

## CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA - MG

## Termo de Referência 115/2026

## Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
115/2026	153015-CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA - MG	LUCAS DE SENA MENDES	30/04/2026 10:08 (v 0.12)
Status	ASSINADO		

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23062.018910/2026-67

## 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23062.018910/2026-67)

## TERMO DE REFERÊNCIA

## 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO RESTAURANTE ESTUDANTIL DO CAMPUS DE LEOPOLDINA**, divididos em três lotes, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	LOTE 1 - MOBILIÁRIO	-	UNID	1	R\$ 77.512,40	R\$ 77.512,40
2	LOTE 2 - EQUIPAMENTOS	-	UNID	1	R\$ 446.817,56	R\$ 446.817,56
1	LOTE 3 - UTENSÍLIOS	-	UNID	1	R\$ 60.444,77	R\$ 60.444,77

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

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

1.5. O prazo de vigência da contratação é de **2 (dois) meses** contados do(a) **assinatura do contrato**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

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

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **Sustentabilidade**

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

4.1.1. Os equipamentos deverão, sempre que possível, possuir classificação de eficiência energética compatível com os padrões estabelecidos pelos órgãos competentes, priorizando o menor consumo de energia elétrica;

4.1.2. Os materiais empregados na fabricação dos itens deverão, sempre que possível, ser duráveis, recicláveis ou reutilizáveis, contribuindo para a redução da geração de resíduos;

4.1.3. Os bens deverão ser acondicionados, preferencialmente, em embalagens recicláveis ou com menor impacto ambiental, devendo o fornecedor adotar práticas de logística reversa quando aplicável;

4.1.4 Os equipamentos e mobiliários deverão possibilitar fácil higienização, manutenção e maior vida útil, reduzindo a necessidade de substituições frequentes;

4.1.5 A contratada deverá observar, no que couber, as diretrizes relativas à gestão adequada de resíduos sólidos, incluindo o correto descarte de embalagens e materiais inservíveis;

4.1.6. Sempre que possível, deverão ser priorizados produtos que não contenham substâncias nocivas ao meio ambiente ou à saúde humana, em conformidade com as normas vigentes;

4.1.7. A contratação deverá observar os princípios da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, conforme disposto na legislação aplicável.

### **Subcontratação**

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação (apenas para o Lote 2 - Equipamentos)**

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação.

4.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.4.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.4.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.4.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.4.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.4.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.5. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.8. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.8.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.9.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; e

4.9.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao Contratado.

4.10. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.11. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.13. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.13.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.13.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.14. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.14.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.14.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.15. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.16. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.17. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado.

4.18. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

### **Adequação ao ambiente físico existente**

4.19. Os equipamentos, mobiliários e utensílios a serem fornecidos deverão ser compatíveis com as dimensões, layout e condições físicas do restaurante estudantil existente no campus de Leopoldina, devendo possibilitar sua adequada instalação e funcionamento no espaço disponível. A contratada será responsável por considerar tais condições na elaboração de sua proposta, não sendo admitidas alegações posteriores de incompatibilidade.

4.20. Para fins de correto dimensionamento e especificação dos itens, a empresa poderá, previamente à apresentação da proposta, realizar visita técnica ao local ou entrar em contato com a Administração para esclarecimento de dúvidas, sendo tais providências de sua inteira responsabilidade.

4.21. Todas as intervenções necessárias para a instalação, adequação e pleno funcionamento dos equipamentos, mobiliários e utensílios fornecidos, tais como ajustes, adaptações, fixações, ligações e demais serviços correlatos, correrão por conta exclusiva da contratada, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

4.22. A contratada será integralmente responsável por quaisquer danos causados às instalações físicas, estruturas, redes elétricas, hidráulicas ou a quaisquer outros bens da Administração ou de terceiros, decorrentes da entrega, instalação ou manuseio dos itens fornecidos, devendo proceder à imediata reparação ou ressarcimento dos prejuízos ocasionados.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **Condições de Entrega**

5.1. O prazo de entrega dos bens é de:

5.1.1 - **15 (quinze) dias**, contados da assinatura do contrato, em remessa única, para o **Lote 1**.

5.1.2 - **30 (trinta) dias**, contados da assinatura do contrato, em remessa única, para o **Lote 2**.

5.1.3 - **15 (quinze) dias**, contados da assinatura do contrato, em remessa única, para o **Lote 3**.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **5 (cinco) dias de antecedência** para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: **Rua José Peres 558 - Centro - Leopoldina - MG - Brasil. Todos os custos relacionados ao frete já estão incluídos dentro do preço ofertado pela contratada.**

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

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

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

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

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

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

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

5.10. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até **5 (cinco) 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 inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

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

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

### Fiscalização Administrativa

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

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

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

### **Gestor do Contrato**

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.16.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

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

6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.16.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.16.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

## **7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,2% (dois décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **10 (dez)** dias

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

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 **2% (dois por cento)** a **5% (cinco por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **5% (cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **1% (um por cento)** a **3% (três 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 **2% (dois por cento)** a **5% (cinco por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **1% (um por cento)** a **3% (três 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 5 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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



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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

## **8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **Recebimento**

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 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. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 2 (dois) dias úteis.

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

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

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

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

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

8.10. O recebimento provisório e definitivo ocorrerá por lote entregue, permitindo pagamento individualizado conforme a execução de cada lote.

## **Liquidação**

8.11. 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.

8.12. 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.

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

8.13.1. o prazo de validade;

8.13.2. a data da emissão;

8.13.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.13.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.13.5. o valor a pagar; e

8.13.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.14. 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;

8.15. 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.

8.16. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.16.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

8.17. 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.

8.18. 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.

8.19. 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.

8.20. 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**

8.21. 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.

8.22. 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 (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) de correção monetária.

### **Forma de pagamento**

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

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

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

8.26. 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.

8.27. 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**

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

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

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

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

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

8.29. 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**

8.30. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 01/04/2026.

8.31. 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 (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.33. 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).

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

8.35. 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.

8.36. 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.

8.37. 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 GLOBAL POR LOTE**.

### **Forma de fornecimento**

9.2. O fornecimento do objeto ocorrerá de **forma integral por lote, admitindo-se a adjudicação e contratação de fornecedores distintos para cada lote**, conforme o critério de julgamento estabelecido no certame.

### **Critérios de aceitabilidade de preços**

9.3. **Serão desclassificadas as propostas que apresentarem preços unitários superiores aos valores máximos estimados pela Administração para cada item, bem como aquelas cujo valor global do respectivo lote exceda o limite máximo aceitável fixado pela Administração**, conforme planilha orçamentária anexa ao Edital, não sendo admitida a apresentação de proposta com sobrepreço unitário ou global.

9.4. Também serão desclassificadas as propostas que apresentarem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto.

9.5. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas, devendo o licitante apresentar, quando solicitado, documentos que comprovem a viabilidade econômica da proposta.

9.6. Não serão aceitas propostas com valores simbólicos, irrisórios ou iguais a zero, incompatíveis com os preços dos insumos de mercado, exceto quando se referirem a materiais ou instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

9.7. A proposta deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários à execução do objeto, incluindo tributos, frete, seguros, encargos sociais e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento.

### **Exigências de habilitação**

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

#### **Habilitação jurídica**

9.9. 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;

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

9.11. 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>;

9.12. 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;

9.13. 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;

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

9.15. 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;

9.16. 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.

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

**Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

9.19. 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;

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

9.21. 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;

9.22. 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;

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

9.24. 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.

9.25. 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 (apenas para o Lote 2 - Equipamentos)**

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

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

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

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

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.29. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

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

9.31. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.32. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

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

#### **Qualificação Técnica (apenas para o Lote 2 - Equipamentos)**

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

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

#### **Disposições gerais sobre habilitação**

9.36. 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.

9.37. 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.

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

9.39. 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.

9.40. 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**, correspondente ao valor máximo aceitável pela Administração, é de **R\$ 584.774,73 (quinhentos e oitenta e quatro mil, setecentos e setenta e quatro reais e setenta e três centavos)**, estando o objeto **dividido em 3 (três) lotes distintos**, quais sejam: **Lote 1 – Mobiliário, Lote 2 – Equipamentos e Lote 3 – Utensílios**, cujos valores unitários e totais encontram-se discriminados na planilha orçamentária anexa ao Edital, a qual constitui parâmetro para análise da exequibilidade e aceitabilidade das propostas apresentadas pelos licitantes.

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

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Belo Horizonte, 30 de abril de 2026.

---

Lucas de Sena Mendes

## 13. ANEXO I

1. A presente contratação será formalizada por meio de instrumento contratual próprio, nos termos da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza e o valor do objeto. O contrato estabelecerá as condições de execução, direitos e obrigações das partes, prazos, garantias, sanções e demais cláusulas necessárias à adequada execução do objeto, substituindo, para todos os fins, a utilização de instrumentos simplificados, como nota de empenho ou ordem de fornecimento.

## 14. ANEXO II

### TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA



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

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

---

(Nome e Cargo do Representante Legal)

## 15. Responsáveis

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

**LUCAS DE SENA MENDES**

Coordenador de Infraestrutura e Projetos



*Assinou eletronicamente em 30/04/2026 às 10:08:35.*



---

**TERMO DE REFERÊNCIA N° 122/2026 - INFRA (11.54.03)**

**(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

**(Assinado digitalmente em 30/04/2026 10:14 )**

**LUCAS DE SENA MENDES**

**COORDENADOR - TITULAR**

**INFRA (11.54.03)**

**Matrícula: ###911#0**

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **122**, ano: **2026**, tipo:  
**TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **30/04/2026** e o código de verificação: **681eb712a8**

## CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA - MG

## Estudo Técnico Preliminar 54/2026

### 1. Informações Básicas

Número do processo: 23062.018910/2026-67

### 2. Descrição da necessidade

A presente contratação decorre da necessidade de estruturar e viabilizar o funcionamento do Restaurante Estudantil do Campus Leopoldina do CEFET-MG, por meio da aquisição de equipamentos, mobiliários e utensílios adequados às atividades de preparo, armazenamento e distribuição de refeições. Considerando a inexistência de infraestrutura suficiente para a operação do serviço de alimentação institucional, faz-se necessária a disponibilização de bens que atendam às exigências técnicas, sanitárias e operacionais, garantindo condições adequadas de segurança alimentar, eficiência e qualidade no atendimento à comunidade acadêmica. A demanda está diretamente relacionada ao atendimento dos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, contribuindo para a permanência e o êxito acadêmico, além de assegurar o cumprimento das políticas de assistência estudantil no âmbito da instituição.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Campus Leopoldina	Lucas de Sena Mendes

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá contemplar o fornecimento de equipamentos, mobiliários e utensílios novos, de primeiro uso, devidamente acondicionados e em conformidade com as especificações técnicas a serem detalhadas no Termo de Referência, observando padrões de qualidade, durabilidade e desempenho compatíveis com o uso em cozinha industrial. Os itens deverão atender às normas técnicas e sanitárias vigentes, incluindo regulamentações da ANVISA e da ABNT, quando aplicáveis, bem como possuir garantia mínima e assistência técnica no território nacional. A empresa contratada deverá assegurar a entrega no local indicado, dentro dos prazos estabelecidos, incluindo, quando necessário, montagem e instalação dos equipamentos. Os materiais deverão apresentar características que garantam segurança, ergonomia, facilidade de higienização e eficiência operacional, sendo vedada a indicação de marcas específicas, exceto quando tecnicamente justificado, admitindo-se produtos equivalentes ou superiores.

### 5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado com base na análise de contratações similares efetuadas por órgãos e entidades da Administração Pública, especialmente instituições da Rede Federal de Ensino, bem como por meio de consultas ao PAINEL DE PREÇOS DO GOVERNO FEDERAL e a fornecedores do ramo de equipamentos para cozinha industrial, mobiliários e utensílios. Verificou-se a ampla disponibilidade de fornecedores aptos a atender à demanda, evidenciando tratar-se de bens comuns, com especificações usuais de mercado e passíveis de contratação por meio de pregão eletrônico. As soluções disponíveis atendem às necessidades institucionais, sendo possível definir especificações técnicas padronizadas que garantam qualidade, competitividade e economicidade, sem restrição indevida à participação de licitantes.

### 6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de equipamentos de cozinha industrial, mobiliários e utensílios necessários para a implantação e funcionamento do Restaurante Estudantil do Campus Leopoldina do CEFET-MG, contemplando itens destinados ao preparo, armazenamento, distribuição e consumo de refeições. A contratação abrangerá o fornecimento de bens novos, adequados às demandas operacionais do restaurante, incluindo, quando aplicável, serviços de entrega, montagem e instalação, de forma a garantir o pleno funcionamento da estrutura. A solução foi definida com base na necessidade de

assegurar condições adequadas de segurança alimentar, eficiência operacional e atendimento à comunidade acadêmica, apresentando-se como a alternativa mais viável e econômica em comparação a outras possibilidades, como locação ou terceirização de equipamentos, por proporcionar maior autonomia administrativa, durabilidade dos bens e melhor relação custo-benefício ao longo do tempo.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As estimativas das quantidades a serem contratadas podem ser conferidas na planilha de preços apensada aos autos.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 500.000,00

Quinhentos mil reais.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução não será parcelada, considerando a necessidade de padronização, compatibilidade e integração entre os equipamentos, mobiliários e utensílios que compõem a estrutura do Restaurante Estudantil. A contratação de forma conjunta favorece a uniformidade dos itens, assegura melhor gestão contratual e reduz riscos relacionados à entrega, instalação e funcionamento dos bens. Além disso, o não parcelamento contribui para a economicidade e eficiência do processo, ao evitar possíveis incompatibilidades técnicas, sobreposição de responsabilidades entre fornecedores e dificuldades na execução contratual, mostrando-se, portanto, a alternativa mais adequada ao atendimento da necessidade apresentada.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e interdependentes ao presente caso.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional do CEFET-MG, estando prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) e em consonância com as diretrizes de assistência estudantil e de expansão da infraestrutura do Campus Leopoldina. A aquisição contribui diretamente para a implementação e operacionalização do Restaurante Estudantil, atendendo às demandas identificadas no planejamento estratégico da instituição, especialmente no que se refere à promoção da permanência e êxito dos estudantes. Dessa forma, a contratação está compatível com os objetivos institucionais e com o planejamento orçamentário vigente, assegurando a adequada aplicação dos recursos públicos.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação proporcionará a implantação e o pleno funcionamento do Restaurante Estudantil do Campus Leopoldina do CEFET-MG, garantindo infraestrutura adequada para o preparo e distribuição de refeições em condições seguras e eficientes. Entre os principais benefícios esperados, destacam-se a promoção da permanência e do êxito acadêmico dos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a melhoria das condições de alimentação da comunidade acadêmica, o atendimento às normas sanitárias e de segurança alimentar, além do aumento da eficiência operacional e da qualidade dos serviços prestados. Ademais, a aquisição contribuirá para a consolidação das políticas de assistência estudantil e para o fortalecimento da função social da instituição.

## 13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a contratação, deverão ser adotadas as seguintes providências: elaboração e aprovação dos documentos de planejamento, incluindo o Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência; realização de pesquisa de preços conforme a legislação vigente; verificação da disponibilidade orçamentária; definição da modalidade de licitação adequada; e condução do processo licitatório até a contratação. Adicionalmente, deverão ser adotadas medidas preparatórias para o recebimento dos bens, tais como adequação dos espaços físicos do restaurante, planejamento logístico para entrega e instalação dos equipamentos, bem como designação de servidores responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de recursos naturais, como energia elétrica e água, bem como à geração de resíduos sólidos provenientes das atividades do restaurante e do descarte de embalagens dos bens adquiridos. Também se considera o impacto associado ao ciclo de vida dos equipamentos, incluindo fabricação, transporte e eventual descarte. Para mitigação desses impactos, deverão ser priorizados, sempre que possível, equipamentos com maior eficiência energética, materiais duráveis e de fácil higienização, além da adoção de práticas sustentáveis, como a correta destinação de resíduos, uso racional de recursos e observância a critérios de sustentabilidade previstos na legislação vigente.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação mostra-se viável sob os aspectos técnico, econômico e operacional, uma vez que há ampla disponibilidade de fornecedores no mercado aptos a atender à demanda, tratando-se de bens comuns com especificações padronizadas. Do ponto de vista técnico, a solução atende plenamente às necessidades do Restaurante Estudantil, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança alimentar e eficiência operacional. Sob o aspecto econômico, a aquisição apresenta-se como a alternativa mais vantajosa, considerando a durabilidade dos bens e o melhor custo-benefício em comparação a outras soluções. Ademais, há previsão orçamentária e alinhamento com o planejamento institucional, o que reforça a viabilidade e a adequação da contratação.

## 16. Responsáveis

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

**LUCAS DE SENA MENDES**

Coordenador de Infraestrutura e Projetos



---

***ESTUDOS PRELIMINARES EM PROCESSO DE COMPRA Nº 2/2026 - INFRA (11.54.03)***

***(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)***

***(Assinado digitalmente em 14/04/2026 12:50 )***

***LUCAS DE SENA MENDES***

***COORDENADOR - TITULAR***

***INFRA (11.54.03)***

***Matrícula: ###911#0***

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **2**, ano: **2026**, tipo:  
**ESTUDOS PRELIMINARES EM PROCESSO DE COMPRA**, data de emissão: **13/04/2026** e o código de  
verificação: **ad416d21de**

**AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PARA  
ATENDER ÀS NECESSIDADES DO RESTAURANTE ESTUDANTIL  
CAMPUS LEOPOLDINA**

CATMAT	Item	Descrição dos Serviços	Und	Qtde	Preço Unit.	Preço Total
	<b>1</b>	<b>LOTE 1 - MOBILIÁRIO</b>				<b>R\$ 77.512,40</b>
606536	1.1	<b>ARMÁRIO ALTO FECHADO.</b> 800x490x2100mm (LxPxA), duas portas com 6 prateleiras. Cor: Maple	UNID	1,00	R\$ 2.338,00	R\$ 2.338,00
633528	1.2	<b>ARMÁRIO DE AÇO ROUPEIRO 12 PORTAS.</b> Produzido em aço, com pintura especial. Quantidade de portas: 12 portas. Fixação das portas com dobradiças internas. Dimensões máximas aproximadas: Altura: 1800 mm, Largura: 750 mm, Profundidade: 250 mm	UNID	1,00	R\$ 1.562,50	R\$ 1.562,50
615522	1.3	<b>CONJUNTO DE MESA PARA REFEITÓRIO COM 6 CADEIRAS.</b> Mesa com base em tubos de aço, parede interna high-steel, pintura eletrostática em pó com resina epóxi poliéster brightcolor. Tampo MDF, pés de tubo de aço carbono de 3" e travessas 20mmx30mm. Dimensões aproximadas: 2 m de comprimento, 80 cm de profundidade e 80 cm de altura. 06 cadeiras em tubos de aço, parede interna high-steel, pintura eletrostática em pó com resina epóxi poliéster brightcolor. Encosto anatômico de tubo de aço carbono de 1 1/4", parede 0,90mm e chapa de aço perfurada. Assento anatômico de madeira laminada e revestimento de couro Easy 51106 20338 CJ 91 5 Clean na parte superior. Fixação do assento ao tubo através de porca garra. . Dimensões aproximadas largura 37cm, altura 90cm, profundidade 49,5cm. <b>Cor a ser definida.</b>	UNID	17,00	R\$ 2.974,50	R\$ 50.566,50
617896	1.4	<b>ESTAÇÃO DE TRABALHO EM L.</b> 1200x1200x740mm, com gavetas.Cor: Mapple Cinza Metalizado	UNID	1,00	R\$ 1.305,00	R\$ 1.305,00
634364	1.5	<b>ESTANTE COM PRATELEIRAS GRADEADAS.</b> Estrutura em aço inox 304, resistente, dimensão aproximada (AxLxC) 1,75 m x 60 cm de profundidade x 60 cm de largura. Pés reforçados, espessura da chapa 0,6 mm, prateleiras com estrutura reforçada.	UNID	2,00	R\$ 850,00	R\$ 1.700,00
634364	1.6	<b>ESTANTE COM PRATELEIRAS LISAS</b> Estrutura em aço inox 304, resistente, dimensão aproximada (AxLxC) 1,75 m x 60 cm de profundidade x 60 cm de largura. Pés reforçados, espessura da chapa 0,6 mm, prateleiras com estrutura reforçada.	UNID	10,00	R\$ 850,00	R\$ 8.500,00
451531	1.7	<b>ESTRADOS - PALLETS DE PISO.</b> 50x50cmx5,5cm. Tratamento UVA/UVB: Material feito em PEAD reciclado e natural. Capacidade 20 ton por m2	UNID	10,00	R\$ 29,65	R\$ 296,50
629986	1.8	<b>POLTRONA ESCRITÓRIO TIPO GIRATÓRIA.</b> Material assento e encosto madeira compensada e espuma poliuretano, com espessura 40mm, regulagem vertical: a gás, cor: preta, ergonômica e com rodízios, tipo do encosto: regulável, Apoio:com braço, quantidade de pés 5, espaldar médio, cor a definir.	UNID	2,00	R\$ 599,10	R\$ 1.198,20
278053	1.9	<b>PRATELEIRA EM AÇO INOX 304.</b> Fixada por mão francesa. Dimensões aproximadas 1,00 m de comprimento, 40 cm de largura	UNID	6,00	R\$ 894,75	R\$ 5.368,50
331200	1.10	<b>PRATELEIRA EM AÇO INOX 304.</b> Fixada por mão francesa. Dimensões aproximadas 1,50 m de comprimento e 60 cm de profundidade.	UNID	2,00	R\$ 2.338,60	R\$ 4.677,20



***PLANILHA N° 490/2026 - INFRA (11.54.03)***

***(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)***

***(Assinado digitalmente em 30/04/2026 10:14 )***

***LUCAS DE SENA MENDES***

***COORDENADOR - TITULAR***

***INFRA (11.54.03)***

***Matrícula: ###911#0***

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **490**, ano: **2026**, tipo:  
**PLANILHA**, data de emissão: **30/04/2026** e o código de verificação: **ee3a8e08fa**



# AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO RESTAURANTE ESTUDANTIL CAMPUS LEOPOLDINA

CATMAT	Item	Descrição dos Serviços	Und	Qtde	Preço Unit.	Preço Total
	<b>2</b>	<b>LOTE 2 - EQUIPAMENTOS</b>				<b>R\$ 446.817,56</b>
212166	2.1	<b>BALANÇA ELETRÔNICA DE MESA.</b> Plataforma inoxidável e mostrador digital, capacidade 30 kg, dimensões - largura mínima: 27,5 cm e profundidade: 28,5 cm. Selo e lacre de calibração. Desligamento automático, teclas zero e função tara, bateria interna. <b>Bivolt.</b>	UNID	1,00	R\$ 849,99	R\$ 849,99
380386	2.2	<b>BALANÇA MECÂNICA PLATAFORMA.</b> Capacidade 150 kg. Plataforma 40x40 cm em aço inox 304 escovado sem coluna. Função tara, unidade de pesagem: Kg. Tensão: bivolt, potência: 3 W, frequência: 50/60 Hz, com cabo de conexão. Dimensão (CxLxA) 400x400x150 mm.	UNID	1,00	R\$ 1.233,84	R\$ 1.233,84
239735	2.3	<b>BALCAO DE DISTRIBUIÇÃO NEUTRO:</b> (nem quente, nem refrigerado), fechado, para pratos e talheres. Estrutura em aço inoxidável 304. Com corre bandejas duplo em chapa de inox liso. Com 6 Nichos redondos para talheres do lado direito do tampo. Medindo: 1200X800X900 mm. <b>Este item está condicionado aos itens Balcão de Distribuição por compatibilidade e ergonomia.</b> Compatível com a marca ELVI ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	UNID	1,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00
627673	2.4	<b>BALCAO DE DISTRIBUIÇÃO TIPO SELF-SERVICE AQUECIDO.</b> Balcão em estrutura de aço inox 304, com capacidade para 5 GN1/1 com profundidade de 200 mm, pés com rodízios. Medindo: 2500X800X900 mm, resistências potentes, regulado por termostato digital, aquecimento a seco. Com corre bandeja articulável, duplo em chapa de inox liso e protetor salivar duplo, curvo, em vidro transparente. Gabinete fechado com porta para acesso ao dreno e termostato. <b>Este item está condicionado aos itens Balcão de Distribuição por compatibilidade e ergonomia.</b> POTÊNCIA MÁXIMA DE ATÉ 4300W; 220V (2P+T)	UNID	2,00	R\$ 9.775,00	R\$ 19.550,00
615670	2.5	<b>BALCAO TIPO SELF-SERVICE REFRIGERADO.</b> Estrutura em aço inox 304, com capacidade para 5 GN1/1 com profundidade de 100mm. Com protetor salivar duplo em vidro transparente e corre bandejas duplo, articulável, em chapa de inox liso. Dimensões aproximadas: 1800X800X900 mm com refrigerador próprio para guia de GN trabalhando entre 2 e 6 °C. Com termostato digital. Gabinete fechado com porta para acesso ao dreno e termostato. Com rodízios. <b>Este item está condicionado aos itens Balcão de Distribuição por compatibilidade e ergonomia.</b> Compatível com a marca ELVI ou de melhor qualidade. POTÊNCIA MÁXIMA DE ATÉ 2200W; 220V (2P+T)	UNID	2,00	R\$ 7.802,99	R\$ 15.605,98
452767	2.6	<b>BEBEDOURO ÁGUA INDUSTRIAL 3 TORNEIRAS.</b> Em latão cromado, gabinete em aço inoxidável 304, capacidade 100 litros. POTÊNCIA MÁXIMA DE ATÉ 400W; 127V (2P+T)	UNID	1,00	R\$ 1.868,88	R\$ 1.868,87
457083	2.7	<b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL A GÁS.</b> Com capacidade - 200 litros, corpo interno (panela) executado em aço inoxidável AISI-304- 18/8, com fundo sanitário, dotado de filtro inox no escoamento; Câmara de vapor (camisa) executada em aço qualificado tratado; Corpo externo em aço qualificado tratado; Revestimento externo executado em aço inoxidável AISI-304, 18/8; Isolamento térmico em lã de vidro especial; Tampa articulável com mola e pegador tubular executados em aço inoxidável AISI-304-18/8; Escoamento de panela através de válvula de fecho rápido em latão cromado, dotada de tubo para direcionamento do fluxo em aço inox; Válvula de fecho rápido com bico móvel para alimentação de água na panela; Queimadores tubulares de alto rendimento térmico em aço e registro industrial para gás, com duas graduações e chama, provido de acendimento automático; Paineis de comando e caixa de proteção de controles, executados em aço inoxidável AISI-304-18/8; Sistema de segurança composto de: válvula desaeração, urga e segurança da camisa de vapor; - Estrutura de base em aço qualificado tratado, com pés tubulares dotados de sapatas reguláveis em polipropileno injetado Dimensões aproximadas : diâmetro: 1.040 mm / Altura: 950 mm /Capacidade: 200 litros Consumo máximo de GLP: 2,93 Kg/ hora Pressão de trabalho (GLP): 0,5 Kgf/cm2 Alimentação de gás.	UNID	2,00	R\$ 15.215,00	R\$ 30.430,00
430063	2.8	<b>CARRO PLATAFORMA EM AÇO INOX.</b> Plataforma executada em chapa de aço inoxidável padrão AISI-304, bitola 18, espessura de 1,2mm; - Guidão executado em tubo de 1 ¼ " de diâmetro, com apoio inferior em chapa de aço inoxidável AISI-304 – 18.8; - Rodízios de 5 " de diâmetro, com revestimento de borracha, sendo: 2 fixos e 2 giratórios; - Dimensões: comprimento: 900 mm /Largura: 600 mm/ Altura: 900 mm Capacidade: 300 kg.	UNID	1,00	R\$ 1.849,00	R\$ 1.849,00
428195	2.9	<b>CARRO DE SERVIÇO 03 BANDEJAS.</b> Dimensões (AxLxP) de 100x50x105cm, fabricação 100% em aço inox 304, com três prateleiras com varanda, dois puxadores e rodízios. Suporta até 120kg de carga.	UNID	1,00	R\$ 979,50	R\$ 979,50
430063	2.10	<b>CARRO PARA TRANSPORTE DE PRATOS.</b> Estrutura em aço inox 304 escovado, capacidade para 4 pilhas de 45 pratos, totalizando capacidade total de 180 pratos. Com 4 rodízios giratórios, travas e freio. Dimensões ( LxAxP): 57,5 x 57,5 x 80 cm	UNID	1,00	R\$ 1.849,00	R\$ 1.849,00
611726	2.11	<b>FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE CHAPA AMERICANA A GÁS.</b> Corpo em aço inoxidável 304 escovado e chapa em aço laminado a quente com espessura de 8 mm, queimadores esmaltados com controle individual, fácil acendimento através da chama piloto com registro independente, pés em aço carbono cromado com regulagem de altura, consumo por queimador: 0,557 kg/h, potência máxima: 25.901 kcal/h. Dimensões máximas (AxLxP): 420x1000x680 mm. Modelo referencial: compatível com Venâncio ou de melhor qualidade.	UNID	1,00	R\$ 5.741,40	R\$ 5.741,40
614483	2.12	<b>FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE CORTINA DE AR.</b> Equipamento para instalação em vãos de portas, com ciclo de ventilação, para climatização e isolamento de ambientes. Ciclo de Operação: Ventilação. Deve possuir serpentina. Nível de Ruído: Máximo de 59 dB, tensão de alimentação: 220V. Largura: menor ou igual a 115 cm, altura: aproximadamente 21 cm, profundidade: aproximadamente 19 cm. POTÊNCIA MÁXIMA DE ATÉ 400W; 127V (2P+T)	UNID	2,00	R\$ 596,21	R\$ 1.192,41

# AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO RESTAURANTE ESTUDANTIL CAMPUS LEOPOLDINA

CATMAT	Item	Descrição dos Serviços	Und	Qtde	Preço Unit.	Preço Total
376259	2.13	<b>DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS INDUSTRIAL.</b> Descascador de tubérculos industrial, de piso, para uso em cozinhas profissionais como restaurantes, lanchonetes e cozinhas industriais, para descascar batatas e outros tubérculos em grande volume. Deve ser fabricado em aço inox 304, com capacidade mínima de 10 kg de produto por ciclo. Produção Média: Mínima de 120 kg por hora. Deve operar com discos abrasivos removíveis de alta durabilidade, com pés antiderrapantes. Deve possuir sistema de segurança que impeça o funcionamento do equipamento com a tampa aberta. Deve possuir sistema anti-rearme que impeça o religamento automático após quedas de energia. Deve atender integralmente às normas NR-12 e possuir certificação do Inmetro. POTÊNCIA MÁXIMA DE ATÉ 500W; 220V (2P+T)	UNID	2,00	R\$ 2.954,50	R\$ 5.909,00
255374	2.14	<b>FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE FOGÃO INDUSTRIAL 8 BOCAS.</b> Queimadores duplos e chama tripla, para atender a alta demanda. Estrutura de aço com pintura eletrostática e ferro fundido. Dimensões máximas (AxLxC): 80 x 100 x 180 cm. Fogão de 8 Bocas, grelhas em ferro fundido para suportar peso, aço perfil 10, estrutura sem emendas para facilitar limpeza, funcionamento GLP, desmontável para facilitar limpeza. Modelo referencial: compatível com Venâncio ou de melhor qualidade.	UNID	3,00	R\$ 4.620,00	R\$ 13.860,00
618345	2.15	<b>FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE FORNO COMBINADO A GÁS COM BASE.</b> Forno combinado com aquecimento elétrico e base de suporte, de alta capacidade, para cocção de grandes volumes de alimentos em cozinhas industriais e refeitórios, funções vapor e assar. Estrutura e material em aço inox. Deve ser fornecido com cavalete/base de suporte em aço inox compatível com o forno. Aquecimento elétrico. Capacidade: Mínima para 11 GNs (Gastronorm) de tamanho 1/1 x 65mm. Capacidade de Produção: Mínima para 385 refeições. Tensão de alimentação: 220V, bifásico 2P+T, APROXIMADAMENTE 600W. 1,4Kg/h DE GLP Altura: aproximadamente 120 cm. Largura: aproximadamente 90 cm. Profundidade: aproximadamente 107 cm.	UNID	1,00	R\$ 26.556,00	R\$ 26.556,00
627990	2.16	<b>FREEZER HORIZONTAL.</b> Com duas portas, capacidade de 513 litros, com controle de temperatura, potência de 150 W, Tensão 220 V, eficiência energética A, cor branca, como modo resfriamento e modo freezer, com rodas para movimentação e dreno para limpeza. Dimensões máximas: 137 x 70cm (CxL)	UNID	4,00	R\$ 3.529,51	R\$ 14.118,02
449478	2.17	<b>FRITADEIRA ELÉTRICA.</b> Capacidade 12 litros de óleo, potência 3500 W, voltagem: 220 V, temperatura regulável: até 190° C, material do corpo em aço inox. Modelo referencial: compatível com Venâncio ou de melhor qualidade.	UNID	1,00	R\$ 1.004,49	R\$ 1.004,49
630712	2.18	<b>LAVADORA E ENCERADEIRA.</b> bacia em alumínio, cabo zincada e escova de lavar e lustrar com base de madeira. Com: 1 enceradeira, 1 escova de lavar e 1 escova de lustrar	UNID	2,00	R\$ 2.599,50	R\$ 5.199,00
620301	2.19	<b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL.</b> Copo em aço inoxidável, potência 0,5cv/368w, frequência 60Hz, voltagem 127/220v, altura 780mm, largura 300mm, profundidade 250mm, consumo 0,37kw/h, peso líquido 8,5kg, peso bruto 9,5kg, rotação 3500rpm, capacidade nominal do copo 8 litros. Modelo referencial: compatível com Skymen ou de melhor qualidade.	UNID	5,00	R\$ 717,64	R\$ 3.588,20
255706	2.20	<b>FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL.</b> Estrutura em aço inox, tipo basculante (capô), para higienização de pratos, bandejas e talheres e outros utensílios. Deve ser fabricada em Aço Inox, ciclo de lavagem com duração de aproximadamente 55 segundo, tensão de alimentação: 220V, trifásico (3P+T). Potência de aproximadamente 13200 W. . Altura: Aproximadamente 1540 mm. Largura: Aproximadamente 658 mm. Profundidade: Aproximadamente 756 mm. Peso: Aproximadamente 156 kg. Acessórios mínimos inclusos: 01 gaveta lisa multiuso, 02 gavetas de pinos para pratos e bandejas, 01 suporte plástico para talheres, 01 Kit de mangueiras para instalação, 01 Moto-bomba de enxágue.	UNID	1,00	R\$ 24.833,00	R\$ 24.833,00
473236	2.21	<b>MIXER PROFISSIONAL DE IMERSÃO.</b> Descrição Geral: Mixer profissional de imersão, para preparo de sopas, cremes e molhos em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Haste: Deve ser removível e fabricada em aço inoxidável. Capacidade de processamento: Adequado para recipientes com volume máximo de 15 litros. 2. Desempenho: Rotação: Mínima de 9.000 rpm. 3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. Frequência: 60 Hz. Potência: Mínima de 250 W. Consumo de energia: Máximo de 0,25 kW/h. 4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 56 cm. Largura: Aproximadamente 13 cm. Profundidade: Aproximadamente 9,5 cm. Peso: Aproximadamente 2,20 kg.	UNID	5,00	R\$ 2.342,42	R\$ 11.712,07
615156	2.22	<b>PASS THROUGH AQUECIDO.</b> Equipamento para conservação de alimentos aquecidos. Compatível com 16 GN's 1/1 (100/150mm) ou 30 GN's 1/1 (65mm), revestimento interno e externo em aço inox 430. Isolamento térmico em poliuretano injetado de 40 kg/m³, controlador digital de temperatura, cantos sanitários para higienização prática, suporte para as GN's em aço inox removíveis, rodízios resistentes para movimentação. <b>Dimensão máximas aproximadas (AXLXP): 210x69x80 cm.</b> Modelo referencial: compatível com Venâncio ou de melhor qualidade. Potência máxima suportada e instalada no local de até 5300W, 220V, bifásico. <b>Este item está condicionado ao item PASS THROUGH REFRIGERADO, para melhor adequação ao local.</b>	UNID	2,00	R\$ 6.150,00	R\$ 12.300,00
615157	2.23	<b>PASS THROUGH REFRIGERADO.</b> Equipamento para conservação de alimentos refrigerados. Compatível com 16 GN's 1/1 (100/150mm) ou 30 GN's 1/1 (65mm), revestimento interno e externo em aço inox 430. Isolamento térmico em poliuretano injetado de 40 kg/m³, controlador digital de temperatura, compressor com gás R290, cantos sanitários para higienização prática, suporte para as GN's em aço inox removíveis, rodízios resistentes para movimentação. <b>Dimensão máximas aproximadas (AXLXP): 210x69x80 cm.</b> Modelo referencial: compatível com Venâncio ou de melhor qualidade. <b>Este item está condicionado ao item PASS THROUGH AQUECIDO, para melhor adequação ao local.</b> Tensão de 220V, bifásico, Potência máxima instalada e suportada no local de até 2900W	UNID	2,00	R\$ 8.225,00	R\$ 16.450,00
615446	2.24	<b>PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL.</b> "robocop". Estrutura em aço inox e alumínio fundido, tampa de fácil encaixe/desencaixe para facilitar a higienização. Tensão de 127/220V ou Bivolt. Produção: 250 Kg/h e potência: 0,5 CV. DSensor de segurança que elimina o risco de acidentes enquanto a máquina estiver em funcionamento inclusos: 2 Fatiadores de 1 e 3mm   3 Raladores de 3, 5, 8mm   1 Ralador de Parmesão/Chocolate   1 Corte Julienne de 7mm. Dimensões (LxPxA): 29 x 52 x 52cm. Modelo referencial: compatível com Skymen ou de melhor qualidade.	UNID	4,00	R\$ 4.190,50	R\$ 16.762,00

**AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PARA  
ATENDER ÀS NECESSIDADES DO RESTAURANTE ESTUDANTIL  
CAMPUS LEOPOLDINA**

CATMAT	Item	Descrição dos Serviços	Und	Qtde	Preço Unit.	Preço Total
634399	2.25	<b>FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO de aparelho de ar condicionado split hi-wall 18.000 BTU/h</b> , ciclo frio, inverter, <u>incluindo materiais e serviços necessários ao perfeito funcionamento do sistema</u> . A instalação da condensadora em área técnica e tubulação com comprimento de até 25m entre condensadora e evaporadora. O serviço inclui todos os recursos necessários para o funcionamento do sistema e reposições de furos, forros e quaisquer intervenções necessárias para a correta instalação do sistema. A instalação deverá levar em consideração as especificidades do restaurante existente no campus onde o equipamento será instalado.	UNID	3,00	R\$ 18.318,72	R\$ 54.956,16
615908	2.26	<b>FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO de sistema de refrigeração para câmara fria</b> , composto por evaporador de baixo perfil e unidade condensadora, para média temperatura, com fluido refrigerante R22 ou equivalente, <u>incluindo materiais e serviços necessários ao perfeito funcionamento do sistema</u> . Instalação com interligação frigorífica em tubulação de cobre isolada (até 25 m entre evaporador e condensadora), linha de dreno em PVC e infraestrutura básica. <b>Contempla isolamento térmico da câmara (piso, paredes e teto)</b> conforme especificação: - PISO: Área aproximada: 4,00m2; Isolamento em EPS - Espessura 2 x 100mm = 200mm, + Proteção Mecânica Esp.= 0,10m; - PAREDES: Área aproximada: 26,00m2; Isolamento em Paineis de Poliuretano Tipo R1 Revestidos c/ Chapas de Aço Pintadas em ambas as Faces c/primer epoxi + poliester, espessura = 70mm; - TETO: Área aproximada: 4,00m2; Isolamento em Paineis de Poliuretano Tipo R1 Revestidos c/ Chapas de Aço Pintadas em ambas as Faces c/primer epoxi + poliester, espessura = 70mm; Inclui porta giratória para câmara fria de congelados, com 4 batentes reforçados, núcleo isolante, trinco de fechamento sob pressão e puxador em inox com medidas mínimas de 1800x800x70mm, bem como carga de gás, testes e partida. Serviço inclui todos os recursos necessários para funcionamento do sistema e recomposição de furos, acabamentos e quaisquer intervenções necessárias para a correta instalação. A instalação deverá levar em consideração as especificidades do restaurante existente no campus onde o equipamento será instalado.	UNID	2,00	R\$ 45.375,89	R\$ 90.751,78
631028	2.27	<b>FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO de sistema de exaustão para cozinha industrial</b> , composto por coifa em aço inox, ventilador/exaustor centrífugo e rede de dutos, <u>incluindo materiais e serviços necessários ao perfeito funcionamento do sistema</u> . Coifa em aço inox AISI 304, com filtros inerciais, calha coletora de gordura e luminária, dimensões aproximadas de 4000 x 1200 x 450 mm. Sistema com ventilador/exaustor centrífugo (vazão de 3.000 a 5.000 m³/h), rede de dutos em chapa galvanizada nº 22, grelhas de insuflamento/retorno e suportes. <u>Serviço inclui todos os recursos necessários para instalação, testes e funcionamento, bem como fixações e intervenções necessárias</u> . A instalação deverá levar em consideração as especificidades do restaurante existente no campus onde o equipamento será instalado.	UNID	1,00	R\$ 23.583,25	R\$ 23.583,25
631028	2.28	<b>FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO de sistema de exaustão para cozinha industrial</b> , composto por coifa em aço inox, ventilador/exaustor centrífugo e rede de dutos, <u>incluindo materiais e serviços necessários ao perfeito funcionamento do sistema</u> . Coifa em aço inox AISI 304, com filtros inerciais, calha coletora de gordura e luminária, dimensões aproximadas de 1700 x 1300 x 450 mm. Sistema com ventilador/exaustor centrífugo (vazão de 3.000 a 5.000 m³/h), rede de dutos em chapa galvanizada nº 22, grelhas de insuflamento/retorno e suportes. <u>Serviço inclui todos os recursos necessários para instalação, testes e funcionamento, bem como fixações e intervenções necessárias</u> . A instalação deverá levar em consideração as especificidades do restaurante existente no campus onde o equipamento será instalado.	UNID	2,00	R\$ 19.892,30	R\$ 39.784,60



***PLANILHA Nº 511/2026 - INFRA (11.54.03)***

***(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)***

***(Assinado digitalmente em 05/05/2026 11:35 )***

***LUCAS DE SENA MENDES***

***COORDENADOR - TITULAR***

***INFRA (11.54.03)***

***Matrícula: ###911#0***

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **511**, ano: **2026**, tipo:  
**PLANILHA**, data de emissão: **05/05/2026** e o código de verificação: **cc4f75e241**

# AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO RESTAURANTE ESTUDANTIL CAMPUS LEOPOLDINA

CATMAT	Item	Descrição dos Serviços	Und	Qtde	Preço Unit.	Preço Total
	<b>3</b>	<b>LOTE 3 - UTENSÍLIOS</b>				<b>R\$ 60.444,77</b>
437939	3.1	ABRIDOR DE LATAS. Características: destinado para uso profissional, produzido em inox, comprimento de 15 cm. Aplicável para latas grandes.	UNID	2,00	R\$ 9,90	R\$ 19,80
407136	3.2	AMOLADOR DE FACAS. Tipo chaira. Lâmina estriada em aço inoxidável, cabo: polipropileno branco. Comprimento lâmina: 31,5 cm (aproximado).	UNID	1,00	R\$ 25,98	R\$ 25,98
301069	3.3	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO REFORÇADO. Retangular, perfil alto, em alumínio reforçado. Destinada ao uso de serviços de alimentação. Dimensões aproximadas: 4,5 cm (altura); 29 cm (largura) e 42 cm (comprimento)	UNID	3,00	R\$ 47,97	R\$ 143,91
629796	3.4	BACIA EM ALUMÍNIO 30 CM, produzida em material resistente, superfície lisa, com diâmetro de 50 cm	UNID	2,00	R\$ 34,96	R\$ 69,92
236286	3.5	BACIA EM ALUMÍNIO 50 CM, produzida em material resistente, superfície lisa, com diâmetro de 50 cm	UNID	3,00	R\$ 43,59	R\$ 130,77
292588	3.6	BACIA PLÁSTICA. Produzida em polietileno, material resistente, canelada, com capacidade de 20 L. Cor transparente (2), verde (2), vermelha (2), azul (2)	UNID	8,00	R\$ 22,00	R\$ 176,00
292589	3.7	BACIA PLÁSTICA. Produzida em polietileno, material resistente, canelada, com capacidade de 40 L. Cor verde	UNID	6,00	R\$ 38,44	R\$ 230,64
345435	3.8	BALDE DE PLÁSTICO 10 L. Em material plástico, polietileno de alta densidade, resistência a impacto, paredes e fundos reforçados no encaixe da alça, c/ alça zincada em aço, c/capacidade aproximada de 10 litros.	UNID	4,00	R\$ 14,11	R\$ 56,44
282618	3.9	BANDEJA RETANGULAR. Produzida em plástico rígido e resistente, tipo "fast food". Características: superfície lisa. Produto deve ser compatível com máquina de lavar louças. Dimensões: 30 x 40 cm. Cor bege.	UNID	150,00	R\$ 39,50	R\$ 5.925,00
611694	3.10	BARRA MAGNÉTICA. Destinada para fixação de facas, produzida em polipropileno e imã. Dimensões aproximadas: 33,5 (C) X 1CM (L) X 3CM (A). Acompanha parafusos para instalação, destinada a organizar facas nas áreas de produção de alimentos.	UNID	3,00	R\$ 80,71	R\$ 242,13
283511	3.11	BARRA PARA UTENSÍLIOS COM 6 GANCHOS. Produzida em aço inoxidável, com 6 ganchos, em formato de barra, comprimento de 80 cm, destinada a pendurar utensílios na área de produção de alimentos.	UNID	3,00	R\$ 45,02	R\$ 135,06
272254	3.12	BORRIFADOR, produzido em material plástico, tipo: spray, contendo bico borrifador. Capacidade: 500 mL.	UNID	10,00	R\$ 8,64	R\$ 86,40
286243	3.13	CAÇAROLA EM ALUMÍNIO FUNDIDO. Características adicionais: com tampa e alças laterais em alumínio, n° 30. Diâmetro: 30 cm.	UNID	2,00	R\$ 150,00	R\$ 300,00
339866	3.14	CAÇAROLA EM ALUMÍNIO FUNDIDO. Características adicionais: com tampa e alças laterais em alumínio, n° 35. Diâmetro: 35 cm.	UNID	2,00	R\$ 154,50	R\$ 309,00
286244	3.15	CAÇAROLA EM ALUMÍNIO FUNDIDO. Características adicionais: com tampa e alças laterais, n° 40. Diâmetro: 40 cm.	UNID	3,00	R\$ 250,00	R\$ 750,00
334650	3.16	CAÇAROLA EM ALUMÍNIO FUNDIDO. Características adicionais: com tampa e alças laterais em alumínio, n° 50. Diâmetro: 50 cm.	UNID	3,00	R\$ 299,00	R\$ 897,00
319838	3.17	CAÇAROLA EM ALUMÍNIO FUNDIDO. Com tampa e alças reforçadas em alumínio. Diâmetro: 60 cm. Dimensões aproximadas: Altura: 26 cm e espessura: 5 mm.	UNID	3,00	R\$ 377,00	R\$ 1.131,00
631602	3.18	CAIXA ORGANIZADORA PLÁSTICA 10 L. Produzida em plástico, com tampa e travas laterais para fechamento. Capacidade em volume de 10 litros. Cor: TRANSPARENTE.	UNID	10,00	R\$ 43,00	R\$ 430,00
631601	3.19	CAIXA ORGANIZADORA PLÁSTICA 60 L. Produzida em plástico, com tampa e travas laterais para fechamento. Capacidade em volume de 60 litros. Cor: TRANSPARENTE.	UNID	10,00	R\$ 70,64	R\$ 706,40
631602	3.20	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA. Caixa "tipo açougue". Produzida em polipropileno resistente, com tampa, empilhável com e sem tampa. Aplicação: armazenamento de alimentos. Dimensões aproximadas: 54 cm (C), 34 cm (L), 12 cm (A). Capacidade de 15 litros. Cor: BRANCA. Marca: Paramount ou similar.	UNID	10,00	R\$ 43,00	R\$ 430,00
630017	3.21	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA. Caixa "tipo açougue". Produzida em polipropileno resistente, com tampa, empilhável com e sem tampa. Aplicação: armazenamento de alimentos. Dimensões aproximadas: 54 cm (C), 34 cm (L), 19 cm (A). Capacidade de 25 litros. Cor: BRANCA. Marca: Paramount ou similar.	UNID	10,00	R\$ 40,40	R\$ 404,00
631601	3.22	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA. Caixa "tipo açougue". Produzida em polipropileno resistente, com tampa, empilhável com e sem tampa. Aplicação: armazenamento de alimentos. Dimensões aproximadas: 64 cm (C), 44 cm (L), 27 cm (A). Capacidade de 60 litros. Cor: BRANCA. Marca: Paramount ou similar.	UNID	10,00	R\$ 70,64	R\$ 706,40
631598	3.23	CAIXA PLÁSTICA VAZADA. Caixa vazada tipo agrícola, com alças, material resistente, empilhável, capacidade em volume 52 litros, suporta até 275 kg. Dimensões aproximadas: 31cm x 36cm x 55,5cm. Aplicação: transporte e estocagem de alimentos. Caixa tipo vazada agrícola, com alças, com material resistente. Cor BRANCA.	UNID	10,00	33,9	R\$ 339,00
416083	3.24	CAIXA PLÁSTICA. TIPO MONOBLOCO/ BANDEJA FRIGORÍFICA/CAIXA PARA PESCADOS. Produzido em polipropileno, capacidade em volume de 40 litros. Indicado para armazenar, organizar e transportar alimentos. Empilhável. Cor: BRANCA.	UNID	20,00	R\$ 86,61	R\$ 1.732,20
430195	3.25	CALDEIRÃO EM ALUMÍNIO FUNDIDO n° 40. Produzido em alumínio fundido, com tampa e alça em alumínio. Capacidade 45 litros. Diâmetro: 40 cm.	UNID	2,00	R\$ 302,00	R\$ 604,00
259417	3.26	CANEÇÃO ALUMÍNIO N° 20. Leiteira. Fervedor. Produzido em alumínio reforçado, cabo barqueline. Diâmetro: 20 cm.	UNID	3,00	R\$ 55,00	R\$ 165,00
302378	3.27	CARRINHO COLETOR DE LIXO. Em polipropileno, capacidade: 240 L, com tampa e 2 rodas, para coleta de lixo. Formato: retangular. Cor azul.	UNID	1,00	R\$ 400,45	R\$ 400,45
333020	3.28	CESTO PARA FRITURA. Cesto aramado com 30 cm de diâmetro, ideal para fritura de grandes quantidades. Com cabo de arame para manuseio seguro e confortável. Formato redondo.	UNID	1,00	R\$ 76,50	R\$ 76,50
372043	3.29	COADOR DE ÓLEO. CHINOY. Em formato de cone, produzido em maha de aço. Diâmetro: 30 cm	UNID	1,00	R\$ 34,75	R\$ 34,75
631603	3.30	COLHER DE ARROZ INOX 50 CM. Corpo e cabo em aço inox. Comprimento 50 cm (cabo longo).	UNID	5,00	R\$ 25,16	R\$ 125,80
465861	3.31	COLHER DE MESA. Cabo e corpo produzidos em aço inox, peça única, sem remendos. Dimensão aproximada: 21 cm (C), 4 cm (L).	UNID	350,00	R\$ 8,46	R\$ 2.961,00
443901	3.32	COLHER PARA CALDEIRÃO, COLHER CONCAVA, 100 CM. Produzida em polietileno, inquebrável, impermeável, suporta temperaturas até 100° C, utilizada em caldeiras.	UNID	2,00	R\$ 96,93	R\$ 193,85
285367	3.33	COLHER SERVIR/ARROZ INOX 30 CM. Corpo e cabo em aço inox. Comprimento 30 cm.	UNID	10,00	R\$ 26,01	R\$ 260,10
397338	3.34	CONCHA INOX 30 CM. Corpo e cabo em aço inox. Comprimento 30 cm.	UNID	10,00	R\$ 8,78	R\$ 87,80



# AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO RESTAURANTE ESTUDANTIL CAMPUS LEOPOLDINA

CATMAT	Item	Descrição dos Serviços	Und	Qtde	Preço Unit.	Preço Total
485586	3.35	CONCHA INOX 50 CM. Corpo e cabo em aço inox.Comprimento 50 cm (cabo longo).	UNID	3,00	R\$ 20,73	R\$ 62,19
467184	3.36	CUBA GASTRONÔMICA 1/1 - 100 MM. Recipiente em aço inoxidável, com alças e com tampa. Capacidade em volume: 15 litros.	UNID	25,00	R\$ 133,34	R\$ 3.333,50
467185	3.37	CUBA GASTRONÔMICA 1/1 - 150 MM. Recipiente em aço inoxidável, com alças e com tampa. Capacidade em volume: 22 litros.	UNID	15,00	R\$ 173,99	R\$ 2.609,85
467186	3.38	CUBA GASTRONÔMICA 1/1 - 20 MM. Recipiente em aço inoxidável, com alças e com tampa. Capacidade em volume: 03 litros.	UNID	10,00	R\$ 133,77	R\$ 1.337,70
486811	3.39	CUBA GASTRONÔMICA 1/1 - 200 MM. Recipiente em aço inoxidável, com alças e com tampa. Capacidade em volume: 30 litros.	UNID	20,00	R\$ 196,43	R\$ 3.928,60
467188	3.40	CUBA GASTRONÔMICA 1/1 - 40 MM. Recipiente em aço inoxidável, com alças e com tampa. Capacidade em volume: 06 litros.	UNID	10,00	R\$ 245,00	R\$ 2.450,00
397753	3.41	CUBA GASTRONÔMICA 1/1 - 65 MM. Recipiente em aço inoxidável, com alças e com tampa. Capacidade em volume: 9,5 litros.	UNID	10,00	R\$ 102,00	R\$ 1.020,00
397757	3.42	CUBA GASTRONÔMICA 1/2 - 100 MM. Recipiente em aço inoxidável, com alças e com tampa. Capacidade em volume: 7 litros.	UNID	4,00	R\$ 159,20	R\$ 636,80
486810	3.43	CUBA GASTRONÔMICA 1/2 - 150 MM. Recipiente em aço inoxidável, com alças e com tampa. Capacidade em volume: 11 litros.	UNID	2,00	R\$ 145,00	R\$ 290,00
355378	3.44	CUBA GASTRONÔMICA PERFURADA 1/1 - 65 MM. Recipiente em aço inoxidável, com alças e com tampa. Capacidade em volume: 9,5 litros.	UNID	3,00	R\$ 154,91	R\$ 464,73
327865	3.45	DESCASCADOR/FATIADOR DE LEGUMES MANUAL. Com lâmina em aço inox. Corpo plástico e borracha. Utilizado para descascar/fatiar legumes de maneira manual.	UNID	10,00	R\$ 18,00	R\$ 180,00
630614	3.46	DISPENSER DE PAPEL TOALHA. Material: plástico resistente, para fixação na parede, capacidade 1000 folhas duplas. Cor: BRANCA. Dimensões: 20 X 23 cm	UNID	5,00	R\$ 24,56	R\$ 122,80
472467	3.47	DISPENSER PARA ALCOL GEL/SABONETE LÍQUIDO. Material: plástico resistente, para fixação na parede, acionamento manual, bico dispensador , capacidade: 500 mL. Cor: BRANCA.	UNID	10,00	R\$ 22,00	R\$ 220,00
613885	3.48	ESCALADA EM ALUMÍNIO 7 DEGRAUS. Tipo: dobrável, pés antiderrapantes, trava de segurança, 7 degraus. Suporta até 150 kg.	UNID	1,00	R\$ 285,00	R\$ 285,00
609927	3.49	ESPÁTULA INOX RETA. Material da ponta em aço inox e cabo em polietileno. Tamanho total: 25 cm.	UNID	2,00	R\$ 22,89	R\$ 45,78
482851	3.50	ESPUMADEIRA ALUMÍNIO 30 CM. Corpo e cabo em alumínio. Peça única sem recortes.	UNID	3,00	R\$ 36,63	R\$ 109,89
485585	3.51	ESPUMADEIRA ALUMÍNIO 59 CM. Corpo e cabo em alumínio. Cabo longo para uso profissional	UNID	2,00	R\$ 27,10	R\$ 54,20
320289	3.52	FACA DE MESA. Cabo e corpo produzidos em aço inox, peça única, sem remendos. Dimensão aproximada: 21 cm (C), 4 cm (L).	UNID	29,00	R\$ 33,15	R\$ 961,35
397161	3.53	FACA SERRILHADA. LÂMINA 25 CM ( 10 POLEGADAS). Lâmina em aço inoxidável, cabo polietileno.	UNID	2,00	R\$ 40,00	R\$ 80,00
631610	3.54	FACA TIPO AÇOUGUE. LÂMINA 10 CM (4 POLEGADAS). Lâmina em aço inoxidável, cabo polietileno, espessura 3mm, uso profissional.	UNID	3,00	R\$ 42,00	R\$ 126,00
631608	3.55	FACA TIPO AÇOUGUE. LÂMINA 17 CM (7 POLEGADAS). Lâmina em aço inoxidável, cabo polietileno, espessura 3mm, uso profissional.	UNID	3,00	R\$ 21,00	R\$ 63,00
454522	3.56	FACA TIPO AÇOUGUE. LÂMINA 22 CM (8 POLEGADAS). Lâmina em aço inoxidável, cabo polietileno, espessura 3mm, uso profissional.	UNID	3,00	R\$ 73,00	R\$ 219,00
431290	3.57	FACA TIPO AÇOUGUE. LÂMINA 30 CM (12 POLEGADAS).Lâmina em aço inoxidável, cabo polietileno, espessura 3mm, uso profissional.	UNID	3,00	R\$ 37,43	R\$ 112,29
631613	3.58	FRIGIDEIRA COM TAMPA. Em alumínio reforçado "batido", 2 alças, tampa. Dimensão: 36 a 38 cm.	UNID	3,00	R\$ 238,60	R\$ 715,80
444077	3.59	GALHETEIRO. Em vidro, com tampa em aço inox. Formato quadrado e bico dosador em aço inox. Capacidade: 300 mL.	UNID	10,00	R\$ 38,00	R\$ 380,00
437873	3.60	GARFO DE MESA. Cabo e corpo produzidos em aço inox, peça única, sem remendos. Dimensão aproximada: 21 cm (C), 4 cm (L).	UNID	58,00	R\$ 19,00	R\$ 1.102,00
441364	3.61	GARFO TRINCHANTE. Em aço inoxidável. com 3 dentes. Peça única de comprimento aproximado de 40 cm.	UNID	2,00	R\$ 43,89	R\$ 87,78
601149	3.62	GARRAFA TÉRMICA 1,5 L. Fabricada em aço inox, com alça e ampola de vidro.	UNID	2,00	R\$ 95,44	R\$ 190,88
424327	3.63	JARRA PLÁSTICA 2 L. Plástica, graduada, com tampa. Capacidade 2 litros.	UNID	3,00	R\$ 23,85	R\$ 71,55
630819	3.64	LIXEIRA COM TAMPA E PEDAL 12 L. Em polipropileno, com tampa e pedal acoplados. Capacidade 12 litros. Aplicação: coleta de lixo em sanitários e escritório. Cor: BRANCA OU BEGE.	UNID	8,00	R\$ 77,60	R\$ 620,80
610861	3.65	LIXEIRA COM TAMPA E PEDAL 100 L. Produzida em polietileno Alta Densidade , capacidade: 100 L, com tampa plástica acionada por pedal. Cor: BRANCA OU BEGE.	UNID	10,00	R\$ 258,73	R\$ 2.587,30
468291	3.66	LIXEIRA COM TAMPA E PEDAL 50 L. Produzida em polietileno Alta Densidade , capacidade: 50 L, com tampa plástica acionada por pedal. Cor: BRANCA OU BEGE.	UNID	5,00	R\$ 150,00	R\$ 750,00
447421	3.67	MANGUEIRA JARDIM. Material: PVC, comprimento 30 m, esguicho plástico na ponta. Para uso em jardim e limpeza.	UNID	1,00	R\$ 75,90	R\$ 75,90
222367	3.68	PANELA DE PRESSÃO 07 L. Produzida em alumínio, com cabo em barquelite, tampa em aço inoxidável com duas válvulas. Capacidade em volume: 07 litros. Marca: Erilar ou semelhante.	UNID	2,00	R\$ 126,14	R\$ 252,28
248020	3.69	PANELA DE PRESSÃO 20 L. Produzida em alumínio, linha profissional, sistema de fechamento externo, com travas em barquelite, tampa em aço inoxidável com duas válvulas. Capacidade em volume: 20 litros. Marca: Erilar ou semelhante.	UNID	4,00	R\$ 500,00	R\$ 2.000,00
609390	3.70	PEGADOR PARA ALIMENTOS 30 CM. Em material inoxidável, resistente.	UNID	10,00	R\$ 58,00	R\$ 580,00
334043	3.71	PICADOR DE LEGUMES COM TRIPÉ. "Tipo cabrita com tripé". Acionamento manual, alavanca, tripé, lâmina de corte 10 mm. Altura aproximada com tripé: 1,15 m.	UNID	3,00	R\$ 205,00	R\$ 615,00
304000	3.72	PRATO FUNDO DE PORCELANA. Formato redondo, diâmetro aproximado: 24 a 26 cm. Indicado para uso em serviços de alimentação. Resistente ao uso em máquina industrial de lavar louças. Cor: BRANCA (sem detalhes e sem estampa).	UNID	100,00	R\$ 18,34	R\$ 1.834,00
303999	3.73	PRATO RASO DE PORCELANA. Formato redondo, diâmetro aproximado: 24 a 26 cm. Indicado para uso em serviços de alimentação. Resistente ao uso em máquina industrial de lavar louças. Cor: BRANCA (sem detalhes e sem estampa).	UNID	500,00	R\$ 17,61	R\$ 8.805,00
261597	3.74	RALADOR DE ALIMENTOS 4 FACES. Corpo e alça produzidos em aço inox, resistente, adequado para uso profissional em serviços de alimentação. Uso manual.	UNID	3,00	R\$ 13,58	R\$ 40,74

# AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO RESTAURANTE ESTUDANTIL

CAMPUS LEOPOLDINA

CATMAT	Item	Descrição dos Serviços	Und	Qtde	Preço Unit.	Preço Total
465721	3.75	RELÓGIO DE PAREDE DIGITAL. Em formato retangular, com display digital em vermelho, bivolt. Dimensões aproximadas: 15 cm (altura), 35 cm (comprimento).	UNID	2,00	R\$ 123,00	R\$ 246,00
451557	3.76	SUPORTE PARA BOBINA PLÁSTICA. Produzida em material resistente para plástico bobinado. Comprimento: 1 m.	UNID	1,00	R\$ 36,00	R\$ 36,00
461352	3.77	TÁBUA PARA CORTE. Material: polietileno. Uso profissional para corte de alimentos, resistente. Antiderrapante, retangular, 50x30 cm. Não deve possuir nem alças e nem recortes. Cor: BRANCA, AZUL, VERDE, VERMELHA E AMARELA	UNID	5,00	R\$ 68,40	R\$ 342,00
366333	3.78	TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO. Faixa Medição Temperatura: - 50°C A 300 °C, aplicação: alimentos, material plástico com haste em aço inoxidável, teclas liga, desliga. Alimentação por pilha 12 V.	UNID	2,00	R\$ 20,88	R\$ 41,76
630827	3.79	TERMÔMETRO LASER DIGITAL INFRAVERMELHO. Temperatura -50 A 380° C. Digital, infravermelho, não invasivo. Alimentação 9 V por bateria.	UNID	1,00	R\$ 71,00	R\$ 71,00



***PLANILHA N° 492/2026 - INFRA (11.54.03)***

***(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)***

***(Assinado digitalmente em 30/04/2026 10:14 )***

***LUCAS DE SENA MENDES***

***COORDENADOR - TITULAR***

***INFRA (11.54.03)***

***Matrícula: ###911#0***

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **492**, ano: **2026**, tipo: **PLANILHA**, data de emissão: **30/04/2026** e o código de verificação: **e31e34e8bd**