COMERCIAL BASCULANTE, COM COPO EM AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE MÍNIMA DE 15 (QUINZE) LITROS, ADMITINDO VARIAÇÃO SUPERIOR, DESDE QUE NÃO COMPROMETA OU REDUZA O DESEMPENHO OPERACIONAL. O COPO DEVERÁ SER EM AÇO INOX DE ALTA RESISTÊNCIA, CONSTRUÇÃO MONOBLOCO OU EQUIVALENTE TÉCNICO, COM ACABAMENTO SANITÁRIO, SEM REBARBAS E SUPERFÍCIES INTERNAS LISAS, DE MODO A FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO E REDUZIR O ACÚMULO DE RESÍDUOS. O DESENHO INTERNO DEVERÁ, PREFERENCIALMENTE, FAVORECER A CIRCULAÇÃO DO PRODUTO E A HOMOGENEIZAÇÃO DURANTE O PROCESSAMENTO. DEVERÁ POSSUIR MOTOR ELÉTRICO COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 1,5 CV OU SUPERIOR, COM DESEMPENHO ADEQUADO PARA OPERAÇÃO CONTÍNUA EM AMBIENTE INDUSTRIAL. A ROTAÇÃO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM A APLICAÇÃO, ESTIMADA ENTRE 3.000 E 3.600 RPM. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220 V, MONOFÁSICO, 60 HZ. DEVERÁ DISPOR DE SISTEMA DE BASCULAMENTO REFORÇADO, COM ESTRUTURA EM AÇO DE ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA, GARANTINDO ESTABILIDADE E SEGURANÇA OPERACIONAL. O CONJUNTO EIXO/ROLAMENTOS DEVERÁ SER DE ALTA DURABILIDADE, COM SISTEMA DE VEDAÇÃO COMPATÍVEL COM USO INTENSIVO, ASSEGURANDO RESISTÊNCIA AO DESGASTE E MAIOR VIDA ÚTIL. A TAMPA DEVERÁ SER EM MATERIAL ATÓXICO, COM VEDAÇÃO EFICIENTE E DISPOSITIVO PARA ADIÇÃO DE INGREDIENTES DURANTE O FUNCIONAMENTO, GARANTINDO SEGURANÇA E PRATICIDADE. AS DIMENSÕES DEVERÃO SER COMPATÍVEIS COM USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS. DEVE OFERECER GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA DISPONÍVEL EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL.	UNIDADE	1	631050	NÃO	2.278,56	2.278,56	CÂMPUS JOINVILLE
52	LIQUIDIFICADOR COM CAPACIDADE DE 2 LITROS, COPO EM MATERIAL ACRÍLICO TRANSPARENTE, TAMPA COM TRAVA DE SEGURANÇA, LÂMINAS EM AÇO INOXIDÁVEL. COM NO MÍNIMO 2 CONTROLES DE VELOCIDADE MAIS FUNÇÃO PULSAR. POTÊNCIA MÍNIMA DE	UNIDADE	4	439372	10% Normal	117,5	470	CÂMPUS CANOINHAS

	600 W. ALIMENTAÇÃO: 220V. DEVE ACOMPANHAR: MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES..							
53	FATIADOR MANUAL PROFISSIONAL TIPO MANDOLINE, DESTINADO AO CORTE, FATIAMENTO E RALAGEM DE LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS. ESTRUTURA ROBUSTA EM AÇO INOXIDÁVEL, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. SISTEMA DE REGULAGEM DE ESPESSURA DE CORTE COM, NO MÍNIMO, 18 TIPOS DE CORTES E CONFIGURAÇÕES DIFERENTES, PERMITINDO CORTES LISOS, ONDULADOS, JULIENNE FINO E GROSSO, RALADOS E CORTES ESPECIAIS. POSSUIR LÂMINAS EM AÇO INOX DE ALTA RESISTÊNCIA E DURABILIDADE, COM AJUSTE DE ESPESSURA VARIÁVEL DE, NO MÍNIMO, 1 MM A 7 MM. DEVE POSSUIR PROTETOR DE MÃOS PARA SEGURANÇA DO OPERADOR, PÉS ANTIDERRAPANTES PARA ESTABILIDADE DURANTE O USO E SISTEMA INTEGRADO DE TROCA OU AJUSTE DE CORTE SEM NECESSIDADE DE FERRAMENTAS. PRODUTO LAVÁVEL, ADEQUADO PARA USO PROFISSIONAL EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS ESCOLARES E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA. DIMENSÕES APROXIMADAS ENTRE 30 CM E 40 CM DE COMPRIMENTO. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.	unid	3	616145	10% Normal	177	531	CÂMPUS ARARANGUÁ
54	MESA DE REFEITÓRIO COM 8 BANCOS - BANCO ESCAMOTEÁVEL, SEM ENCOSTO MESA DE REFEITÓRIO COM 8 BANCOS INDIVIDUAIS ESCAMOTEÁVEIS - COM TAMPO E BANCOS EM MDF DE 25MM, REVESTIDO EM FÓRMICA, BORDA EM PERFIL DE PVC, CANTOS ARREDONDADOS, ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO 30X50MM E 1 1/4, COM PINTURA EM TINTA EPÓXI, TRATAMENTO ANTIFERRUGEM E ANTICORROSÃO, PONTEIRAS INJETADAS EXTERNAS E INTERNAS. DIMENSÕES MÍNIMAS 2400X800X780MM – 8 BANCOS QUADRADOS.COR: BRANCO E PRETO	UNIDADE	13	623624	NÃO	2.850,00	37.050,00	CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE (2 UNID) CÂMPUS SÃO CARLOS (9 UNID) CÂMPUS URUPEMA (2 UNID)
55	MESA PARA REFEITÓRIO COM 10 BANCOS INDIVIDUAIS ESCAMOTEÁVEIS, TAMPO EM MDP DE 25MM REVESTIDO EM LAMINADO DE ALTA PRESSÃO (FÓRMICA FOSCA), BORDA EM PERFIL DE PVC, CANTOS ARREDONDADOS, BANCOS EM MDP 25MM NA COR DO TAMPO. ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO 30X50 E 1 1/4. PINTURA EPÓXI-PÓ NA COR PRETA, TRATAMENTO ANTIFERRUGEM E ANTICORROSÃO, PONTEIRAS INJETADAS EXTERNAS E INTERNAS. COMPRIMENTO TOTAL: 2740MM. LARGURA: 800MM. COR: BRANCO E PRETO.	UNIDADE	30	613908	NÃO	4.030,00	120.900,00	CÂMPUS ARARANGUÁ (15 UNID) CÂMPUS CANOINHAS (5 UNID) CÂMPUS GASPAR (4 UNID) CÂMPUS TUBARÃO (6 UNID)

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

56	MESA CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RÍGIDO NA COR BRANCA, COM TAMPO QUADRADO DE SUPERFÍCIE LISA E CANTOS ARREDONDADOS, APOIADO SOBRE QUATRO PÉS INTEGRADOS À ESTRUTURA. POSSUI ACABAMENTO UNIFORME, COM CAPACIDADE PARA SUPORTAR ATÉ 30KG, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, SENDO ADEQUADA PARA USO EM AMBIENTES INTERNOS E EXTERNOS. APRESENTA DIMENSÕES APROXIMADAS DE 70 CM DE ALTURA, 70 CM DE LARGURA E 70 CM DE COMPRIMENTO.	unid	5	612081	NÃO	274,12	1.370,60	CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - CENTRO
57	MESA QUADRADA PARA ÁREA EXTERNA, COM TAMPO RIPADO CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 1,00 M X 1,00 M, COM RIPADO PARA FAVORECER O ESCOAMENTO DA ÁGUA. ESTRUTURA FABRICADA INTEGRALMENTE EM ALUMÍNIO, COM PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ, COM ELEVADA RESISTÊNCIA MECÂNICA, PROTEÇÃO CONTRA CORROSÃO, INTEMPÉRIES E RAIOS UV. A MESA DEVERÁ POSSUIR ESTRUTURA REFORÇADA, COM ACABAMENTO UNIFORME, SUPERFÍCIES LISAS E SEM REBARBAS, PROPORCIONANDO SEGURANÇA E ESTABILIDADE DURANTE O USO. PRODUTO RESISTENTE À UMIDADE E DE FÁCIL MANUTENÇÃO. COR PRETA OU SIMILAR. DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPRIMENTO: 1,00 M; LARGURA: 1,00 M; ALTURA: APROXIMADAMENTE 75 CM. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.	unid	5	150942	NÃO	1.413,72	7.068,60	CÂMPUS XANXERÊ
58	MESA PLÁSTICA QUADRADA MONOBLOCO REFORÇADA (80 X 80 CM) DESCRIÇÃO: MESA MULTIUSO, FORMATO QUADRADO, ESTRUTURA DO TIPO MONOBLOCO (PEÇA ÚNICA INJETADA, SEM PARTES DESMONTÁVEIS OU EMENDAS), DE ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA E A INTEMPÉRIES. DIMENSÕES: COMPRIMENTO DE 80 CM, LARGURA DE 80 CM E ALTURA PADRÃO DE APROXIMADAMENTE 72 CM, ADMITINDO-SE UMA TOLERÂNCIA REGULAMENTAR DE ATÉ +/- 2% (DOIS POR CENTO) NAS DIMENSÕES TOTAIS. MATERIAL E FABRICAÇÃO: CONFECCIONADA INTEGRALMENTE EM POLIPROPILENO (PP) 100% VIRGEM DE ALTA DENSIDADE, COM ACABAMENTO SUPERFICIAL HOMOGÊNEO E POLIDO, LIVRE DE REBARBAS, BOLHAS DE AR OU CANTOS VIVOS. ADITIVOS DE PROTEÇÃO: PRESENÇA OBRIGATÓRIA DE ADITIVO PROTETOR CONTRA RAIOS ULTRAVIOLETA (UV) NA MATÉRIA-PRIMA PARA EVITAR O RESSECAMENTO, AMARELAMENTO OU QUEBRA DO MATERIAL QUANDO EXPOSTO AO SOL, ALÉM DE ADITIVO ANTIESTÁTICO PARA REPELIR O ACÚMULO EXCESSIVO DE POEIRA. REFORÇO ESTRUTURAL: O TAMPO DEVE CONTAR COM UMA MALHA DE NERVURAS ESTRUTURAIS REFORÇADAS INJETADAS DIRETAMENTE NA SUA FACE INFERIOR, COM ESPESSURA ADEQUADA	unid	32	318255	NÃO	329	10.528,00	CÂMPUS XANXERÊ (20 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL- RAU (12 UNID)

	PARA IMPEDIR DEFORMAÇÕES, ABAULAMENTOS OU O EFEITO DE ""ONDULAÇÃO"" DO PLÁSTICO QUANDO SOB CARGA. LOGÍSTICA E SEGURANÇA: O DESIGN DO MÓVEL DEVE PERMITIR O EMPILHAMENTO SEGURO E ESTÁVEL DE MÚLTIPLAS UNIDADES PARA OTIMIZAÇÃO DO ESPAÇO DE ARMAZENAMENTO. OS PÉS DEVEM POSSUIR PONTEIRAS DE ACABAMENTO ANTIDERRAPANTE INTEGRADAS AO MONOBLOCO PARA GARANTIR ESTABILIDADE E REDUÇÃO DE RUÍDOS EM PISOS LISOS. COR: PRETA							
59	FORNO DE MICRO-ONDAS DE BANCADA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 42 LITROS, EQUIPADO COM PRATO GIRATÓRIO DE DIÂMETRO MÍNIMO DE 34 CM, DESTINADO AO PREPARO E AQUECIMENTO DE ALIMENTOS EM USO DOMÉSTICO E/OU COLETIVO, OPERANDO EM TENSÃO DE 220 V COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 1.350 W, DOTADO DE CONTROLE ELETRÔNICO/DIGITAL DE TEMPO E POTÊNCIA COM MÚLTIPLOS NÍVEIS DE AJUSTE PARA DIFERENTES TIPOS DE PREPARO, INCLUINDO FUNÇÕES DE AQUECIMENTO, DESCONGELAMENTO POR TEMPO E/OU PESO E MANUTENÇÃO DE TEMPERATURA; O EQUIPAMENTO DEVERÁ ASSEGURAR DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DO AQUECIMENTO NA CAVIDADE, POSSUIR PAINEL FRONTAL COM VISOR DIGITAL E FUNÇÃO DE BLOQUEIO DE TECLADO (CHILD LOCK) PARA SEGURANÇA OPERACIONAL, APRESENTAR EFICIÊNCIA ENERGÉTICA MÍNIMA CLASSE “A”, ESTRUTURA EXTERNA EM MATERIAL METÁLICO COM COMPONENTES EM PLÁSTICO E VIDRO DE ALTA RESISTÊNCIA TÉRMICA E MECÂNICA, PORTA COM SISTEMA DE ABERTURA POR PUXADOR OU BOTÃO COM VEDAÇÃO EFICIENTE E ACABAMENTO PREFERENCIALMENTE ESPELHADO OU EQUIVALENTE, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 50 A 60 CM DE LARGURA, 30 A 35 CM DE ALTURA E 40 A 50 CM DE PROFUNDIDADE, INSTALAÇÃO SOBRE SUPERFÍCIE DE APOIO TIPO BANCADA, ATENDENDO ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES, COM CERTIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE EMITIDA PELO INMETRO, GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, INCLUINDO ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL.	unid	7	308667	10% Normal	892,5	6.247,50	CÂMPUS JOINVILLE (5 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - RAU (2 UNID)
60	FORNO DE MICROONDAS PROFISSIONAL (USO SEVERO, FLUXO CONTÍNUO), POTÊNCIA MÍNIMA DE 1000 WATTS, TENSÃO DE 220V MONOFÁSICO, CAPACIDADE ENTRE 22 E 25 LITROS, SISTEMA FLAT QUE NÃO UTILIZA PRATO GIRATÓRIO, FABRICADO EM AÇO INOX, PAINEL BLINDADO E RESISTENTE À GORDURA E UMIDADE, DEVE SUPORTAR UMA FREQUÊNCIA DE ABERTURA E FECHAMENTO DE ATÉ 300 000 VEZES, UTILIZAÇÃO CONTÍNUA SEM PERDA DE DESEMPENHO. GARANTIA DE 1 ANO APÓS	unid	3	622642	10% Normal	5.182,50	15.547,50	CÂMPUS FLORIANÓPOLIS CENTRO (1 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (2 UNID)

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

	O RECEBIMENTO DO PRODUTO. REFERÊNCIA: PANASONIC 1037 RYK.							
61	MINI CÂMARA FRIA 4 PORTAS, PARA REFRIGERAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS EM GERAL, COM TEMPERATURA DE +1ºC A + 7ºC, ISOLAMENTO TÉRMICO 100% INJETADO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX, REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO AR-FORÇADO (FROST FREE), ECOLÓGICO E ECONÔMICO, PORTAS COM SISTEMA ANTI-TRANSPIRANTE COM PUXADORES, PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA, PRATELEIRAS ARAMADAS, REGULÁVEIS E PINTADAS EM EPÓXI, CONTROLADOR ELETRÔNICO DIGITAL COM INDICADOR DE TEMPERATURA, DEGELO AUTOMÁTICO, TENSÃO 220V, FREQUÊNCIA 60 HZ, CAPACIDADE MÍNIMA 750 LITROS. MARCA DE REFERÊNCIA: KOFISA.	UN	3	602114	10% Normal	7.062,57	21.187,71	CÂMPUS GAROPABA (2 UNID) CÂMPUS TUBARÃO (1 UNID)
64	PASTILHAS DE CONSERVAÇÃO E PASTILHAS DE DETERGENTE P/ FORNO COMBINADO. COMPATÍVEL COM SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE LIMPEZA DE FORNOS COMBINADOS PROFISSIONAIS; INDICADO PARA UTILIZAÇÃO EM EQUIPAMENTOS COM PROGRAMA AUTOMÁTICO DE LAVAGEM, INCLUINDO FORNOS COMBINADOS MODELO DE REFERÊNCIA WCPRL-08NE OU EQUIVALENTE; EFICAZ NA REMOÇÃO DE GORDURA, RESÍDUOS ORGÂNICOS E INCRUSTAÇÕES PROVENIENTES DOS PROCESSOS DE COCÇÃO; NÃO CAUSAR DANOS ÀS SUPERFÍCIES EM AÇO INOX QUANDO UTILIZADO CONFORME AS RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE; PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE; EMBALAGEM CONTENDO 100 (CEM) PASTILHAS; PRODUTO ACOMPANHADO DE FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS (FISPQ), QUANDO EXIGIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; PRODUTO DESTINADO AO USO PROFISSIONAL EM EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO COM SISTEMA AUTOMÁTICO DE HIGIENIZAÇÃO.	unid	2	150683	NÃO	884,67	1.769,34	CÂMPUS ARARANGUÁ
66	PIA DE APOIO INDUSTRIAL INTEIRAMENTE FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 430 (TAMPO E ESTRUTURA DE SUSTENTAÇÃO), COM ACABAMENTO ESCOVADO. DIMENSÕES DO MÓVEL: COMPRIMENTO DE 180 CM (± 2 CM), LARGURA/PROFUNDIDADE DE 60 CM (± 2 CM) E ALTURA DE 90 CM (± 2 CM). ESTRUTURA EQUIPADA COM 02 (DUAS) CUBAS SOLDADAS. CADA CUBA DEVE POSSUIR DIMENSÕES MÍNIMAS DE 50 CM DE COMPRIMENTO, 40 CM DE LARGURA E 30 CM DE PROFUNDIDADE. TAMPO SUPERIOR EM CHAPA DE AÇO INOX COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,8 MM, CONTANDO COM REFORÇO ESTRUTURAL INFERIOR (SOB O TAMPO) PARA SUPORTAR	unid	2	363408	NÃO	2.321,97	4.643,94	CÂMPUS SÃO JOSÉ (1 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - RAU (1 UNID)

	CARGA E EVITAR DEFORMAÇÕES. PÉS EM TUBO TUBULAR DE AÇO INOX (DIÂMETRO MÍNIMO DE 1 ½") COM PANELEIRO TIPO RIPADO OU PRATELEIRA INFERIOR. PÉS COM SAPATAS NIVELADORAS EM NYLON DE ALTA RESISTÊNCIA, PERMITINDO REGULAGEM DE NÍVEL DE PELO MENOS 3 CM PARA COMPENSAÇÃO DE IMPERFEIÇÕES DO PISO. FURAÇÃO PARA VÁLVULA DE ESCOAMENTO COMPATÍVEL COM O MODELO UNIVERSAL DE 3 ½.							
67	PIPOQUEIRA PROFISSIONAL ELÉTRICA 220V, POTÊNCIA 1400W, DIMENSÕES APROXIMADAS 483MMX355MMX653XX. TEMPERATURA DE TRABALHO ENTRE 200 E 300 °C, POSSIBILIDADE DE PRODUZIR PIPOCA DOCE OU SALGADA, MÍNIMO DE 150G DE MILHO POR CICLO (TEMPO MÉDIO DE ESTOURO ENTRE 2 E 3 MINUTOS); CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM PORTAS E LATERAIS EM ACRÍLICO RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, PANELA BASCULANTE EM AÇO INOX/ALUMÍNIO, COM CONJUNTO MISTURADOR INTERNO ESTANHADO, ILUMINAÇÃO INTERNA, RESISTÊNCIA NA BASE PARA MANUTENÇÃO DO AQUECIMENTO E GAVETA INFERIOR PARA RESÍDUOS/MILHOS NÃO ESTOURADOS EM AÇO INOX, CERTIFICAÇÃO DE SEGURANÇA DO INMETRO. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. MANUAL DE INSTRUÇÃO EM PORTUGUÊS.	unid	2	627361	NÃO	1.442,69	2.885,38	CÂMPUS GAROPABA (1 UNID) CÂMPUS CAÇADOR (1 UNID)
69	ESTANTE INDUSTRIAL PARA ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, DESTINADA AO USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, CONFECCIONADA INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 201 OU SUPERIOR, COM ACABAMENTO SANITÁRIO LISO, NÃO POROSO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, DOTADA DE ESTRUTURA AUTOPORTANTE DE ALTA RIGIDEZ MECÂNICA, DESMONTÁVEL POR SISTEMA DE ENCAIXE E/OU FIXAÇÃO POR PARAFUSOS, NÃO SENDO ADMITIDAS ESTRUTURAS EM AÇO CARBONO COM PINTURA OU OUTROS REVESTIMENTOS SUPERFICIAIS; DEVERÁ POSSUIR 05 (CINCO) PRATELEIRAS LISAS, REFORÇADAS E REGULÁVEIS EM ALTURA, FABRICADAS EM AÇO INOXIDÁVEL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE CARGA DISTRIBUÍDA DE 400 KG A 450 KG NO TOTAL, DEVENDO GARANTIR ESTABILIDADE ESTRUTURAL SEM DEFORMAÇÕES SOB CARGA NOMINAL; DEVERÁ APRESENTAR PÉS COM SAPATAS NIVELADORAS AJUSTÁVEIS PARA CORREÇÃO DE DESNÍVEIS DO PISO, ASSEGURANDO PERFEITA ESTABILIDADE OPERACIONAL; DIMENSÕES APROXIMADAS DE 1.000 MM DE COMPRIMENTO, 500 MM DE LARGURA E 2.000 MM DE ALTURA, ADMITIDA VARIAÇÃO DIMENSIONAL DE ATÉ ±5%, DESDE QUE NÃO COMPROMETA A FUNCIONALIDADE, CAPACIDADE ESTRUTURAL OU FINALIDADE DO EQUIPAMENTO; ACABAMENTO COM SUPERFÍCIE LISA, CONTÍNUA E SANITÁRIA,	unid	2	634364	NÃO	1.680,00	3.360,00	CÂMPUS JOINVILLE (1 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (1 UNID)

	SEM REBARBAS, CANTOS VIVOS OU POROSIDADES, ADEQUADA ÀS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS; O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER FORNECIDO NOVO, DE PRIMEIRO USO, DESMONTADO, ACOMPANHADO DE TODOS OS ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS À MONTAGEM E MANUAL DE INSTALAÇÃO; GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.							
72	PURIFICADOR DE ÁGUA ELÉTRICO, MODELO DE MESA/BANCADA, COM ALIMENTAÇÃO BIVOLT AUTOMÁTICA, EQUIPADO COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ELETRÔNICO CAPAZ DE FORNECER ÁGUA EM TRÊS OPÇÕES DE TEMPERATURA (NATURAL, FRIA E GELADA) E DOTADO DE RESERVATÓRIO DE ÁGUA GELADA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 0,8 LITROS. O EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR SISTEMA DE FILTRAGEM DE ALTA EFICIÊNCIA COM, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) ESTÁGIOS DE PURIFICAÇÃO POR MEIO DE ELEMENTO FILTRANTE COMPOSTO POR POLIPROPILENO E CARVÃO ATIVADO, GARANTINDO A RETENÇÃO DE PARTÍCULAS E A REDUÇÃO DO CLORO LIVRE, CONTANDO ADICIONALMENTE COM SISTEMA DE TROCA FÁCIL DO REFIL SEM A NECESSIDADE DE FERRAMENTAS. O CONTROLE OPERACIONAL DEVE SER REALIZADO ATRAVÉS DE PAINEL ELETRÔNICO SENSÍVEL AO TOQUE (TECHNOLOGY TOUCH), COM FUNÇÕES PARA FLUXO DE ÁGUA CONTÍNUO OU CONTROLADO, ALÉM DE INDICADOR LUMINOSO OU ALERTA VISUAL DE SATURAÇÃO DO FILTRO PARA SINALIZAÇÃO DA NECESSIDADE DE TROCA DO REFIL. O PURIFICADOR DEVE POSSUIR COLETOR DE ÁGUA (BANDEJA) REMOVÍVEL PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO, PÉS ANTIDERRAPANTES, ACABAMENTO NA COR BRANCA E DIMENSÕES FÍSICAS MÁXIMAS APROXIMADAS DE ATÉ 26 CM DE LARGURA, 35 CM DE ALTURA E 30 CM DE PROFUNDIDADE, GARANTINDO COMPATIBILIDADE COM O ESPAÇO DE INSTALAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR OBRIGATORIAMENTE CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE SEGURANÇA E DESEMPENHO DO INMETRO E GARANTIA MÍNIMA DE FÁBRICA DE 12 (DOZE) MESES.	unid	2	614139	10% Normal	637,3	1.274,60	REITORIA
74	REFRIGERADOR DOMÉSTICO DO TIPO DUPLEX, COM SISTEMA FROST FREE, CAPACIDADE TOTAL LÍQUIDA MÍNIMA DE 415 LITROS, VOLTAGEM 220 V E ACABAMENTO EM INOX, EQUIPADO COM COMPRESSOR DE ALTA EFICIÊNCIA COM TECNOLOGIA INVERTER, CONTROLE ELETRÔNICO DE TEMPERATURA POR PAINEL DIGITAL INTERNO OU EXTERNO, COM FUNÇÕES BÁSICAS DE AJUSTE RÁPIDO E MODOS ECONÔMICO, INTENSIVO OU TURBO; O COMPARTIMENTO REFRIGERADOR DEVE POSSUIR PRATELEIRAS REMOVÍVEIS E AJUSTÁVEIS, PREFERENCIALMENTE EM VIDRO	UNIDADE	1	301156	10% Normal	3.500,00	3.500,00	CÂMPUS JOINVILLE

	TEMPERADO, GAVETA PARA HORTIFRUTIGRANJEIROS COM CONTROLE DE UMIDADE OU SOLUÇÃO EQUIVALENTE, COMPARTIMENTO EXTRA PARA LATICÍNIOS OU FRIOS, E O FREEZER DEVE CONTAR COM FUNÇÃO DE CONGELAMENTO RÁPIDO OU EQUIVALENTE; A ILUMINAÇÃO INTERNA DEVE SER EM LED, A ESTRUTURA DEVE DISPOR DE PÉS NIVELADORES E RODÍZIOS, ACABAMENTO EXTERNO DURÁVEL E RESISTENTE À CORROSÃO, E SISTEMA DE PROTEÇÃO CONTRA VARIAÇÕES ELÉTRICAS OU EQUIVALENTE; O EQUIPAMENTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE ÀS NORMAS TÉCNICAS DA ABNT E ÀS REGULAMENTAÇÕES DO INMETRO, POSSUIR EFICIÊNCIA ENERGÉTICA MÍNIMA CLASSE A, GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL.							
75	SANDUICHEIRA ELÉTRICA, APARELHO NA COR PRETO/INOX. CONTA COM POTÊNCIA DE 750 WATTS E FUNCIONAMENTO EM 220 VOLTS. DIMENSÕES APROXIMADAS DE 21,5 CM DE PROFUNDIDADE, 21,5 CM DE LARGURA E 8 CM DE ALTURA. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	unid	9	605389	NÃO	81,93	737,37	CÂMPUS CANOINHAS (5 UNID) CÂMPUS CAÇADOR (2 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (1 UNID) CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL - RAU (1 UNID)
LOTE/GRUPO 1: GRUPO 1								
4	BACIA MATERIAL PLÁSTICO, GRADUADA, REDONDA, CAPACIDADE APROXIMADA 5,5L – COR BRANCA OU TRANSPARENTE COMPOSIÇÃO/MATERIAL POLIPROPILENO DIMENSÕES APROXIMADAS DO PRODUTO (CM) 11,9X34X34 CM PESO APROXIMADO DO PRODUTO (KG) 0.203 KGCOM BICO DIRECIONADOR DE ÁGUA E ESCALA MEDIDORA DE VOLUME. PEGA ANATÔMICA E SEGURA.5,2 LITROS	UNIDADE	10	378129	NÃO	24,55	245,5	CÂMPUS ARARANGUÁ
25	COLHER DE SERVIÇO OU COLHER DE ARROZ TODA EM AÇO INOX 18/10 (MONOBLOCO). COM CABO LONGO, BOCAL ARREDONDADO, COM COMPRIMENTO TOTAL DE 250MM.TOTALMENTE LISA, SEM ENTALHES, EM PERFEITO ESTADO, COM BRILHO E SEM RISCOS. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: TRAMONTINA	UNIDADE	10	315150	NÃO	21,95	219,5	CÂMPUS ARARANGUÁ
26	COLHER GRANDE FABRICADA EM POLIETILENO ATÓXICO. COMPRIMENTO TOTAL: 60 CM. CONCAVA DE 9CM. DEVE SUPORTAR TEMPERATURAS DE 160°C.	unid	6	465662	NÃO	49,54	297,24	CÂMPUS ARARANGUÁ

27	CONCHA EM AÇO INOX INTEIRIÇA, COM CABO DE 350MM A 400MM; PONTEIRA COM 100MM A 120MM; MATERIAL COM ESPESSURA DE 1,2MM A 1,4MM.	UNIDADE	4	464875	NÃO	50	200	CÂMPUS ARARANGUÁ
28	CONCHA EM AÇO INOX INTEIRIÇA, COM CABO DE 450MM A 500MM; PONTEIRA COM 130MM A 140MM; MATERIAL COM ESPESSURA DE 1,2MM A 1,4MM.	UNIDADE	4	485586	NÃO	70	280	
36	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM AÇO INOXIDÁVEL. RESISTENTE, DURÁVEL E PRÁTICO. DIÂMETRO: 40 CM. ALTURA: 15,5 CM. MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COM PÉ/BASE PARA APOIO FIRME, COM ALÇAS RESISTENTES PARA FÁCIL MANUSEIO, COM FUROS BEM DISTRIBUÍDOS PARA DRENAGEM EFICIENTE E COM ACABAMENTO PROFISSIONAL.	unid	3	424013	NÃO	117,85	353,55	CÂMPUS ARARANGUÁ
37	ESCUMADEIRA PROFISSIONAL FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL, INDICADA PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS E PROFISSIONAIS. ESTRUTURA INTEIRIÇA SOLDADA, SEM PARAFUSOS, REBITES OU ENCAIXES, PROPORCIONANDO MAIOR RESISTÊNCIA, DURABILIDADE E FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO. CONCHA PERFURADA COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 16 CM, ADEQUADA PARA DRENAGEM EFICIENTE DE ÓLEO. CABO LONGO COM COMPRIMENTO MÍNIMO DE 54 CM, PROPORCIONANDO SEGURANÇA NO MANUSEIO DE ALIMENTOS EM FRITADEIRAS PROFUNDAS. MATERIAL RESISTENTE À CORROSÃO, AO CALOR E AO USO CONTÍNUO EM CONTATO COM ÓLEO QUENTE. PRODUTO APROPRIADO PARA RETIRADA E ESCORRIMENTO DE ALIMENTOS FRITOS EM OPERAÇÕES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA.	unid	4	431352	NÃO	29,99	119,96	CÂMPUS ARARANGUÁ
46	GARFO TRINCHANTE PROFISSIONAL TODO EM AÇO INOX - 52 CM FABRICADO INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL. COMPRIMENTO TOTAL MÍNIMO DE 52 CM. APLICÁVEL. INDUSTRIAIS, BUFFETS E RESTAURANTES. DESEMPENHO E DIMENSÕES. E COZINHAS DE GRANDE PORTE.	unid	4	378239	NÃO	26,57	106,28	CÂMPUS ARARANGUÁ
65	PENEIRA EM AÇO INOX - PENEIRA PARA A COZINHA EM AÇO INOX NÃO FERRITICO E NÃO MAGNÉTICO, FORMATO OVAL E SUPORTE PARA APOIO NA EXTREMIDADE. COM 25 CM DE DIÂMETRO. DIMENSÕES: (43X25X9CM).	unid	3	617107	NÃO	46	138	CÂMPUS ARARANGUÁ
VALOR TOTAL DO LOTE/GRUPO: R$ 1.960,03								
LOTE/GRUPO 2: GRUPO 2								
20	CAIXA HERMÉTICA RETANGULAR, NA COR BRANCA, FABRICADA EM POLIPROPILENO,	Um.	10	433048	NÃO	27,97	279,7	CÂMPUS ARARANGUÁ

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

	ATÓXICO, LIVRE DE BISFENOL (BPA FREE), 6,5 LITROS 32,5X21,8X11, 2CM(CXLXA).							
21	CAIXA PLÁSTICA PARA USO GERAL EM HORTIFRUTIS. VAZADA NAS LATERAIS E NO FUNDO PARA AGILIZAR VENTILAÇÃO E RESFRIAMENTO. APLICAÇÕES IDEAL PARA TRANSPORTE DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. MEDIDAS APROXIMADAS DAS CAIXAS PLÁSTICAS (MM) COMPRIMENTO/LARGURA: 490MM PROFUNDIDADE: 300MM ALTURA: 170MM FABRICADA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE. CAPACIDADE ENTRE 21 E 26 L. COR: BRANCO.	UNIDADE	5	631599	NÃO	49,22	246,1	CÂMPUS ARARANGUÁ
22	CAIXA PARA FRIGORÍFICO VAZADA, COR BRANCA, DIMENSÕES APROXIMADAS: 60X40X24CM (COMP X LARG X ALT), MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), CAPACIDADE: DE 40 A 50 LITROS. CATMAT 444901 - PDM: 4149 - CAIXA PLÁSTICA - CLASSE: 9330	UNIDADE	5	631599	NÃO	49,22	246,1	CÂMPUS ARARANGUÁ
							VALOR TOTAL DO LOTE/GRUPO: R$ 771,90	
LOTE/GRUPO 3: GRUPO 3								
29	CONJUNTO COMPOSTO POR 03 (TRÊS) BOWLS DE DIFERENTES CAPACIDADES, FABRICADOS EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO, IMPACTOS E DEFORMAÇÕES, PRÓPRIOS PARA PREPARO, MISTURA, ARMAZENAMENTO E ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS. DEVEM POSSUIR ACABAMENTO INTERNO E EXTERNO LISO, FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO E EVITANDO ACÚMULO DE RESÍDUOS. CADA BOWL DEVE SER ACOMPANHADO DE TAMPA PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, LIVRE DE BPA (BISFENOL A), COM ENCAIXE ADEQUADO PARA VEDAÇÃO E PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS. O CONJUNTO DEVE CONTER RECIPIENTES COM CAPACIDADES VARIADAS, CONTEMPLANDO VOLUME APROXIMADO ENTRE 1 LITRO E 5 LITROS, PERMITINDO ACONDICIONAMENTO DE DIFERENTES QUANTIDADES DE ALIMENTOS. PRODUTO REUTILIZÁVEL, DURÁVEL, DE FÁCIL LIMPEZA E ADEQUADO PARA USO EM COZINHAS PROFISSIONAIS, ESCOLARES, INDUSTRIAIS E DOMÉSTICAS. AS PEÇAS DEVEM SER EMPILHÁVEIS PARA OTIMIZAÇÃO DO ESPAÇO DE ARMAZENAMENTO. GARANTIA MÍNIMA DE 90 DIAS CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. MARCA DE REFERENCIA ELETROLUX	Um.	4	378181	NÃO	99,3	397,2	CÂMPUS ARARANGUÁ
68	POTE/TIGELA/ BOLL REDONDO EM AÇO INOX COM ACABAMENTO LISO INTERNAMENTE E ESCOVADO/POLIDO EXTERNAMENTE SEM TAMPA. COM APROXIMADAMENTE 28 CM DE DIÂMETRO, PESO MÍNIMO DE 590 GRAMAS,	UNIDADE	9	485789	NÃO	47,2	424,8	CÂMPUS SÃO JOSÉ (5 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (4 UNID)

	CAPACIDADE EM TORNO DE 5,8 L CONSTRUÍDO TODO EM AÇO INOX NÃO FERRÍTICO, LIGA AISI 304 18/8 OU 18/10, PODENDO IR À GELADEIRA E FREEZER. O ACABAMENTO ESCOVADO PODERÁ TER DETALHES EM BRILHO. O DESIGN DEVE SER LIMPO, SEM CANTOS VIVOS OU AFIADOS PARA FACILITAR A LIMPEZA EVITANDO ACUMULO DE SUJIDADES E ACIDENTES AO MANIPULADOR. O PRODUTO PODERÁ IR DIARIAMENTE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS. AO RECEBER O PRODUTO SERÃO FEITOS TESTES DE MAGNETISMO E OU QUÍMICO PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE SOLICITADA NA DESCRIÇÃO. O PRODUTO OFERECIDO DEVE ACOMPANHAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE. MARCA DE REFERÊNCIA: TRAMONTINA							
76	TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR MULTIFUNCIONAL COM TAMPA, TODA EM AÇO INOXIDÁVEL (INCLUSIVE A TAMPA). IDEAL PARA COZINHAR DIRETAMENTE NO FOGÃO OU NO FORNO. ACOMPANHA UMA PINÇA (PEGADOR).	unid	8	443819	NÃO	43	344	CÂMPUS ARARANGUÁ
77	TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR MULTIFUNCIONAL COM TAMPA, TODA EM AÇO INOXIDÁVEL (INCLUSIVE A TAMPA). IDEAL PARA COZINHAR DIRETAMENTE NO FOGÃO OU NO FORNO. ACOMPANHA UMA PINÇA (PEGADOR). DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA 5,5 CM X COMPRIMENTO 36,8CM X DIÂMETRO 36,8CM X LARGURA 22CM.	unid	12	443819	NÃO	54,05	648,6	CÂMPUS TUBARÃO (10 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (2 UNID)
							VALOR TOTAL DO LOTE/GRUPO: R$ 1.814,60	
LOTE/GRUPO 4: GRUPO 4								
32	"CUBAS BUFFET GN 1:1 FUNDA 150MM (COMPATIVEL COM O FORNO QUE FOR ADQUIRIDO) MATERIAL: AÇO INOX MEDIDAS: GN 1/1 150MM: 530 X 325 X 150MM AÇO 340 INTERNO E 430 EXTERNO"	unid	4	316724	NÃO	192,85	771,4	CÂMPUS ARARANGUÁ
33	"CUBAS BUFFET GN 1:1 RASA 100MM (COMPATIVEL COM O FORNO QUE FOR ADQUIRIDO) MATERIAL: AÇO INOX MEDIDAS: GN 1/1 150MM: 530 X 325 X 100MM - AÇO 340 INTERNO E 430 EXTERNO"	unid	6	316743	NÃO	250,87	1.505,22	CÂMPUS ARARANGUÁ
34	"CUBAS BUFFET GN 1:1 RASA 65MM (COMPATIVEL COM O FORNO QUE FOR ADQUIRIDO) MATERIAL: AÇO INOX MEDIDAS: GN 1/1 150MM: 530 X 325 X 65MM - AÇO 340 INTERNO E 430 EXTERNO"	unid	10	316743	NÃO	250,87	2.508,70	CÂMPUS ARARANGUÁ
							VALOR TOTAL DO LOTE/GRUPO: R$ 4.785,32	

LOTE/GRUPO 5: GRUPO 5								
3	ASSADEIRA RETANGULAR DE ALUMÍNIO ENTE 44 E 45X30X6 CM ESPECIFICAÇÕES: · COMPOSIÇÃO: 1 ASSADEIRA · FORMATO: RETANGULAR · MATERIAL: ALUMÍNIO · COMPRIMENTO: 45 · LARGURA: 30CM · ALTURA: 5CM · CAPACIDADE: 2,7L · PESO: 550G · REFERENCIA: 274 · MARCA: ABC ALUMÍNIO ABC COM 50 ANOS NO SEGMENTO DE UTENSÍLIOS EM ALUMÍNIO PARA USO DOMÉSTICO E INDUSTRIAL.	unid	4	623410	NÃO	96,95	387,8	CÂMPUS SÃO JOSÉ
35	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO PROFISSIONAL. RESISTENTE, DURÁVEL E PRÁTICO. DIÂMETRO: 45 CM. ALTURA: 18,5 CM. MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO, COM PÉ/BASE PARA APOIO FIRME, COM ALÇAS RESISTENTES PARA FÁCIL MANUSEIO, COM FUROS BEM DISTRIBUÍDOS PARA DRENAGEM EFICIENTE E COM ACABAMENTO PROFISSIONAL.	unid	3	406327	NÃO	262,48	787,44	CÂMPUS ARARANGUÁ
62	PANELA CAÇAROLA PARA COZINHA INDUSTRIAL. FABRICADA EM ALUMÍNIO, TAMPA DE ALUMÍNIO. DEVE POSSUIR 2 CABOS, /PEGADORES EM ALUMÍNIO. MEDIDAS EXATAS: DIÂMETRO: 50CM - ALTURA: 20CM, ESPESSURA MINIMA DE 2,5 MM. CAPACIDADE MÍNIMA: 40 LITROS	unid	4	622943	NÃO	338,36	1.353,44	CÂMPUS ARARANGUÁ
63	PANELA CAÇAROLA PARA COZINHA INDUSTRIAL Nº 38. FABRICADA EM ALUMÍNIO, TAMPA DE ALUMÍNIO. DEVE POSSUIR 2 CABOS, /PEGADORES EM ALUMÍNIO. MEDIDAS MÍNIMAS: ALTURA 18 CM, DIÂMETRO 38 CM, ESPESSURA MINIMA 2 MM. CAPACIDADE MÍNIMA: 20 LITROS	unid	3	319836	NÃO	189,5	568,5	CÂMPUS ARARANGUÁ
							VALOR TOTAL DO LOTE/GRUPO: R$ 3.097,18	
LOTE/GRUPO 6: GRUPO 6								
48	JARRA DE PLÁSTICO REFORÇADA SUCO ÁGUA 4L COM TAMPA E ALÇA.	unid	5	426094	NÃO	49,75	248,75	CÂMPUS SÃO JOSÉ (4 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (1 UNID)
49	KIT 100 CANECA PLÁSTICA COLORIDAS MERENDA ESCOLAR 300 A 450ML CARACTERÍSTICAS: MATERIAL: PLÁSTICO (POLIPROPILENO) CAPACIDADE MÍNIMO: 300 A 450ML.	KIT	16	371846	NÃO	547	8.752,00	CÂMPUS SÃO JOSÉ (5 UNID) CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE (8 UNID) CÂMPUS ITAJAÍ (3 UNID)
70	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO; DIÂMETRO: 22 CM; FORMATO: FUNDO;	Unid.	220	222372	NÃO	7,34	1.614,80	CÂMPUS ARARANGUÁ

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

	MATERIAL: VIDRO TEMPERADO; LAVÁVEL EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS.							
71	PRATO PARA MERENDA ESCOLAR, FABRICADO EM PLÁSTICO POLIPROPILENO GROSSO DE ALTA DURABILIDADE ESPECIFICAÇÕES: - MATERIAL POLIPROPILENO DE PRIMEIRA, ATÓXICO MODELO LISO NAS PARTES INTERNA E EXTERNA (SEM FRISOS) COM FORMATO INTERNO ARREDONDADO, COM ABA E EMPILHÁVEL. COR AZUL ESCURO PIGMENTAÇÃO HOMOGÊNEA EM TODA PEÇA ACABAMENTO POLIDO BRILHANTE RESISTÊNCIA A TEMPERATURA 100C POR 20 MINUTOS. - CAPACIDADE : 700 ML	unid	500	631713	NÃO	5,14	2.570,00	CÂMPUS SÃO JOSÉ
73	TRAVESSA DE VIDRO LISO E TEMPERADO, TRANSPARENTE, REFRATÁRIO, FORMATO RETANGULAR COM CANTOS ARREDONDADOS, COM TAMPA PLÁSTICA TRANSPARENTE/BRANCA, MEDINDO CERCA (41X25X8,5 CM), CAPACIDADE 5L.	unid	5	630310	NÃO	104	520	CÂMPUS SÃO JOSÉ
Valor Total do Lote/Grupo: R$ 13.705,55								
Valor Total do Processo: R$ 639.792,61								

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

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

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

ID PCA no PNCP: 11402887000160-0-000001/2026;

Data de publicação no PNCP: 18/06/2025;

Id do item no PCA: 23894 até 23939;

Classe/Grupo:

3605 MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

3920 EQUIPAMENTOS NÃO AUTOPROPULSIONADO PARA MOVIMENTAÇÃO DE MATERIAIS

4110 EQUIPAMENTO PARA REFRIGERAÇÃO

4140 VENTILADORES, CIRCULADORES DE AR E VENTOINHAS

4430 FORNALHAS, FORNOS E ESTUFAS INDUSTRIAIS

6670 ESCALAS E BALANÇAS

7105 MOBILIÁRIO DOMÉSTICO

7125 ARMÁRIOS E ESTANTES

7195 MOBILIÁRIOS DIVERSOS E ACESSÓRIOS

7210 UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS

7290 UTENSÍLIOS COMERCIAIS E DOMÉSTICOS DIVERSOS

7310 EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS

7320 EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA

7330 UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA

7340 CUTELARIA E TALHERES

7350 LOUÇA E ARTIGOS DE MESA

7930 COMPOSTOS E PREPARADOS PARA LIMPEZA E POLIMENTO

8115 CAIXAS, CAIXOTES E ENGRADADOS

9999 ITENS DIVERSOS;

Identificador da Futura Contratação: 158516-203/2026.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias)

Indicação de marcas ou modelos

4.2. A eventual indicação de marcas e/ou modelos de referência tem caráter exclusivamente referencial e visa facilitar a descrição do objeto e a definição dos padrões mínimos de qualidade, desempenho e características técnicas pretendidos pela Administração. Serão aceitos produtos de outras marcas e modelos que atendam integralmente às especificações do Termo de Referência e apresentem qualidade, desempenho e características equivalentes ou superiores às referências indicadas. A indicação não constitui exigência de determinada marca nem tem por

objetivo restringir a competitividade ou direcionar a contratação, nos termos do art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

Da exigência de amostras

4.3. Não será exigido amostra para os itens deste certame.

4.4. Quando necessário para verificar a conformidade da proposta com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, a Administração poderá solicitar ao licitante o envio de catálogos, folders, manuais técnicos, fichas técnicas ou outros documentos emitidos pelo fabricante que contenham as especificações, registros, certificações e demais informações necessárias à avaliação dos produtos ofertados.

Subcontratação

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

Garantia da contratação

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

Margem de Preferência:

4.7. Os itens 25, 28, 27, 53, 39, 44, 47, 45, 74, 61, 50, 40, 60, 59, 42, 41, 24, 52, 19, 5, 72 e 23 da contratação enquadram-se na margem de preferência normal de 10 %, prevista no Decreto n.º 11.890/2024, conforme disposto na Resolução n.º 4°, de 18 de outubro de 2024, da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS, com as alterações da Resolução CICS/MGI n° 8, de 31 de março de 2025. Essa margem se aplica por se tratar de bens manufaturados nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

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

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. *O prazo de entrega dos bens é de 30(trinta) dias, contados da data de assinatura do contrato, em remessa única.*

5.2. *Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 (dez) 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:*

- *Câmpus Araranguá: Av. XV de Novembro, s/nº – Bairro Aeroporto – CEP 88900-000 – Araranguá/SC.*
- *Câmpus Caçador: Av. Fahdo Thomé, 3000 – Bairro Champagnat – CEP 89500-000 – Caçador/SC.*
- *Câmpus Canoinhas: Av. Expedicionários, 2150 – Bairro Campo do Água Verde – CEP 89460-000 – Canoinhas/SC.*
- *Câmpus Chapecó: Av. Nereu Ramos, 3450 D – Bairro Seminário – CEP 89813-000 – Chapecó/SC.*
- *Câmpus Florianópolis: Av. Mauro Ramos, 950 – Centro – CEP 88020-300 – Florianópolis/SC – Almoxarifado.*
- *Câmpus Florianópolis-Continente: Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – CEP 88075-010 – Florianópolis/SC.*
- *Câmpus Garopaba: Rua Maria Aparecida Barbosa, nº 153, Loteamento Vila de Campo – Bairro Campo Duna – CEP 88495-000 – Garopaba/SC.*
- *Câmpus Gaspar: Rua Adriano Kormann, 510 – Bairro Bela Vista – CEP 89110-971 – Gaspar/SC.*
- *Câmpus Itajaí: Av. Vereador Abrahão João Francisco, 3899 – Bairro Ressacada – CEP 88307-303 – Itajaí/SC.*
- *Câmpus Jaraguá do Sul – Rau: Rua dos Imigrantes, nº 445 – Bairro Rau – CEP 89254-430 – Jaraguá do Sul/SC.*
- *Câmpus Jaraguá do Sul – Centro: Av. Getúlio Vargas, nº 830 – Centro – CEP 89251-000 – Jaraguá do Sul/SC.*
- *Câmpus Joinville: Rua Pavão, 1337 – Loteamento Novo Horizonte – Bairro Costa e Silva – CEP 89220-618 – Joinville/SC.*
- *Câmpus Palhoça-Bilíngue: Rua João Bernardino da Rosa – Bairro Cidade Universitária Pedra Branca – CEP 88137-010 – Palhoça/SC.*
- *Câmpus São Carlos: Rua Aloisio Stoffell, 1271 – Jardim Alvorada – CEP 89885-000 – São Carlos/SC.*
- *Câmpus São José: Rua José Lino Kretzer, 608 – Bairro Praia Comprida – CEP 88103-310 – São José/SC.*
- *Câmpus São Lourenço do Oeste: Rua Aderbal Ramos da Silva, 496-514 – Bairro Progresso – CEP 89990-000 – São Lourenço do Oeste/SC.*
- *Câmpus São Miguel do Oeste: Rua 22 de Abril, s/nº – Bairro São Luiz – CEP 89900-970 – São Miguel do Oeste/SC.*
- *Câmpus Tubarão: BR-101 Sul, km 336 – Tubarão/SC.*
- *Câmpus Urupema: Estrada do Senadinho, s/nº – Centro – CEP 88625-970 – Urupema/SC.*
- *Câmpus Xanxerê: Rua Euclides Hack, 1603 – Bairro Veneza – CEP 89820-000 – Xanxerê/SC.*

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

- *Reitoria: Av. 14 de Julho, 150 – Coqueiros – CEP 88075-010 – Florianópolis/SC.*

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. *O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, doze (12) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.*

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 **vinte** (**20**) 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 inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

I. 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.

II. 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.

III. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

IV. 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.

V. 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.

VI. 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.

VII. 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 **0,5% (meio** 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 **15%** (**quinze** 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 **15%** (**quinze** 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 **10%** (**dez** por cento) a **20%** (**vinte** 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 **5%** (**cinco** por cento) a **15%** (**quinze** por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "**a**", de **0,5%** (**meio** por cento) a **10%** (**dez** por cento) do valor da contratação.*

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *10* (*dez*) 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.

I. 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.

II. 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:

I. a natureza e a gravidade da infração cometida;
II. as peculiaridades do caso concreto;
III. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
IV. os danos que dela provierem para o Contratante; e
V. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

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

7.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

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

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) 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. 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.

8.5. 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.

8.6. 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.

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

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

Liquidação

8.9. 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:

I. o prazo de validade;
II. a data da emissão;
III. os dados do contrato e do órgão contratante;
IV. o período respectivo de execução do contrato;
V. o valor a pagar; e
VI. 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:

I. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
II. 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.

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

II. 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.

III. 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.

IV. 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 irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 18/09/2026 (dezoito de setembro de dois mil e vinte e seis).

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 integral.

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. Não será exigida a apresentação relativa à qualificação econômico-financeira para a presente contratação.

Qualificação Técnica

9.22. Não será exigida a apresentação relativa à qualificação técnica para a presente contratação.

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$ 639.792,61 (seiscentos e trinta e nove mil, setecentos e noventa e dois reais e sessenta e um centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1.**

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: 157236;
II) Fonte de recursos: 1000000000;
III) Programa de trabalho: 231852 e 261961;
IV) Elemento de despesa: 449052 e 339030; e
V) Plano interno: L20RLP23I2N e L21IVP23I2N.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Florianópolis, 04 de novembro de 2026.


Documento assinado digitalmente
DANIELA LAUERMANN
Data: 04/11/2026 18:06:07-0300
CPF: ***.780.209-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

DANIELA LAUERMANN
Membro Técnico - Técnico de laboratório/área


Documento assinado digitalmente
CAROLINA ABREU HENN DE ARAUJO
Data: 05/11/2026 08:47:13-0300
CPF: ***.450.589-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

CAROLINA ABREU HENN DE ARAUJO
Membro Técnico - Nutricionista


Documento assinado digitalmente
SHAIRA BARCELOS DE MATOS
Data: 05/11/2026 08:46:18-0300
CPF: ***.100.659-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

SHAIRA BARCELOS DE MATOS
Membro Técnico - Técnico em Contabilidade


Documento assinado digitalmente
GUILHERME HENRIQUE KOERICH
Data: 05/11/2026 08:44:46-0300
CPF: ***.998.629-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

GUILHERME HENRIQUE KOERICH
Membro Requisitante - Diretor de Assuntos Estudantis


Documento assinado digitalmente
DIEGO GOLTARA GOMES
Data: 05/11/2026 18:06:45-0300
CPF: ***.473.059-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

DIEGO GOLTARA GOMES
Membro Administrativo - Diretor de Administração


Documento assinado digitalmente
THIEGO RIPPEL PINHEIRO
Data: 05/11/2026 16:53:18-0300
CPF: ***.017.670-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

THIEGO RIPPEL PINHEIRO
Membro Administrativo - Chefe do Departamento de Compras

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

Aprovo,



Documento assinado digitalmente
ELIANA CRISTINA BAR
Data: 06/11/2026 08:49:10-0300
CPF: ***.126.069-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

ELIANA CRISTINA BÄR
Pró-Reitora de Ensino