UNIVERSIDADE FED.DE ITAJUBÁ/CAMPUS ITABIRA

Termo de Referência 113/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
113/2026	158161-UNIVERSIDADE FED.DE ITAJUBÁ/CAMPUS ITABIRA	RODRIGO DE PAULA FONSECA	15/10/2026 16:56 (v 0.6)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23499.005968/2026-11

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° 23499.005968/2026-11)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para eventual **aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha,** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Anexo I – Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato;

1.1.2. Anexo II - Termo de ciência e concordância;

1.1.3. Anexo III - Lista de imagens dos **materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha;**

1.1.4. Anexo IV - Estudo Técnico Preliminar;

DFD: 140/2026					
Observação: Os produtos deverão **ser novos, sem uso, isentos de defeitos de fabricação** e entregues em perfeitas condições de conservação e funcionamento, atendendo às especificações estabelecidas no Termo de Referência e às normas técnicas aplicáveis à natureza e à finalidade de cada item. Deverão ser observados, ainda, quando aplicáveis, os **prazos de validade, condições de conservação e armazenamento, instruções de uso, recomendações de manutenção e demais orientações estabelecidas pelo fabricante**, de modo a assegurar a segurança, a qualidade e o adequado desempenho dos produtos durante sua utilização.					
				VALOR UNIT	**VALOR TOTAL**

Item	Descrição/Especificação	Unid. Medida	Quant.	MÁXIMO ACEITÁVEL	MÁXIMO ACEITÁVEL
1	**Açucareiro inox** Açucareiro, confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, com tampa articulada, acabamento liso e lavável. Capacidade aproximada para 300 g de açúcar. Dimensões aproximadas: 6,5 cm de altura x 8,5 cm de diâmetro, admitida variação de até 10%.	UND	20	R$ 21,75	R$ 435,00
2	**Bandeja redonda** Bandeja redonda para servir, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento brilhante e bordas que auxiliem na contenção e no transporte dos utensílios. Diâmetro aproximado de 35 a 40 cm. Produto novo, de fácil higienização, sem rebarbas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	20	R$ 89,00	R$ 1.780,00
3	**Bandeja retangular** Bandeja retangular para servir, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com acabamento liso e brilhante, dotada de alças laterais que facilitem o transporte. Dimensões aproximadas: 42 x 30 cm, admitida variação de até 10%.	UND	20	R$ 79,00	R$ 1.580,00
4	**Boleira de vidro com pé** Boleira de vidro com pé, composta por prato/base elevada para acondicionamento e serviço de bolos, confeccionada em vidro transparente, resistente, com superfície lisa e de fácil higienização. Diâmetro útil aproximado de 28 a 32 cm. Produto novo, sem trincas, lascas, bolhas excessivas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	20	R$ 80,00	R$ 1.600,00
5	**Colher de mesa** Colher de mesa, confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento uniforme, sem rebarbas ou arestas cortantes e de fácil higienização. Comprimento aproximado de 18 a 21 cm. Produto novo e adequado ao contato com alimentos.	UND	100	R$ 4,51	R$ 451,00
6	**Colher para chá/café** Colher para chá ou café, confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento uniforme, sem rebarbas ou arestas cortantes e de fácil higienização. Comprimento aproximado de 11 a 14 cm. Produto novo e adequado ao contato com alimentos.	UND	100	R$ 4,30	R$ 430,00

7	**Colheres de sobremesa** Colher de sobremesa, confeccionadas integralmente em aço inoxidável, resistentes à corrosão, com acabamento liso, sem rebarbas ou arestas cortantes, apropriadas para uso em alimentação. Comprimento aproximado de 15 cm.	UND	100	R$ 3,90	R$ 390,00
8	**Conjunto de lixeiras para coleta seletiva – 4 unidades, 60 litros cada** Conjunto composto por 4 (quatro) lixeiras destinadas à coleta seletiva de resíduos (metais, papéis, plásticos e vidros), com capacidade aproximada de 60 litros por unidade, confeccionadas em material plástico resistente, durável, lavável e de fácil higienização, adequado para uso em ambientes internos e externos. Cada lixeira deverá possuir tampa com abertura apropriada para descarte dos resíduos e identificação visual da respectiva categoria de coleta, mediante cores distintas e/ou indicação do tipo de resíduo. As lixeiras deverão apresentar estrutura estável, acabamento adequado, superfícies sem arestas cortantes e resistência compatível com uso institucional contínuo. Conjunto fornecido completo, com 4 unidades, produto novo, sem trincas, deformações ou outros defeitos que comprometam sua utilização.	UND	30	R$ 494,28	R$ 14.828,40
9	**Conjunto de potes herméticos** Conjunto composto por, no mínimo,10 potes para armazenamento de alimentos, de capacidades variadas, confeccionados em material próprio para contato com alimentos, transparente ou translúcido, resistente, lavável e de fácil higienização. Cada pote deverá possuir tampa individual com sistema de fechamento hermético, proporcionando adequada vedação. O conjunto deverá conter potes com capacidades variadas entre aproximadamente 300 ml e 3 litros, adequados ao armazenamento de café, açúcar, biscoitos, alimentos secos e similares. Produtos novos, livres de BPA quando confeccionados em material plástico, sem trincas, deformações, rebarbas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização ou vedação.	UND	20	R$ 97,62	R$ 1.952,40
10	**Copo de vidro** Copo para água e bebidas, confeccionado em vidro transparente e incolor, resistente, com superfície lisa, bordas uniformes e acabamento sem rebarbas, de fácil higienização. Capacidade aproximada de 250 a 350 ml. Produto novo, sem trincas, lascas, bolhas excessivas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	100	R$ 4,95	R$ 495,00

11	**Dispenser de Detergente e Bucha Organizador de Pia 500ml** Dispenser para detergente líquido, com porta-esponja integrado, destinado à organização de pias de cozinhas, copas e ambientes similares. Fabricado em material plástico resistente e durável, com reservatório para armazenamento de detergente líquido e sistema dosador por pressão, permitindo a liberação controlada do produto. Compartimento superior destinado ao acondicionamento de esponja de limpeza, proporcionando praticidade e organização. Capacidade aproximada do reservatório de 500 mL. Produto compacto, estável, de fácil abastecimento, utilização e higienização. Cores variadas, preferencialmente neutras (cor preta).	UND	50	R$ 18,99	R$ 949,50
12	**Escorredor de louças** Escorredor de louças, confeccionado em aço inoxidável ou material plástico de alta resistência, resistente à umidade, lavável e de fácil higienização, com espaços ou divisórias adequados para acomodação de pratos, copos e talheres. Deverá possuir bandeja coletora de água removível ou sistema equivalente para escoamento. Produto novo e sem defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	10	R$ 123,50	R$ 1.235,00
13	**Espátula de Bolo Inox** Espátula para servir bolos, tortas e sobremesas, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa e acabamento adequado ao contato com alimentos. Lâmina plana, com formato apropriado para cortar, levantar e servir fatias de bolos e tortas. Cabo anatômico, proporcionando firmeza, conforto e segurança durante o manuseio. Comprimento total aproximado de 25,5 cm, admitida variação de ±20% (20,4 cm a 30,6 cm). Produto resistente, durável, de fácil higienização, adequado ao uso em cozinhas, copas e ambientes de preparação e distribuição de alimentos.	UND	50	R$ 16,30	R$ 815,00
14	**Faca de mesa** Faca de mesa, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento uniforme, cabo anatômico e lâmina com serrilha ou corte apropriado para refeições. Comprimento aproximado de 20 a 24 cm. Produto novo, sem rebarbas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	100	R$ 6,91	R$ 691,00
15	**Garfo de mesa** Garfo de mesa, confeccionado integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento uniforme,	UND	100	R$ 6,90	R$ 690,00

	dentes regulares, sem rebarbas ou arestas cortantes e de fácil higienização. Comprimento aproximado de 18 a 21 cm. Produto novo e adequado ao contato com alimentos.				
16	**Faca de Serra Inox Para Pães Bolo com Cabo Anatômico** Faca de serra para corte de pães, bolos e produtos de panificação, fabricada com lâmina em aço inoxidável, resistente à corrosão, com fio serrilhado que permita cortes precisos e uniformes. Cabo anatômico e ergonômico, confeccionado em material resistente, com superfície que proporcione firmeza e segurança durante o manuseio. Comprimento total aproximado de 31,5 cm, admitida variação de ±20% (25,2 cm a 37,8 cm). Produto de fácil higienização, adequado ao uso em cozinhas, copas e ambientes de preparação e distribuição de alimentos.	UND	50	R$ 18,35	R$ 917,50
17	**Garfos de sobremesa** Garfo de sobremesa, confeccionados integralmente em aço inoxidável, resistentes à corrosão, com acabamento liso, sem rebarbas ou arestas cortantes, apropriados para uso em alimentação. Comprimento aproximado de 16 cm.	UND	100	R$ 3,92	R$ 392,00
18	**Garrafa térmica – 1 L** Garrafa térmica, capacidade aproximada de 1 litro, com corpo externo em aço inoxidável, sistema de conservação térmica para líquidos quentes ou frios, tampa com fechamento adequado e sistema de servir por pressão, botão ou mecanismo equivalente, alça para transporte e base estável.	UND	30	R$ 78,85	R$ 2.365,50
19	**Garrafa térmica – 2 L** Garrafa térmica, capacidade aproximada de 2 litros, com corpo externo em aço inoxidável, sistema de conservação térmica para líquidos quentes ou frios, tampa com fechamento adequado e sistema de servir por pressão, botão ou mecanismo equivalente, alça para transporte e base estável.	UND	30	R$ 124,75	R$ 3.742,50
20	**Jarra de vidro** Jarra para água ou suco, confeccionada em vidro transparente e incolor, resistente, com capacidade aproximada de 1,5 a 2 litros, dotada de alça para manuseio e bico direcionador para facilitar o serviço. Superfície lisa e de fácil higienização. Produto novo, sem trincas, lascas, bolhas excessivas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	50	R$ 42,88	R$ 2.144,00
	Jarra inox – 2 L				

21	Jarra para água ou suco, confeccionada em aço inoxidável, capacidade aproximada de 2 litros, dotada de tampa, alça para manuseio e dispositivo/aparador para retenção de gelo durante o serviço. Acabamento liso, lavável e resistente à corrosão.	UND	50	R$ 62,00	R$ 3.100,00
22	**Lixeira com pedal - 30 litros** Lixeira com capacidade aproximada de 30 litros (admitida pequenas variações de capacidade em 10%), confeccionada em polipropileno (PP) ou material plástico de resistência equivalente ou superior, resistente, lavável e de fácil higienização. Formato quadrado ou retangular, dotada de tampa com sistema de abertura por pedal, permitindo o acionamento sem contato direto das mãos com a tampa. Deverá possuir sistema interno para fixação do saco de lixo, evitando seu deslocamento durante o uso. Pedal e mecanismo de acionamento confeccionados em material resistente, adequados ao uso frequente. Produto novo, com acabamento adequado, sem trincas, deformações, rebarbas ou outros defeitos que comprometam sua utilização.	UND	50	R$ 159,90	R$ 7.995,00
23	**Lixeira com tampa – 3 litros** Lixeira com capacidade aproximada de 3 litros, confeccionada em material plástico resistente, lavável, impermeável e de fácil higienização, com formato redondo ou similar. Dotada de tampa removível ou basculante, adequada para acondicionamento de pequenos resíduos. Deverá possuir superfície lisa, acabamento adequado e dimensões compatíveis com a capacidade especificada. Produto novo, resistente ao uso cotidiano, sem trincas, deformações, rebarbas ou outros defeitos que comprometam sua utilização.	UND	50	R$ 31,50	R$ 1.575,00
24	**Organizador Porta Sachês e Colher Para Mesa Aço Carbono** Organizador de mesa multifuncional, destinado ao armazenamento e à organização de sachês de açúcar, adoçante, chá, café, mexedores e colheres pequenas. Estrutura principal fabricada em aço carbono resistente, com acabamento em pintura protetiva anticorrosiva, e recipientes ou potes organizadores confeccionados em material plástico resistente e durável. Estrutura compacta, com compartimentos separados para acondicionamento de sachês e utensílios, permitindo fácil acesso e organização dos materiais. Base estável, com acabamento uniforme, sem rebarbas ou arestas cortantes, proporcionando segurança durante o manuseio. Produto de fácil limpeza, adequado ao uso em mesas, balcões, copas, cozinhas e ambientes de serviço de café. Cores variadas, preferencialmente neutras.	UND	50	R$ 46,80	R$ 2.340,00

25	**Pano de Prato Liso Atoalhado 100% Algodão 64x42 cm** Pano de prato liso, atoalhado, confeccionado em tecido 100% algodão, com boa capacidade de absorção de água e umidade, destinado à secagem de louças, utensílios e superfícies em cozinhas, copas e ambientes similares. Tecido macio, resistente, durável e de fácil lavagem, com acabamento em bainha ou costura reforçada nas bordas, evitando desfiamentos durante o uso e as lavagens. Dimensões aproximadas de 64 cm de comprimento por 42 cm de largura, admitida variação de ±10% nas dimensões (comprimento de 57,6 cm a 70,4 cm e largura de 37,8 cm a 46,2 cm). Produto novo, sem manchas, rasgos ou defeitos de fabricação, preferencialmente na cor branca ou em tonalidades claras.	UND	120	R$ 4,99	R$ 598,80
26	**Porta-papel-toalha interfolhado (dispenser)** Dispenser para acondicionamento e fornecimento de papel-toalha interfolhado, confeccionado em material plástico resistente, de boa qualidade, lavável e de fácil higienização. Dotado de tampa frontal para abastecimento e abertura inferior para retirada individual das folhas. Capacidade compatível com papéis-toalha interfolhados de uso comercial/institucional. Próprio para instalação em parede, acompanhado dos acessórios necessários à fixação. Produto novo, resistente ao uso frequente e sem trincas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	50	R$ 41,42	R$ 2.071,00
27	**Porta-copos descartáveis** Suporte porta-copos descartáveis, confeccionado em material metálico cromado, tipo aramado, para armazenamento vertical de copos descartáveis com capacidade entre 80 ml e 200 ml. Capacidade para aproximadamente 50 copos, conforme espessura dos copos utilizados. Altura aproximada de 27 cm, admitida variação de até 10%.	UND	50	R$ 51,07	R$ 2.553,50
28	**Porta-guardanapos** Porta-guardanapos de mesa, confeccionado em material metálico cromado, tipo aramado, resistente à corrosão e de fácil higienização. Dimensões aproximadas: 7,8 x 13,5 x 7,8 cm, admitida variação de até 10%.	UND	50	R$ 21,35	R$ 1.067,50
	Porta-rolo de papel-toalha Porta-rolo para papel-toalha em bobina, confeccionado em material plástico resistente, aço inoxidável ou material de resistência				

29	equivalente ou superior, com superfície lisa, lavável e de fácil higienização. Estrutura estável, adequada para acomodação e utilização de rolos de papel-toalha de tamanho padrão, permitindo a retirada das folhas de forma prática. Dimensões aproximadas: 13,5 cm de comprimento x 13,5 cm de largura x 28 cm de altura, admitida variação de até 10%. Produto adequado para utilização em copas, cozinhas e ambientes similares. Deverá ser fornecido novo, com acabamento adequado, sem trincas, deformações, rebarbas, pontos cortantes ou outros defeitos que comprometam sua utilização.	UND	50	R$ 31,00	R$ 1.550,00
30	**Pote de Vidro Tampa Vedação 960ml Mantimentos** Pote para armazenamento e conservação de mantimentos, alimentos secos, doces e produtos similares, confeccionado em vidro transparente, resistente e de fácil higienização. Tampa removível, fabricada em material resistente, com sistema de vedação que proporcione fechamento firme e seguro, contribuindo para a conservação dos alimentos e proteção contra umidade e impurezas. Capacidade individual aproximada de 960 mL, admitida variação de ±10% (864 mL a 1.056 mL). Produto reutilizável, com superfície lisa, acabamento uniforme, sem rebarbas ou imperfeições, adequado ao contato com alimentos e ao uso em cozinhas, copas e ambientes similares.	UND	50	R$ 31,99	R$ 1.599,50
31	**Prato fundo** Prato fundo, confeccionado em porcelana, cor branca, formato redondo, com superfície lisa, acabamento uniforme e de fácil higienização, adequado para servir sopas, caldos e alimentos similares. Diâmetro aproximado de 20 a 24 cm. Produto novo, resistente ao uso e às lavagens habituais, sem trincas, lascas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	50	R$ 20,50	R$ 1.025,00
32	**Prato raso** Prato raso, confeccionado em porcelana, cor branca, formato redondo, com superfície lisa, acabamento uniforme e de fácil higienização. Diâmetro aproximado de 23 a 27 cm. Produto novo, resistente ao uso e às lavagens habituais, sem trincas, lascas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	50	R$ 19,89	R$ 994,50
33	**Pratos de sobremesa – conjunto** Conjunto com 6 pratos de sobremesa, confeccionados em porcelana, cor branca, formato redondo, acabamento liso e uniforme. Diâmetro aproximado de 19 cm, admitida variação de até 10%. Produtos resistentes ao uso e às lavagens habituais.	UND	20	R$ 109,88	R$ 2.197,60

34	**Saladeira/cumbuca** Saladeira tipo cumbuca, para servir porções e alimentos, confeccionada em melamina, cor branca, formato redondo, acabamento liso e lavável. Capacidade aproximada de 400 ml e dimensões aproximadas de 15 cm de diâmetro x 6 cm de altura, admitida variação de até 10%.	UND	20	R$ 19,49	R$ 389,80
35	**Taça para água** Taça para água, confeccionada em vidro transparente e incolor, com haste e base estáveis, superfície lisa, bordas uniformes e acabamento sem rebarbas. Capacidade aproximada de 300 a 400 ml. Produto novo, sem trincas, lascas, bolhas excessivas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	50	R$ 7,95	R$ 397,50
36	**Toalha de mesa 6 lugares** Toalha de mesa retangular, confeccionada em tecido jacquard, cor branca, preto ou azul royal, com acabamento em bainha nas bordas, adequada para mesa de aproximadamente 6 lugares. Dimensões aproximadas: 2,00 m x 1,35 m, admitida variação de até 10% nas dimensões.	UND	20	R$ 77,38	R$ 1.547,60
37	**Toalha de mesa 8 lugares** Toalha de mesa retangular, confeccionada em tecido jacquard, cor branca, preto ou azul royal, com acabamento em bainha nas bordas, adequada para mesa de aproximadamente 8 lugares. Dimensões aproximadas: 2,70 m x 1,60 m, admitida variação de até 10% nas dimensões. Produto novo, sem defeitos de fabricação.	UND	20	R$ 107,87	R$ 2.157,40
38	**Travessa refratária funda – capacidade aproximada de 4 litros** Travessa refratária funda, confeccionada em porcelana, cerâmica refratária ou material de qualidade e resistência equivalente, próprio para contato com alimentos, resistente a temperaturas compatíveis com o uso em forno convencional e micro-ondas. Capacidade aproximada de 4 litros, admitida variação de ± 10%, formato oval ou similar, superfície lisa, não porosa e de fácil higienização. Produto adequado ao preparo, acondicionamento e serviço de alimentos. Deverá ser fornecido novo, sem trincas, lascas, fissuras, deformações ou outros defeitos que comprometam sua utilização.	UND	20	R$ 121,13	R$ 2.422,60
39	**Xícara de café com pires** Conjunto composto por xícara para café e respectivo pires, confeccionados em porcelana, cor branca, acabamento liso e uniforme. Xícara com capacidade aproximada de 75 ml. Conjunto resistente ao uso e às lavagens habituais.	UND	50	R$ 11,50	R$ 575,00

40	**Xícara de chá com pires** Conjunto composto por xícara para chá e respectivo pires, confeccionados em porcelana, cor branca, acabamento liso e uniforme. Xícara com capacidade aproximada de 200 ml. Conjunto resistente ao uso e às lavagens habituais.	UND	50	R$ 14,84	R$ 742,00
MATERIAL PERMANENTE					
Item	**Descrição/Especificação**	**Unid. Medida**	**Quant.**	**VALOR UNIT MÁXIMO ACEITÁVEL**	**VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL**
41	**Carrinho de serviço para copeiragem** Carrinho de serviço para transporte de alimentos, bebidas e utensílios, confeccionado em aço inoxidável, com no mínimo 3 prateleiras ou bandejas, estrutura resistente, superfícies lisas e de fácil higienização. Dotado de 4 rodízios giratórios, sendo pelo menos 2 com sistema de freio, e alça ou estrutura adequada para condução. Capacidade mínima de carga total de 80 kg. Produto novo, estável e sem rebarbas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	10	R$ 1.099,00	R$ 10.990,00
42	**Frigobar** Frigobar, capacidade líquida mínima de 90 litros, com compartimento interno para refrigeração de alimentos e bebidas, prateleiras internas removíveis e/ou reguláveis, compartimentos na porta, controle de temperatura por termostato, porta reversível ou configuração equivalente que permita adequada instalação, pés niveladores e sistema de refrigeração com gás refrigerante livre de CFC. Alimentação elétrica 127 V ou 220 V, conforme solicitação da Contratante, frequência 60 Hz. Produto novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções. Garantia mínima de 12 meses.	UND	20	R$ 1.249,00	R$ 24.980,00
43	**Maquina de lavar louça** Máquina de lavar louças automática, capacidade mínima para 10 serviços, com cestos internos para acomodação de pratos, copos, xícaras e talheres, diferentes programas/ciclos de lavagem, incluindo ciclo para lavagem de uso cotidiano, sistema de aquecimento da água, dispenser para detergente e compartimento para líquido secante, painel de controle e sistema de segurança contra transbordamento ou mecanismo equivalente. Alimentação elétrica 127 V ou 220 V, conforme solicitação da Contratante, frequência 60 Hz. Produto novo,	UND	5	R$ 2.796,85	R$ 13.984,25

	sem uso, acompanhado de manual de instruções e acessórios necessários à instalação e ao funcionamento. Garantia mínima de 12 meses.				
44	**Máquina de lavar roupa** Máquina de lavar roupas automática, tipo abertura superior, capacidade mínima de 12 kg, com cesto em aço inoxidável, painel de controle eletrônico, múltiplos programas/ciclos de lavagem, seleção de nível de água, funções de lavagem, enxágue e centrifugação, dispenser para sabão e amaciante, filtro para retenção de fiapos e tampa com visor. Alimentação elétrica 127 V ou 220 V, conforme solicitação da Contratante, frequência 60 Hz. Produto novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções e acessórios necessários ao funcionamento. Garantia mínima de 12 meses.	UND	5	R$ 2.132,22	R$ 10.661,10
				TOTAL	**R$ 135.398,45**

INDICAÇÃO DO CATMAT E DO ELEMENTO E SUB-ELEMENTO DE DESPESA			
Item	**Elemento e Sub-elemento de Despesa**	**CATMAT**	**Descrição/Especificação**
1	3.3.90.30.21	393509	**Açucareiro inox** Açucareiro, confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, com tampa articulada, acabamento liso e lavável. Capacidade aproximada para 300 g de açúcar. Dimensões aproximadas: 6,5 cm de altura x 8,5 cm de diâmetro, admitida variação de até 10%.

2	3.3.90.30.21	336234	**Bandeja redonda** Bandeja redonda para servir, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento brilhante e bordas que auxiliem na contenção e no transporte dos utensílios. Diâmetro aproximado de 35 a 40 cm. Produto novo, de fácil higienização, sem rebarbas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.
3	3.3.90.30.21	275678	**Bandeja retangular** Bandeja retangular para servir, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com acabamento liso e brilhante, dotada de alças laterais que facilitem o transporte. Dimensões aproximadas: 42 x 30 cm, admitida variação de até 10%.
4	3.3.90.30.21	218995	**Boleira de vidro com pé** Boleira de vidro com pé, composta por prato/base elevada para acondicionamento e serviço de bolos, confeccionada em vidro transparente, resistente, com superfície lisa e de fácil higienização. Diâmetro útil aproximado de 28 a 32 cm. Produto novo, sem trincas, lascas, bolhas excessivas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.
5	3.3.90.30.21	465861	**Colher de mesa** Colher de mesa, confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento uniforme, sem rebarbas ou arestas cortantes e de fácil higienização. Comprimento aproximado de 18 a 21 cm. Produto novo e adequado ao contato com alimentos.
6	3.3.90.30.21	230228	**Colher para chá/café** Colher para chá ou café, confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento uniforme, sem rebarbas ou arestas cortantes e de fácil higienização. Comprimento aproximado de 11 a 14 cm. Produto novo e adequado ao contato com alimentos.
7	3.3.90.30.21	240323	**Colheres de sobremesa** Colher de sobremesa, confeccionadas integralmente em aço inoxidável, resistentes à corrosão, com acabamento liso, sem rebarbas ou arestas cortantes, apropriadas para uso em alimentação. Comprimento aproximado de 15 cm.
			Conjunto de lixeiras para coleta seletiva – 4 unidades, 60 litros cada Conjunto composto por 4 (quatro) lixeiras destinadas à coleta seletiva de resíduos (metais, papéis, plásticos e vidros), com capacidade aproximada de 60 litros por unidade, confeccionadas em material plástico resistente, durável, lavável e de fácil higienização, adequado para uso em ambientes internos e externos. Cada lixeira deverá possuir tampa com abertura apropriada para descarte dos resíduos e identificação visual da respectiva categoria de coleta, mediante cores

8	3.3.90.30.22	612129	distintas e/ou indicação do tipo de resíduo. As lixeiras deverão apresentar estrutura estável, acabamento adequado, superfícies sem arestas cortantes e resistência compatível com uso institucional contínuo. Conjunto fornecido completo, com 4 unidades, produto novo, sem trincas, deformações ou outros defeitos que comprometam sua utilização.
9	3.3.90.30.21	623412	**Conjunto de potes herméticos** Conjunto composto por, no mínimo,10 potes para armazenamento de alimentos, de capacidades variadas, confeccionados em material próprio para contato com alimentos, transparente ou translúcido, resistente, lavável e de fácil higienização. Cada pote deverá possuir tampa individual com sistema de fechamento hermético, proporcionando adequada vedação. O conjunto deverá conter potes com capacidades variadas entre aproximadamente 300 ml e 3 litros, adequados ao armazenamento de café, açúcar, biscoitos, alimentos secos e similares. Produtos novos, livres de BPA quando confeccionados em material plástico, sem trincas, deformações, rebarbas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização ou vedação.
10	3.3.90.30.21	256054	**Copo de vidro** Copo para água e bebidas, confeccionado em vidro transparente e incolor, resistente, com superfície lisa, bordas uniformes e acabamento sem rebarbas, de fácil higienização. Capacidade aproximada de 250 a 350 ml. Produto novo, sem trincas, lascas, bolhas excessivas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.
11	3.3.90.30.22	640911	**Dispenser de Detergente e Bucha Organizador de Pia 500ml** Dispenser para detergente líquido, com porta-esponja integrado, destinado à organização de pias de cozinhas, copas e ambientes similares. Fabricado em material plástico resistente e durável, com reservatório para armazenamento de detergente líquido e sistema dosador por pressão, permitindo a liberação controlada do produto. Compartimento superior destinado ao acondicionamento de esponja de limpeza, proporcionando praticidade e organização. Capacidade aproximada do reservatório de 500 mL. Produto compacto, estável, de fácil abastecimento, utilização e higienização. Cores variadas, preferencialmente neutras (cor preta).
12	3.3.90.30.21	398237	**Escorredor de louças** Escorredor de louças, confeccionado em aço inoxidável ou material plástico de alta resistência, resistente à umidade, lavável e de fácil higienização, com espaços ou divisórias adequados para

			acomodação de pratos, copos e talheres. Deverá possuir bandeja coletora de água removível ou sistema equivalente para escoamento. Produto novo e sem defeitos que prejudiquem sua utilização.
13	3.3.90.30.21	640614	**Espátula de Bolo Inox** Espátula para servir bolos, tortas e sobremesas, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa e acabamento adequado ao contato com alimentos. Lâmina plana, com formato apropriado para cortar, levantar e servir fatias de bolos e tortas. Cabo anatômico, proporcionando firmeza, conforto e segurança durante o manuseio. Comprimento total aproximado de 25,5 cm, admitida variação de ±20% (20,4 cm a 30,6 cm). Produto resistente, durável, de fácil higienização, adequado ao uso em cozinhas, copas e ambientes de preparação e distribuição de alimentos.
14	3.3.90.30.21	255137	**Faca de mesa** Faca de mesa, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento uniforme, cabo anatômico e lâmina com serrilha ou corte apropriado para refeições. Comprimento aproximado de 20 a 24 cm. Produto novo, sem rebarbas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.
15	3.3.90.30.21	640353	**Garfo de mesa** Garfo de mesa, confeccionado integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento uniforme, dentes regulares, sem rebarbas ou arestas cortantes e de fácil higienização. Comprimento aproximado de 18 a 21 cm. Produto novo e adequado ao contato com alimentos.
16	3.3.90.30.21	387117	**Faca de Serra Inox Para Pães Bolo com Cabo Anatômico** Faca de serra para corte de pães, bolos e produtos de panificação, fabricada com lâmina em aço inoxidável, resistente à corrosão, com fio serrilhado que permita cortes precisos e uniformes. Cabo anatômico e ergonômico, confeccionado em material resistente, com superfície que proporcione firmeza e segurança durante o manuseio. Comprimento total aproximado de 31,5 cm, admitida variação de ±20% (25,2 cm a 37,8 cm). Produto de fácil higienização, adequado ao uso em cozinhas, copas e ambientes de preparação e distribuição de alimentos.
17	3.3.90.30.21	335114	**Garfos de sobremesa** Garfo de sobremesa, confeccionados integralmente em aço inoxidável, resistentes à corrosão, com acabamento liso, sem rebarbas ou arestas cortantes, apropriados para uso em alimentação. Comprimento aproximado de 16 cm.

18	3.3.90.30.21	384413	**Garrafa térmica – 1 L** Garrafa térmica, capacidade aproximada de 1 litro, com corpo externo em aço inoxidável, sistema de conservação térmica para líquidos quentes ou frios, tampa com fechamento adequado e sistema de servir por pressão, botão ou mecanismo equivalente, alça para transporte e base estável.
19	3.3.90.30.21	468442	**Garrafa térmica – 2 L** Garrafa térmica, capacidade aproximada de 2 litros, com corpo externo em aço inoxidável, sistema de conservação térmica para líquidos quentes ou frios, tampa com fechamento adequado e sistema de servir por pressão, botão ou mecanismo equivalente, alça para transporte e base estável.
20	3.3.90.30.21	419321	**Jarra de vidro** Jarra para água ou suco, confeccionada em vidro transparente e incolor, resistente, com capacidade aproximada de 1,5 a 2 litros, dotada de alça para manuseio e bico direcionador para facilitar o serviço. Superfície lisa e de fácil higienização. Produto novo, sem trincas, lascas, bolhas excessivas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.
21	3.3.90.30.21	328667	**Jarra inox – 2 L** Jarra para água ou suco, confeccionada em aço inoxidável, capacidade aproximada de 2 litros, dotada de tampa, alça para manuseio e dispositivo/aparador para retenção de gelo durante o serviço. Acabamento liso, lavável e resistente à corrosão.
22	3.3.90.30.22	629855	**Lixeira com pedal - 30 litros** Lixeira com capacidade aproximada de 30 litros (admitida pequenas variações de capacidade em 10%), confeccionada em polipropileno (PP) ou material plástico de resistência equivalente ou superior, resistente, lavável e de fácil higienização. Formato quadrado ou retangular, dotada de tampa com sistema de abertura por pedal, permitindo o acionamento sem contato direto das mãos com a tampa. Deverá possuir sistema interno para fixação do saco de lixo, evitando seu deslocamento durante o uso. Pedal e mecanismo de acionamento confeccionados em material resistente, adequados ao uso frequente. Produto novo, com acabamento adequado, sem trincas, deformações, rebarbas ou outros defeitos que comprometam sua utilização.
			Lixeira com tampa – 3 litros

23	3.3.90.30.22	446102	Lixeira com capacidade aproximada de 3 litros, confeccionada em material plástico resistente, lavável, impermeável e de fácil higienização, com formato redondo ou similar. Dotada de tampa removível ou basculante, adequada para acondicionamento de pequenos resíduos. Deverá possuir superfície lisa, acabamento adequado e dimensões compatíveis com a capacidade especificada. Produto novo, resistente ao uso cotidiano, sem trincas, deformações, rebarbas ou outros defeitos que comprometam sua utilização.
24	3.3.90.30.21	625997	**Organizador Porta Sachês e Colher Para Mesa Aço Carbono** Organizador de mesa multifuncional, destinado ao armazenamento e à organização de sachês de açúcar, adoçante, chá, café, mexedores e colheres pequenas. Estrutura principal fabricada em aço carbono resistente, com acabamento em pintura protetiva anticorrosiva, e recipientes ou potes organizadores confeccionados em material plástico resistente e durável. Estrutura compacta, com compartimentos separados para acondicionamento de sachês e utensílios, permitindo fácil acesso e organização dos materiais. Base estável, com acabamento uniforme, sem rebarbas ou arestas cortantes, proporcionando segurança durante o manuseio. Produto de fácil limpeza, adequado ao uso em mesas, balcões, copas, cozinhas e ambientes de serviço de café. Cores variadas, preferencialmente neutras.
25	3.3.90.30.21	418506	**Pano de Prato Liso Atoalhado 100% Algodão 64x42 cm** Pano de prato liso, atoalhado, confeccionado em tecido 100% algodão, com boa capacidade de absorção de água e umidade, destinado à secagem de louças, utensílios e superfícies em cozinhas, copas e ambientes similares. Tecido macio, resistente, durável e de fácil lavagem, com acabamento em bainha ou costura reforçada nas bordas, evitando desfiamentos durante o uso e as lavagens. Dimensões aproximadas de 64 cm de comprimento por 42 cm de largura, admitida variação de ±10% nas dimensões (comprimento de 57,6 cm a 70,4 cm e largura de 37,8 cm a 46,2 cm). Produto novo, sem manchas, rasgos ou defeitos de fabricação, preferencialmente na cor branca ou em tonalidades claras.
26	3.3.90.30.22	301988	**Porta-papel-toalha interfolhado (dispenser)** Dispenser para acondicionamento e fornecimento de papel-toalha interfolhado, confeccionado em material plástico resistente, de boa qualidade, lavável e de fácil higienização. Dotado de tampa frontal para abastecimento e abertura inferior para retirada individual das folhas. Capacidade compatível com papéis-toalha interfolhados de uso comercial/institucional. Próprio para instalação em parede, acompanhado dos acessórios necessários à fixação. Produto novo, resistente ao uso frequente e sem trincas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.

27	3.3.90.30.21	619731	**Porta-copos descartáveis** Suporte porta-copos descartáveis, confeccionado em material metálico cromado, tipo aramado, para armazenamento vertical de copos descartáveis com capacidade entre 80 ml e 200 ml. Capacidade para aproximadamente 50 copos, conforme espessura dos copos utilizados. Altura aproximada de 27 cm, admitida variação de até 10%.
28	3.3.90.30.21	616905	**Porta-guardanapos** Porta-guardanapos de mesa, confeccionado em material metálico cromado, tipo aramado, resistente à corrosão e de fácil higienização. Dimensões aproximadas: 7,8 x 13,5 x 7,8 cm, admitida variação de até 10%.
29	3.3.90.30.22	372500	**Porta-rolo de papel-toalha** Porta-rolo para papel-toalha em bobina, confeccionado em material plástico resistente, aço inoxidável ou material de resistência equivalente ou superior, com superfície lisa, lavável e de fácil higienização. Estrutura estável, adequada para acomodação e utilização de rolos de papel-toalha de tamanho padrão, permitindo a retirada das folhas de forma prática. Dimensões aproximadas: 13,5 cm de comprimento x 13,5 cm de largura x 28 cm de altura, admitida variação de até 10%. Produto adequado para utilização em copas, cozinhas e ambientes similares. Deverá ser fornecido novo, com acabamento adequado, sem trincas, deformações, rebarbas, pontos cortantes ou outros defeitos que comprometam sua utilização.
30	3.3.90.30.21	218998	**Pote de Vidro Tampa Vedação 960ml Mantimentos** Pote para armazenamento e conservação de mantimentos, alimentos secos, doces e produtos similares, confeccionado em vidro transparente, resistente e de fácil higienização. Tampa removível, fabricada em material resistente, com sistema de vedação que proporcione fechamento firme e seguro, contribuindo para a conservação dos alimentos e proteção contra umidade e impurezas. Capacidade individual aproximada de 960 mL, admitida variação de ±10% (864 mL a 1.056 mL). Produto reutilizável, com superfície lisa, acabamento uniforme, sem rebarbas ou imperfeições, adequado ao contato com alimentos e ao uso em cozinhas, copas e ambientes similares.
31	3.3.90.30.21	304000	**Prato fundo** Prato fundo, confeccionado em porcelana, cor branca, formato redondo, com superfície lisa, acabamento uniforme e de fácil higienização, adequado para servir sopas, caldos e alimentos similares. Diâmetro aproximado de 20 a 24 cm. Produto novo, resistente ao uso e às lavagens habituais, sem trincas, lascas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.

32	3.3.90.30.21	303999	**Prato raso** Prato raso, confeccionado em porcelana, cor branca, formato redondo, com superfície lisa, acabamento uniforme e de fácil higienização. Diâmetro aproximado de 23 a 27 cm. Produto novo, resistente ao uso e às lavagens habituais, sem trincas, lascas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.
33	3.3.90.30.21	393572	**Pratos de sobremesa – conjunto** Conjunto com 6 pratos de sobremesa, confeccionados em porcelana, cor branca, formato redondo, acabamento liso e uniforme. Diâmetro aproximado de 19 cm, admitida variação de até 10%. Produtos resistentes ao uso e às lavagens habituais.
34	3.3.90.30.21	450703	**Saladeira/cumbuca** Saladeira tipo cumbuca, para servir porções e alimentos, confeccionada em melamina, cor branca, formato redondo, acabamento liso e lavável. Capacidade aproximada de 400 ml e dimensões aproximadas de 15 cm de diâmetro x 6 cm de altura, admitida variação de até 10%.
35	3.3.90.30.21	467162	**Taça para água** Taça para água, confeccionada em vidro transparente e incolor, com haste e base estáveis, superfície lisa, bordas uniformes e acabamento sem rebarbas. Capacidade aproximada de 300 a 400 ml. Produto novo, sem trincas, lascas, bolhas excessivas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.
36	3.3.90.30.20	636536	**Toalha de mesa 6 lugares** Toalha de mesa retangular, confeccionada em tecido jacquard, cor branca, preto ou azul royal, com acabamento em bainha nas bordas, adequada para mesa de aproximadamente 6 lugares. Dimensões aproximadas: 2,00 m x 1,35 m, admitida variação de até 10% nas dimensões.
37	3.3.90.30.20	615957	**Toalha de mesa 8 lugares** Toalha de mesa retangular, confeccionada em tecido jacquard, cor branca, preto ou azul royal, com acabamento em bainha nas bordas, adequada para mesa de aproximadamente 8 lugares. Dimensões aproximadas: 2,70 m x 1,60 m, admitida variação de até 10% nas dimensões. Produto novo, sem defeitos de fabricação.
38	3.3.90.30.21	634694	**Travessa refratária funda – capacidade aproximada de 4 litros** Travessa refratária funda, confeccionada em porcelana, cerâmica refratária ou material de qualidade e resistência equivalente, próprio para contato com alimentos, resistente a temperaturas compatíveis com o uso em forno convencional e micro-ondas. Capacidade aproximada de 4 litros, admitida variação de ± 10%, formato oval ou similar, superfície lisa, não porosa e de fácil higienização. Produto adequado ao preparo, acondicionamento e serviço de

			alimentos. Deverá ser fornecido novo, sem trincas, lascas, fissuras, deformações ou outros defeitos que comprometam sua utilização.
39	3.3.90.30.21	407547	**Xícara de café com pires** Conjunto composto por xícara para café e respectivo pires, confeccionados em porcelana, cor branca, acabamento liso e uniforme. Xícara com capacidade aproximada de 75 ml. Conjunto resistente ao uso e às lavagens habituais.
40	3.3.90.30.21	378026	**Xícara de chá com pires** Conjunto composto por xícara para chá e respectivo pires, confeccionados em porcelana, cor branca, acabamento liso e uniforme. Xícara com capacidade aproximada de 200 ml. Conjunto resistente ao uso e às lavagens habituais.

MATERIAL PERMANENTE			
Item	**Elemento e Sub-elemento de Despesa**	**CATMAT**	**Descrição/Especificação**
41	4.4.90.52.12	473584	**Carrinho de serviço para copeiragem** Carrinho de serviço para transporte de alimentos, bebidas e utensílios, confeccionado em aço inoxidável, com no mínimo 3 prateleiras ou bandejas, estrutura resistente, superfícies lisas e de fácil higienização. Dotado de 4 rodízios giratórios, sendo pelo menos 2 com sistema de freio, e alça ou estrutura adequada para condução. Capacidade mínima de carga total de 80 kg. Produto novo, estável e sem rebarbas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.
42	4.4.90.52.12	332044	**Frigobar** Frigobar, capacidade líquida mínima de 90 litros, com compartimento interno para refrigeração de alimentos e bebidas, prateleiras internas removíveis e/ou reguláveis, compartimentos na porta, controle de temperatura por termostato, porta reversível ou configuração equivalente que permita adequada instalação, pés niveladores e sistema de refrigeração com gás refrigerante livre de CFC. Alimentação elétrica 127 V ou 220 V, conforme solicitação da Contratante, frequência 60 Hz. Produto novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções. Garantia mínima de 12 meses.

43	4.4.90.52.12	633755	**Maquina de lavar louça** Máquina de lavar louças automática, capacidade mínima para 10 serviços, com cestos internos para acomodação de pratos, copos, xícaras e talheres, diferentes programas/ciclos de lavagem, incluindo ciclo para lavagem de uso cotidiano, sistema de aquecimento da água, dispenser para detergente e compartimento para líquido secante, painel de controle e sistema de segurança contra transbordamento ou mecanismo equivalente. Alimentação elétrica 127 V ou 220 V, conforme solicitação da Contratante, frequência 60 Hz. Produto novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções e acessórios necessários à instalação e ao funcionamento. Garantia mínima de 12 meses.
44	4.4.90.52.12	325146	**Máquina de lavar roupa** Máquina de lavar roupas automática, tipo abertura superior, capacidade mínima de 12 kg, com cesto em aço inoxidável, painel de controle eletrônico, múltiplos programas/ciclos de lavagem, seleção de nível de água, funções de lavagem, enxágue e centrifugação, dispenser para sabão e amaciante, filtro para retenção de fiapos e tampa com visor. Alimentação elétrica 127 V ou 220 V, conforme solicitação da Contratante, frequência 60 Hz. Produto novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções e acessórios necessários ao funcionamento. Garantia mínima de 12 meses.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

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

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

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **doze meses** contados do(a) **data de assinatura dos respectivos instrumentos**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima. Havendo qualquer discordância entre a descrição do CATMAT e a do Termo de Referência, prevalecerá a descrição constante no Termo de Referência. Destaque-se que critérios estritamente técnicos foram considerados para definição das características essenciais e suficientes para Identificação clara dos materiais.

1.6. O **prazo de vigência** da ata de registro de preços será **de 1 (um) ano** e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da lei nº 14.133, de 2021.

1.6.1. Na hipótese de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, **poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite dos quantitativos originalmente previstos**, desde que demonstrada a necessidade da Administração, comprovada a vantajosidade dos preços registrados e atendidos os demais requisitos legais e regulamentares aplicáveis.

1.7. A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se em razão da natureza da demanda, uma vez que os materiais serão adquiridos de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente verificadas durante o período de vigência da Ata. O SRP possibilitará à Administração realizar as aquisições de acordo com a demanda dos setores requisitantes e com a disponibilidade orçamentária, evitando a formação de estoques excessivos e permitindo, simultaneamente, a manutenção de níveis adequados de materiais para atendimento das necessidades institucionais, com observância dos princípios da economicidade, eficiência e adequada gestão dos recursos públicos.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

I) ID PCA no PNCP: 21040001000130-0-000001/2026

II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2025

III) Id do item no PCA: 1392 a 1426

IV) Classe/Grupo: 7240 - RECEPIENTES PARA USO DOMÉSTICO E COMERCIAL e outros

V) Identificador da Futura Contratação: 158161-132/2026

VI) Tipo do Documento: **DFD 140/2026**

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

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

3.2. Da necessidade da aquisição: A aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha destina-se a atender às necessidades operacionais e administrativas da Universidade Federal de Itajubá – UNIFEI, Campus Itabira-MG, proporcionando condições adequadas para o preparo, armazenamento, conservação, organização e distribuição de alimentos e bebidas, bem como para o funcionamento das copas, cozinhas e demais ambientes institucionais. A contratação visa garantir a disponibilidade de itens necessários ao desenvolvimento das atividades cotidianas, à reposição de materiais desgastados ou danificados e à melhoria das condições de higiene, segurança, funcionalidade e eficiência dos ambientes atendidos.

3.3. Das especificações técnicas dos bens: As especificações técnicas dos materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos foram estabelecidas considerando as necessidades de utilização, a funcionalidade, a durabilidade, a segurança e a adequação às atividades desenvolvidas nos ambientes institucionais. As características e dimensões indicadas nas descrições dos itens buscam assegurar a compatibilidade com os espaços disponíveis e as condições de uso, admitindo-se as variações dimensionais previstas nas respectivas especificações, desde que não comprometam a finalidade e o desempenho dos produtos. Busca-se, dessa forma, garantir a aquisição de bens de qualidade, adequados ao uso institucional, observados os princípios da competitividade, economicidade e eficiência.

3.4. Do quantitativo de material demandado: Os quantitativos estimados foram definidos considerando as necessidades de abastecimento, reposição e eventual ampliação dos materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos utilizados nas copas, cozinhas e demais ambientes da UNIFEI, Campus Itabira-MG. A estimativa busca atender às demandas atuais e futuras das unidades administrativas e acadêmicas, levando em consideração a frequência de utilização dos itens, sua vida útil, a necessidade de substituição de produtos danificados ou desgastados e as solicitações apresentadas pelos setores demandantes. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, as aquisições serão realizadas conforme a efetiva necessidade da Administração, observados os quantitativos máximos registrados.

3.5. Da adoção do Sistema de Registro de Preços: Justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a eventual aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha, considerando a possibilidade de contratações frequentes ou parceladas, conforme as necessidades da Administração, bem como a conveniência de atendimento a diferentes unidades administrativas e acadêmicas da Instituição. A utilização desse procedimento permitirá maior flexibilidade no planejamento e na execução das aquisições, possibilitando o fornecimento dos itens de acordo com

a demanda efetiva, sem a necessidade de aquisição integral e imediata dos quantitativos estimados. A adoção do SRP encontra respaldo nas hipóteses previstas no art. 3º do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, contribuindo para a racionalização dos procedimentos de contratação, a economicidade e a eficiência na gestão dos recursos públicos.

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. Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

4.1.2. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

4.1.3. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

4.1.4. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

4.1.5. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

4.1.6. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

4.1.7. Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras;

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Na presente contratação não será exigida a indicação de marca(s).

Subcontratação

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de: 20 (vinte) dias para produtos nacionais, 30 (trinta) dias para produtos importados e de 15 (quinze) dias para substituição de itens rejeitados, contados do recebimento, pela Contratada, da Notificação. Os bens devem ser entregues, no seguinte endereço: **Rua Irmã Ivone Drumond, 200 – Distrito Industrial II, Itabira – MG, CEP 35903-087, no Almoxarifado, de segunda a sexta-feira, exceto aos sábados, domingos e feriados, das 08h às 11h:30min e das 13h às 16h.**

5.1.1 O descarregamento dos materiais ocorre por conta e responsabilidade da empresa fornecedora, que deverá fazer o DESCARREGAMENTO DOS PRODUTOS COM SEUS PRÓPRIOS CARREGADORES (CHAPAS). Não serão disponibilizados servidores para essa finalidade. A não observância deste item resultará na recusa do recebimento do material.

5.1.2. A fornecedora deverá informar a data prevista de entrega por meio do telefone:

Almoxarifado: (31) 3840-0981 / (31) 3839-0821 ou e-mail: cap.itabira@unifei.edu.br

e-mail: pda.itabira@unifei.edu.br

5.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo **de 10 (dez) dias**, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos **no prazo de 15 (quinze) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de **10 (dez) dias**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.5. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.7. **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.**

Especificação da garantia do objeto

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado 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 o representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

6.10. 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.

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

6.12. 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 do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.13. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.14. 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.

6.15. 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.

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 anotará 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, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.16.8. receber e dar encaminhamento imediato:

6.16.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174 /2024;

6.16.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **15 (quinze) dias corridos**, contado do recebimento da notificação pelo Contratado, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **10 (dez) dias**, contado do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, desde que os bens tenham sido efetivamente entregues, após a verificação da qualidade e da quantidade do material e sua consequente aceitação, mediante termo detalhado emitido por servidor ou comissão designada pela autoridade competente.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite previsto no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de **5 (cinco) dias úteis**.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, mediante justificativa, por igual período, quando houver necessidade de diligências para verificar o atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto quanto à dimensão, à qualidade ou à quantidade, deverá ser observado o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se ao Contratado a necessidade de emissão ou adequação da nota fiscal correspondente à parcela incontroversa, para sua liquidação e pagamento no prazo contratual.

7.7. O período necessário à solução, pelo Contratado, de inconsistências no fornecimento ou à regularização da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, identificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação da despesa, não será computado no prazo de recebimento definitivo da parcela afetada, preservado o disposto no item 7.6.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade do Contratado pela qualidade, pela segurança e pela conformidade dos bens fornecidos, nem suas obrigações de garantia, correção ou substituição de produtos que apresentem vícios, defeitos ou incorreções, nos termos da legislação e das condições contratuais.

7.9. Quando expressamente previstas nas especificações dos respectivos itens, as atividades de montagem, instalação e outras necessárias ao funcionamento ou uso dos bens serão executadas pelo Contratado, sem custos adicionais para a Administração, constituindo condição para o recebimento definitivo dos bens correspondentes.

Liquidação

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

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

7.12. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

I) o prazo de validade;

II) a data da emissão;

III) os dados do contrato e do órgão contratante;

IV) o período respectivo de execução do contrato;

V) o valor a pagar; e

VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.13. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.14. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.15.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

7.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA** de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

> 7.24.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

Reajuste

7.26. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **15/10/2026**

7.27. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.29. 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).

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

7.31. 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.

7.32. 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.

7.33. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

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

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

7.34.2. 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.

7.34.3. 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.

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

7.35. 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.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. 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.

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

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

8.2.2. 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;

8.2.3. 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.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para a infração descrita na alínea “d” do subitem 8.1, de **0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado**, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta) dias**, correspondente ao percentual máximo de **15% (quinze por cento)** dessa parcela.

8.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 8.1, de **20% (vinte por cento)** do valor do contrato.

8.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 8.1, de **20% (vinte por cento)** do valor do contrato.

8.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita na alínea "b" do subitem 8.1, de **10% (dez por cento)** do valor do contrato.

8.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória, para a infração descrita na alínea "d" do subitem 8.1, de **10% (dez por cento)** do valor do contrato, mediante decisão fundamentada, observado o art. 162, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

8.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita na alínea "a" do subitem 8.1, de **0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento)** do valor do contrato.

8.2.4.7. Na definição do percentual da multa compensatória, dentro dos limites estabelecidos para cada infração, serão considerados a natureza e a gravidade da conduta, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos causados à Administração e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme o art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

8.2.4.8. A conversão da multa moratória em compensatória não implicará a cobrança cumulativa de ambas pelo mesmo fato gerador, devendo ser considerados os valores eventualmente já recolhidos a título de multa moratória.

8.2.4.9. O atingimento do limite da multa moratória não autoriza a continuidade injustificada do atraso, podendo a Administração avaliar a extinção contratual e as demais medidas legalmente cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

8.2.4.10. Nas contratações decorrentes de ata de registro de preços, a referência ao valor do contrato corresponderá ao valor da contratação específica formalizada com o fornecedor, por contrato ou instrumento substitutivo, não abrangendo o valor global estimado da ata.

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

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

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

8.6. 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.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de ***10* (*dez*) dias,** a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. 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.

8.8.1. 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.

8.8.2. 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.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. 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.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. 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.

8.14. 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.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

9.12. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.15. 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.

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

9.17. 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;

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

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

9.20. 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.

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. 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;

9.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

Qualificação Técnica

9.24. Para a presente contratação, não será exigida qualificação técnica, com base no inciso III do art. 70 da Lei nº 14.133/2021, que dispõe que as exigências de habilitação poderão ser dispensadas, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata. Considera-se, ainda, que os objetos possuem natureza comum, de baixa complexidade e sem necessidade de execução especializada, não se mostrando necessária a comprovação de capacidade técnica específica para o seu adequado fornecimento.

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.26. 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.

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

9.28. 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.

9.29. 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.

Documentação complementar para cooperativas

9.30. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.30.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.30.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.30.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.30.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.30.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.30.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.30.6.1. ata de fundação;

9.30.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.30.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.30.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.30.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.30.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.30.6.7. .última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1.O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R$ 135.398,45 (cento e trinta e cinco mil, trezentos e noventa e oito reais e quarenta e cinco centavos),** conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1 acima.

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida por Dotação Orçamentária específica, a ser informada em momento oportuno pelo Setor de Orçamento do Campus de Itabira no Processo Administrativo correspondente.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Itabira-MG, 15 de outubro 2026.

_____

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de* ....., contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato ..... *[Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização]* ***OU*** *[constante neste Anexo]*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no *Edital*, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.

2.3. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado.

2.4. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.5. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.6. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

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

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

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

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

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

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

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

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

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

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

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

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal;

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

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

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

5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

5.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

5.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

5.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

5.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

5.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

*5.6. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

5.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

*5.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

5.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

5.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

5.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

5.11. O presente instrumento está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

*5.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

6.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual

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

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

6.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

6.4.3. Indenizações e multas.

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

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

7. DOS CASOS OMISSOS

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

8. ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

9. FORO

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

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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

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

_____

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. Responsáveis

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

RODRIGO DE PAULA FONSECA

Administrador

Assinou eletronicamente em 15/10/2026 às 16:56:23.

CARLOS AUGUSTO DE SOUZA OLIVEIRA

Pró-Diretor de Administração do Campus de Itabira

ROSANGELA MOREIRA MARTINS

Administradora

Anexo III

ANEXO III

TERMO DE REFERÊNCIA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ – UNIFEI – Campus Itabira/MG

ANEXO III – Imagens dos materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha

O presente Anexo constitui **relatório de imagens dos itens integrantes do Sistema de Registro de Preços (SRP)**, elaborado com a finalidade de facilitar a identificação visual dos materiais. As imagens possuem caráter meramente ilustrativo. As **descrições, especificações técnicas e demais requisitos aplicáveis a cada item** encontram-se estabelecidos no **Item 1 do Termo de Referência**, o qual deverá prevalecer para todos os fins.

Item	CATMAT	Descrição/ Especificação	Unid. Medida	Imagem
1	393509	**Açucareiro inox**	UND	
2	336234	**Bandeja redonda**	UND	

3	275678	**Bandeja retangular**	UND	
4	218995	**Boleira de vidro com pé**	UND	

5	465861	**Colher de mesa**	UND	
6	230228	**Colher para chá/café**	UND	
7	240323	**Colheres de sobremesa**	UND	

8	612129	**Conjunto de lixeiras para coleta seletiva – 4 unidades, 60 litros cada**		
9	623412	**Conjunto de potes herméticos**	UND	
10	256054	**Copo de vidro**	UND	

11	640911	**Dispenser de Detergente e Bucha Organizador de Pia 500ml**	UND	
12	398237	**Escorredor de louças**	UND	
13	640614	**Espátula de Bolo Inox**	UND	

14	255137	**Faca de mesa**	UND	
15	640353	**Garfo de mesa**	UND	
16	387117	**Faca de Serra Inox Para Pães Bolo com Cabo Anatômico**	UND	

17	335114	**Garfos de sobremesa**	UND	
18	384413	**Garrafa térmica – 1 L**	UND	 [

19	468442	**Garrafa térmica – 2 L**	UND	
20	419321	**Jarra de vidro**	UND	

21	328667	**Jarra inox – 2 L**	UND	
22	629855	**Lixeira com pedal - 30 litros**	UND	

23	446102	**Lixeira com tampa – 3 litros**	UND	
24	625997	**Organizador Porta Sachês e Colher Para Mesa Aço Carbono**	UND	
25	418506	**Pano de Prato Liso Atoalhado 100% Algodão 64x42 cm**	UND	

26	301988	**Porta-papel-toalha interfolhado (dispenser)**	UND	
27	619731	**Porta-copos descartáveis**	UND	

28	616905	**Porta-guardanapos**	UND	
29	372500	**Porta-rolo de papel-toalha**	UND	
30	218998	**Pote de Vidro Tampa Vedação 960ml mantimentos**	UND	

31	304000	**Prato fundo**	UND	
32	303999	**Prato raso**	UND	
33	393572	**Pratos de sobremesa – conjunto**	UND	

34	450703	**Saladeira/cumbuca**	UND	
35	467162	**Taça para água**	UND	
36	636536	**Toalha de mesa 6 lugares**	UND	

37	615957	**Toalha de mesa 8 lugares**	UND	
38	634694	**Travessa refratária funda – capacidade aproximada de 4 litros**	UND	
39	407547	**Xícara de café com pires**	UND	
40	378026	**Xícara de chá com pires**	UND	

Material Permanente				
41	473584	**Carrinho de serviço para copeiragem**	UND	

42	332044	**Frigobar**	UND	 

43	633755	**Maquina de lavar louça**	UND	 

44	325146	**Máquina de lavar roupa**	UND	

Anexo IV

UNIVERSIDADE FED.DE ITAJUBÁ/CAMPUS ITABIRA

Estudo Técnico Preliminar 75/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23499.005968/2026-11

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem por finalidade atender às necessidades da Universidade Federal de Itajubá (UNIFEI) – Campus Itabira, mediante a aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos destinados às atividades de copa e cozinha. Esses itens são essenciais para garantir condições adequadas de organização, higiene, conservação, preparo e distribuição de alimentos e bebidas, bem como proporcionar maior funcionalidade, segurança e eficiência aos ambientes institucionais.

A aquisição visa suprir as demandas dos diversos setores da Universidade, possibilitando a reposição de materiais desgastados ou danificados, a substituição de equipamentos obsoletos e a disponibilização de utensílios necessários ao desenvolvimento das atividades cotidianas. Dessa forma, busca-se assegurar a continuidade dos serviços de apoio, a melhoria das condições de trabalho dos servidores e o adequado funcionamento das instalações, observando os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Diretoria de Administração do Campus de Itabira	Carlos Augusto de Souza Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Contratada deverá cumprir todas as obrigações estabelecidas no edital, em seus anexos e em sua proposta, assumindo integralmente os riscos e as despesas decorrentes da adequada e perfeita execução do objeto, incluindo o fornecimento, o transporte, a entrega e, quando aplicável, a substituição dos materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha, observadas as especificações técnicas, os prazos e as demais condições estabelecidas no instrumento convocatório.

-Justificativa para Caracterização dos Bens como Comuns

Os bens objeto desta contratação, quais sejam, materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha, são caracterizados como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

Essa caracterização decorre do fato de serem produtos amplamente comercializados no mercado, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais, permitindo a comparação entre propostas e a seleção da mais vantajosa para a Administração.

As especificações técnicas dos itens contemplam características como material de fabricação, capacidade, dimensões, funcionalidade, resistência, durabilidade, eficiência e demais requisitos necessários à sua adequada utilização, sem demandar soluções personalizadas ou desenvolvimento tecnológico específico.

No caso dos eletrodomésticos e equipamentos, serão observados, quando aplicáveis, os requisitos de segurança, eficiência energética e certificação estabelecidos pelos órgãos competentes, especialmente pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

Dessa forma, a utilização do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada à natureza do objeto, possibilitando aquisições conforme as necessidades da Administração, promovendo a padronização dos materiais, a economicidade, a eficiência administrativa e a continuidade das atividades institucionais.

-Garantia da Contratação

Considerando a contratação por meio do Sistema de Registro de Preços para eventual aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha, não será exigida garantia de execução contratual, nos termos dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

A decisão pela não exigência de garantia fundamenta-se nos seguintes aspectos:

1. **Natureza dos bens:** Os itens objeto da contratação são produtos padronizados, amplamente disponíveis no mercado, com características técnicas e funcionais objetivamente definidas, não exigindo, em regra, desenvolvimento ou fabricação personalizada.

2. **Modelo de contratação:** O Sistema de Registro de Preços possibilita aquisições conforme as necessidades efetivas da Administração, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos registrados, reduzindo a exposição a riscos operacionais e financeiros.

3. **Entrega parcelada e pagamento após o recebimento:** Os produtos poderão ser adquiridos conforme a demanda institucional, sendo submetidos à conferência e aos procedimentos de recebimento estabelecidos no Termo de Referência. O pagamento ficará condicionado ao cumprimento das obrigações contratuais e aos procedimentos de liquidação da despesa.

4. **Baixa complexidade do fornecimento:** A aquisição compreende, predominantemente, bens de fornecimento usual, cujas condições de qualidade e conformidade podem ser verificadas mediante inspeção e conferência das especificações técnicas.

5. **Mecanismos de controle e fiscalização:** A Administração contará com procedimentos de recebimento, verificação de conformidade, possibilidade de rejeição e substituição de produtos inadequados, além das sanções administrativas previstas na legislação e no instrumento convocatório.

Dessa forma, considerando a natureza do objeto, a baixa complexidade do fornecimento e os mecanismos de controle previstos, entende-se que a exigência de garantia de execução contratual não se mostra necessária, preservando-se a segurança da contratação e a observância dos princípios da economicidade, razoabilidade e eficiência.

-Justificativa para a Ausência de Exigência de Garantia Contratual

A exigência de garantia de execução contratual, prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, constitui faculdade da Administração Pública, devendo sua adoção ser avaliada considerando a natureza do objeto, a complexidade do fornecimento, os riscos envolvidos e os possíveis impactos financeiros da exigência.

No caso da presente contratação, destinada à aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha, trata-se de fornecimento de bens comuns, padronizados e amplamente comercializados, com entrega única ou parcelada, conforme as necessidades da Administração.

A fiscalização e o controle de qualidade serão realizados mediante verificação das características, quantidades, condições de conservação, integridade e funcionamento dos produtos, observadas as especificações técnicas e os critérios de recebimento estabelecidos no Termo de Referência.

Além disso, os eletrodomésticos e equipamentos deverão observar as condições de garantia legal e, quando prevista, de garantia do fabricante ou fornecedor, assegurando à Administração os mecanismos necessários para solicitar reparação, substituição ou outras providências cabíveis em caso de defeitos ou desconformidades.

Cabe destacar que a exigência de garantia de execução contratual poderá representar custo adicional aos fornecedores, com possibilidade de repercussão nos preços ofertados, sem necessariamente proporcionar benefício proporcional à Administração, considerando a natureza e os riscos do fornecimento.

Diante disso, considerando a baixa complexidade da contratação, os mecanismos de fiscalização e recebimento previstos e a natureza dos bens, conclui-se que a não exigência de garantia de execução contratual constitui medida razoável e proporcional, em consonância com os princípios da economicidade e da eficiência administrativa.

Ressalta-se que a dispensa da garantia de execução contratual não afasta as obrigações relacionadas à qualidade, à conformidade e às garantias legais ou comerciais dos produtos fornecidos.

Prorrogação da Ata de Registro de Preços e renovação dos quantitativos

Prevê-se que a Ata de Registro de Preços decorrente desta contratação tenha vigência de **1 (um) ano**, contado na forma estabelecida no instrumento convocatório, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a manutenção da vantajosidade dos preços registrados, haja interesse da Administração e anuência do fornecedor, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e do art. 22 do Decreto nº 11.462/2023.

Desde a presente etapa de planejamento, fica expressamente considerada e justificada a **possibilidade de renovação dos quantitativos originalmente registrados**, por ocasião de eventual prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, desde que observadas as disposições legais, regulamentares e as orientações jurídicas aplicáveis.

Tal previsão decorre da natureza recorrente e variável das demandas relacionadas aos materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha, necessários à manutenção das condições adequadas de funcionamento, organização, higiene e atendimento das necessidades institucionais da Universidade Federal de Itajubá – Campus Itabira.

Ao longo da vigência da ata, poderão surgir necessidades de reposição, substituição, complementação ou ampliação desses materiais e equipamentos em decorrência do consumo regular, desgaste pelo uso, avarias, perda das condições adequadas de funcionamento, obsolescência, aumento da demanda, reorganização dos ambientes institucionais ou necessidade de adequação e melhoria das instalações destinadas às atividades de copa e cozinha.

A renovação dos quantitativos, caso se mostre necessária e vantajosa, contribuirá para a **continuidade do atendimento das necessidades institucionais**, para a redução do risco de desabastecimento e para a manutenção das condições adequadas de funcionamento dos ambientes acadêmicos, administrativos e operacionais, possibilitando, ainda, o aproveitamento de condições de fornecimento que permaneçam economicamente favoráveis à Administração.

A renovação dos quantitativos **não ocorrerá automaticamente** em razão da simples prorrogação da vigência da ata. Sua efetivação dependerá de avaliação específica e atualizada da necessidade administrativa, realizada previamente à formalização da prorrogação, considerando, para cada item, especialmente os quantitativos originalmente registrados, o consumo ou utilização efetivamente verificados durante a vigência da ata, o saldo remanescente, os estoques disponíveis, as condições de conservação e funcionamento dos bens existentes e a previsão de utilização, substituição ou reposição para o período subsequente.

Os quantitativos a serem disponibilizados para o período prorrogado deverão ser **expressamente definidos e formalizados no respectivo termo aditivo** , observados os limites e as condições estabelecidos na legislação e na regulamentação aplicáveis ao Sistema de Registro de Preços, bem como as orientações jurídicas pertinentes. Para cada item, eventual renovação ficará limitada ao quantitativo originalmente registrado para o período inicial, não sendo admitida a utilização da prorrogação como mecanismo de ampliação indevida das quantidades planejadas.

A possibilidade de **prorrogação da vigência da ata e de renovação dos quantitativos** deverá constar expressamente dos documentos que disciplinarem a contratação, especialmente do Termo de Referência, do edital e da própria Ata de Registro de Preços, assegurando transparência e prévio conhecimento das condições pelos interessados.

A eventual formalização da prorrogação e da renovação dos quantitativos dependerá de adequada instrução processual, contemplando, entre outros elementos pertinentes, a justificativa da necessidade e do interesse administrativo; o demonstrativo dos quantitativos originalmente registrados, adquiridos e remanescentes; a definição dos quantitativos necessários ao novo período; a pesquisa ou avaliação atualizada dos preços de mercado; a demonstração da vantajosidade da manutenção dos preços registrados; a anuência do fornecedor; e a verificação da manutenção das condições necessárias à contratação, observadas as disposições legais, regulamentares e as orientações jurídicas aplicáveis. O respectivo termo aditivo deverá ser formalizado **antes do término da vigência da ata**.

Por fim, a presente previsão constitui medida de planejamento e **não gera direito à prorrogação da ata, à renovação automática dos quantitativos ou à aquisição integral das quantidades registradas**. As aquisições durante o período inicial ou eventualmente prorrogado permanecerão condicionadas às necessidades efetivamente verificadas pela Administração, à disponibilidade orçamentária e ao atendimento dos demais requisitos aplicáveis às contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

5. Levantamento de Mercado

Os **materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha** a serem fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, bem como às normas técnicas e regulamentares aplicáveis a cada item. Os produtos deverão ser novos, de primeiro uso, apresentar condições adequadas de qualidade, resistência, durabilidade, segurança e funcionamento, sendo exigida, quando aplicável, a certificação ou conformidade com os requisitos estabelecidos pelos órgãos competentes, especialmente pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

Desde que a exigência esteja prevista no edital e sua necessidade seja devidamente justificada, a UNIFEI poderá solicitar amostras dos produtos ofertados. Na fase de julgamento das propostas, essa exigência ficará restrita ao licitante provisoriamente vencedor do respectivo item, que deverá apresentar as amostras nos prazos e nas condições estabelecidos no edital e no Termo de Referência. A avaliação observará critérios objetivos previamente definidos, destinados à verificação da qualidade, das características físicas, da funcionalidade e da conformidade dos produtos com as especificações exigidas.

A contratação será regida pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e pelas demais disposições legais e regulamentares aplicáveis ao Sistema de Registro de Preços.

6. Descrição da solução como um todo

A presente contratação visa à implementação de um Sistema de Registro de Preços para eventual aquisição de **materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha**, destinados ao atendimento das necessidades da Universidade Federal de Itajubá (UNIFEI) – Campus Itabira.

A aquisição tem por finalidade assegurar a disponibilidade de materiais e equipamentos necessários ao adequado funcionamento dos ambientes de copa e cozinha da instituição, proporcionando condições apropriadas de organização, higiene, conservação, preparo, armazenamento e distribuição de alimentos e bebidas, bem como maior eficiência na execução das atividades administrativas e de apoio institucional.

A contratação também busca atender às necessidades de reposição de materiais consumidos ou desgastados, substituição de utensílios e equipamentos danificados ou obsoletos e complementação da infraestrutura existente, contribuindo para a continuidade dos serviços, a melhoria das condições de trabalho e a utilização eficiente dos recursos públicos.

-Justificativa da Solução

A aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha é necessária para garantir condições adequadas de funcionamento dos ambientes institucionais destinados ao preparo, armazenamento, conservação e disponibilização de alimentos e bebidas, bem como para atender às demandas dos setores administrativos, acadêmicos e de apoio da UNIFEI – Campus Itabira.

A contratação por meio do Sistema de Registro de Preços apresenta-se como solução adequada e vantajosa, considerando a diversidade dos itens, a possibilidade de variação das demandas e a necessidade de aquisições ao longo do período de vigência da ata, proporcionando:

- **Economia de escala:** possibilita a consolidação das demandas em um único procedimento licitatório, favorecendo a obtenção de preços competitivos e a utilização racional dos recursos públicos;
- **Agilidade no atendimento das necessidades:** permite a realização de aquisições conforme o surgimento das demandas, reduzindo a necessidade de instauração de procedimentos licitatórios individuais para objetos semelhantes;
- **Padronização dos materiais e equipamentos:** favorece a aquisição de produtos com características técnicas e padrões de qualidade previamente estabelecidos, assegurando maior uniformidade e adequação às necessidades institucionais;
- **Flexibilidade nas aquisições:** possibilita o fornecimento parcelado dos itens, conforme a necessidade efetiva da Administração, observados os quantitativos registrados e as condições estabelecidas no instrumento convocatório;
- **Otimização do gerenciamento de estoques:** permite a aquisição gradual dos materiais, reduzindo a necessidade de armazenamento de grandes quantidades e minimizando riscos de deterioração, obsolescência ou desperdício;
- **Continuidade das atividades institucionais:** contribui para manter os ambientes de copa e cozinha devidamente equipados, evitando prejuízos às atividades administrativas e aos serviços de apoio.

-Especificação dos Itens a Serem Adquiridos

A contratação compreende a aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos destinados à estruturação, manutenção e ao adequado funcionamento dos ambientes de copa e cozinha da Universidade Federal de Itajubá – Campus Itabira, conforme a relação de itens e as especificações constantes do Termo de Referência, abrangendo:

- **Utensílios para copa e cozinha:** bandejas, jarras, açucareiros, xícaras, copos, pratos, talheres, recipientes e demais utensílios destinados ao preparo, acondicionamento, organização e serviço de alimentos e bebidas;
- **Materiais de organização e armazenamento:** potes herméticos, organizadores de sachês, suportes, porta-rolos de papel-toalha e outros acessórios destinados à organização, conservação e ao armazenamento de materiais e utensílios;
- **Materiais de apoio às atividades de copa:** toalhas, panos e demais materiais necessários à organização, higienização e manutenção das condições adequadas de utilização dos ambientes;
- **Eletrodomésticos:** frigobares, máquinas de lavar roupas, máquinas de lavar louças e outros equipamentos destinados à conservação, ao preparo, à higienização e ao apoio às atividades desenvolvidas nos ambientes institucionais;
- **Equipamentos e acessórios complementares:** demais equipamentos e acessórios necessários ao funcionamento das copas e cozinhas, conforme as demandas identificadas e as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

Todos os produtos deverão atender às especificações técnicas estabelecidas para cada item, apresentando condições adequadas de qualidade, resistência, durabilidade, segurança e funcionalidade, observadas as normas técnicas e regulamentações aplicáveis.

Os eletrodomésticos e equipamentos deverão atender, quando exigível, aos requisitos de segurança e eficiência energética, bem como às certificações compulsórias estabelecidas pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) e demais órgãos competentes.

Os materiais e utensílios destinados ao contato direto com alimentos e bebidas deverão ser fabricados com materiais apropriados para essa finalidade, observadas as exigências sanitárias aplicáveis, de modo a garantir condições adequadas de higiene e segurança durante sua utilização.

-Modelo de Contratação

A contratação será realizada por meio do **Sistema de Registro de Preços (SRP)**, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e regulamentado pelo Decreto nº 11.462/2023, permitindo que a Administração realize aquisições de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha de acordo com suas necessidades efetivas, respeitados os quantitativos registrados e as condições estabelecidas no edital, no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

O fornecimento poderá ocorrer de forma parcelada, mediante emissão dos instrumentos de contratação cabíveis, de acordo com as demandas identificadas pelos setores requisitantes e a disponibilidade orçamentária.

A adoção desse modelo possibilita maior flexibilidade no planejamento das aquisições, melhor gerenciamento dos recursos públicos e redução da necessidade de manutenção de estoques elevados, especialmente em relação aos materiais de consumo e utensílios sujeitos à reposição periódica.

Com essa abordagem, busca-se garantir **eficiência, economicidade, padronização e continuidade no fornecimento**, contribuindo para o adequado funcionamento dos ambientes institucionais e para o atendimento das necessidades administrativas e operacionais da Universidade.

-Justificativa para Adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para Aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto nº 11.462/2023, revela-se uma alternativa adequada e vantajosa para a aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha, considerando a diversidade dos itens, a natureza recorrente de parte das demandas e a possibilidade de variação dos quantitativos necessários ao longo do período de vigência da ata.

Os materiais e equipamentos objeto desta contratação são necessários ao funcionamento dos ambientes de copa e cozinha dos diversos setores da Universidade Federal de Itajubá – Campus Itabira, sendo utilizados em atividades administrativas, acadêmicas e de apoio institucional.

A necessidade de aquisição desses itens pode variar em decorrência do consumo regular, desgaste pelo uso, avarias, substituição de equipamentos obsoletos, reorganização dos ambientes e surgimento de novas demandas institucionais, circunstâncias que dificultam a definição precisa do momento em que cada aquisição deverá ocorrer.

Nesse contexto, o Sistema de Registro de Preços permite a realização de um único procedimento licitatório para o registro dos preços dos itens demandados, possibilitando aquisições futuras conforme as necessidades efetivamente identificadas pela Administração, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos registrados.

A utilização desse sistema também contribui para evitar a formação de estoques excessivos, reduzir custos de armazenamento, minimizar riscos de desperdício e obsolescência e proporcionar maior agilidade na reposição de materiais e equipamentos necessários ao funcionamento dos ambientes institucionais.

Além disso, a consolidação das demandas em um único procedimento licitatório favorece a padronização das especificações técnicas, a ampliação da competitividade entre fornecedores e a obtenção de condições comerciais potencialmente mais vantajosas para a Administração.

A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados e atendidos os demais requisitos legais e regulamentares aplicáveis.

A adoção do SRP contribui, ainda, para a racionalização dos procedimentos administrativos, a eficiência da gestão de compras e o planejamento das aquisições, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e interesse público.

Diante do exposto, **justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços como instrumento adequado para a eventual aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha**, permitindo o atendimento gradual das necessidades da UNIFEI – Campus Itabira, a otimização dos recursos públicos e a manutenção das condições adequadas de funcionamento dos ambientes institucionais.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A contratação será distribuída da seguinte forma:

Item	Descrição/Especificação	Unid. Medida	Quant.

1	**Açucareiro inox** Açucareiro, confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, com tampa articulada, acabamento liso e lavável. Capacidade aproximada para 300 g de açúcar. Dimensões aproximadas: 6,5 cm de altura x 8,5 cm de diâmetro, admitida variação de até 10%.	UND	20
2	**Bandeja redonda** Bandeja redonda para servir, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento brilhante e bordas que auxiliem na contenção e no transporte dos utensílios. Diâmetro aproximado de 35 a 40 cm. Produto novo, de fácil higienização, sem rebarbas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	20
3	**Bandeja retangular** Bandeja retangular para servir, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com acabamento liso e brilhante, dotada de alças laterais que facilitem o transporte. Dimensões aproximadas: 42 x 30 cm, admitida variação de até 10%.	UND	20
4	**Boleira de vidro com pé** Boleira de vidro com pé, composta por prato/base elevada para acondicionamento e serviço de bolos, confeccionada em vidro transparente, resistente, com superfície lisa e de fácil higienização. Diâmetro útil aproximado de 28 a 32 cm. Produto novo, sem trincas, lascas, bolhas excessivas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	20
5	**Colher de mesa** Colher de mesa, confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento uniforme, sem rebarbas ou arestas cortantes e de fácil higienização. Comprimento aproximado de 18 a 21 cm. Produto novo e adequado ao contato com alimentos.	UND	100
6	**Colher para chá/café** Colher para chá ou café, confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento uniforme, sem rebarbas ou arestas cortantes e de fácil higienização. Comprimento aproximado de 11 a 14 cm. Produto novo e adequado ao contato com alimentos.	UND	100
7	**Colheres de sobremesa** Colher de sobremesa, confeccionadas integralmente em aço inoxidável, resistentes à corrosão, com acabamento liso, sem rebarbas ou arestas cortantes, apropriadas para uso em alimentação. Comprimento aproximado de 15 cm.	UND	100
8	**Conjunto de lixeiras para coleta seletiva – 4 unidades, 60 litros cada** Conjunto composto por 4 (quatro) lixeiras destinadas à coleta seletiva de resíduos (metais, papéis, plásticos e vidros), com capacidade aproximada de 60 litros por unidade, confeccionadas em material plástico resistente, durável, lavável e de fácil higienização, adequado para uso em ambientes internos e externos. Cada lixeira deverá possuir tampa com abertura apropriada para descarte dos resíduos e identificação visual da respectiva categoria de coleta, mediante cores distintas e/ou indicação do tipo de resíduo. As lixeiras deverão apresentar estrutura estável, acabamento adequado, superfícies sem arestas cortantes e resistência compatível com uso institucional contínuo. Conjunto fornecido completo, com 4 unidades, produto novo, sem trincas, deformações ou outros defeitos que comprometam sua utilização.	UND	30

9	**Conjunto de potes herméticos** Conjunto composto por, no mínimo,10 potes para armazenamento de alimentos, de capacidades variadas, confeccionados em material próprio para contato com alimentos, transparente ou translúcido, resistente, lavável e de fácil higienização. Cada pote deverá possuir tampa individual com sistema de fechamento hermético, proporcionando adequada vedação. O conjunto deverá conter potes com capacidades variadas entre aproximadamente 300 ml e 3 litros, adequados ao armazenamento de café, açúcar, biscoitos, alimentos secos e similares. Produtos novos, livres de BPA quando confeccionados em material plástico, sem trincas, deformações, rebarbas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização ou vedação.	UND	20
10	**Copo de vidro** Copo para água e bebidas, confeccionado em vidro transparente e incolor, resistente, com superfície lisa, bordas uniformes e acabamento sem rebarbas, de fácil higienização. Capacidade aproximada de 250 a 350 ml. Produto novo, sem trincas, lascas, bolhas excessivas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	100
11	**Dispenser de Detergente e Bucha Organizador de Pia 500ml** Dispenser para detergente líquido, com porta-esponja integrado, destinado à organização de pias de cozinhas, copas e ambientes similares. Fabricado em material plástico resistente e durável, com reservatório para armazenamento de detergente líquido e sistema dosador por pressão, permitindo a liberação controlada do produto. Compartimento superior destinado ao acondicionamento de esponja de limpeza, proporcionando praticidade e organização. Capacidade aproximada do reservatório de 500 mL. Produto compacto, estável, de fácil abastecimento, utilização e higienização. Cores variadas, preferencialmente neutras (cor preta).	UND	50
12	**Escorredor de louças** Escorredor de louças, confeccionado em aço inoxidável ou material plástico de alta resistência, resistente à umidade, lavável e de fácil higienização, com espaços ou divisórias adequados para acomodação de pratos, copos e talheres. Deverá possuir bandeja coletora de água removível ou sistema equivalente para escoamento. Produto novo e sem defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	10
13	**Espátula de Bolo Inox** Espátula para servir bolos, tortas e sobremesas, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa e acabamento adequado ao contato com alimentos. Lâmina plana, com formato apropriado para cortar, levantar e servir fatias de bolos e tortas. Cabo anatômico, proporcionando firmeza, conforto e segurança durante o manuseio. Comprimento total aproximado de 25,5 cm, admitida variação de ±20% (20,4 cm a 30,6 cm). Produto resistente, durável, de fácil higienização, adequado ao uso em cozinhas, copas e ambientes de preparação e distribuição de alimentos.	UND	50
14	**Faca de mesa** Faca de mesa, confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento uniforme, cabo anatômico e lâmina com serrilha ou corte apropriado para refeições. Comprimento aproximado de 20 a 24 cm. Produto novo, sem rebarbas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	100
15	**Garfo de mesa** Garfo de mesa, confeccionado integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície lisa, acabamento uniforme, dentes regulares, sem rebarbas ou arestas cortantes e de fácil higienização. Comprimento aproximado de 18 a 21 cm. Produto novo e adequado ao contato com alimentos.	UND	100

16	**Faca de Serra Inox Para Pães Bolo com Cabo Anatômico** Faca de serra para corte de pães, bolos e produtos de panificação, fabricada com lâmina em aço inoxidável, resistente à corrosão, com fio serrilhado que permita cortes precisos e uniformes. Cabo anatômico e ergonômico, confeccionado em material resistente, com superfície que proporcione firmeza e segurança durante o manuseio. Comprimento total aproximado de 31,5 cm, admitida variação de ±20% (25,2 cm a 37,8 cm). Produto de fácil higienização, adequado ao uso em cozinhas, copas e ambientes de preparação e distribuição de alimentos.	UND	50
17	**Garfos de sobremesa** Garfo de sobremesa, confeccionados integralmente em aço inoxidável, resistentes à corrosão, com acabamento liso, sem rebarbas ou arestas cortantes, apropriados para uso em alimentação. Comprimento aproximado de 16 cm.	UND	100
18	**Garrafa térmica – 1 L** Garrafa térmica, capacidade aproximada de 1 litro, com corpo externo em aço inoxidável, sistema de conservação térmica para líquidos quentes ou frios, tampa com fechamento adequado e sistema de servir por pressão, botão ou mecanismo equivalente, alça para transporte e base estável.	UND	30
19	**Garrafa térmica – 2 L** Garrafa térmica, capacidade aproximada de 2 litros, com corpo externo em aço inoxidável, sistema de conservação térmica para líquidos quentes ou frios, tampa com fechamento adequado e sistema de servir por pressão, botão ou mecanismo equivalente, alça para transporte e base estável.	UND	30
20	**Jarra de vidro** Jarra para água ou suco, confeccionada em vidro transparente e incolor, resistente, com capacidade aproximada de 1,5 a 2 litros, dotada de alça para manuseio e bico direcionador para facilitar o serviço. Superfície lisa e de fácil higienização. Produto novo, sem trincas, lascas, bolhas excessivas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	50
21	**Jarra inox – 2 L** Jarra para água ou suco, confeccionada em aço inoxidável, capacidade aproximada de 2 litros, dotada de tampa, alça para manuseio e dispositivo/aparador para retenção de gelo durante o serviço. Acabamento liso, lavável e resistente à corrosão.	UND	50
22	**Lixeira com pedal - 30 litros** Lixeira com capacidade aproximada de 30 litros (admitida pequenas variações de capacidade em 10%), confeccionada em polipropileno (PP) ou material plástico de resistência equivalente ou superior, resistente, lavável e de fácil higienização. Formato quadrado ou retangular, dotada de tampa com sistema de abertura por pedal, permitindo o acionamento sem contato direto das mãos com a tampa. Deverá possuir sistema interno para fixação do saco de lixo, evitando seu deslocamento durante o uso. Pedal e mecanismo de acionamento confeccionados em material resistente, adequados ao uso frequente. Produto novo, com acabamento adequado, sem trincas, deformações, rebarbas ou outros defeitos que comprometam sua utilização.	UND	50
23	**Lixeira com tampa – 3 litros** Lixeira com capacidade aproximada de 3 litros, confeccionada em material plástico resistente, lavável, impermeável e de fácil higienização, com formato redondo ou similar. Dotada de tampa removível ou basculante, adequada para acondicionamento de pequenos resíduos. Deverá possuir superfície lisa, acabamento adequado e dimensões compatíveis com a capacidade especificada. Produto novo,	UND	50

	resistente ao uso cotidiano, sem trincas, deformações, rebarbas ou outros defeitos que comprometam sua utilização.		
24	**Organizador Porta Sachês e Colher Para Mesa Aço Carbono** Organizador de mesa multifuncional, destinado ao armazenamento e à organização de sachês de açúcar, adoçante, chá, café, mexedores e colheres pequenas. Estrutura principal fabricada em aço carbono resistente, com acabamento em pintura protetiva anticorrosiva, e recipientes ou potes organizadores confeccionados em material plástico resistente e durável. Estrutura compacta, com compartimentos separados para acondicionamento de sachês e utensílios, permitindo fácil acesso e organização dos materiais. Base estável, com acabamento uniforme, sem rebarbas ou arestas cortantes, proporcionando segurança durante o manuseio. Produto de fácil limpeza, adequado ao uso em mesas, balcões, copas, cozinhas e ambientes de serviço de café. Cores variadas, preferencialmente neutras.	UND	50
25	**Pano de Prato Liso Atoalhado 100% Algodão 64x42 cm** Pano de prato liso, atoalhado, confeccionado em tecido 100% algodão, com boa capacidade de absorção de água e umidade, destinado à secagem de louças, utensílios e superfícies em cozinhas, copas e ambientes similares. Tecido macio, resistente, durável e de fácil lavagem, com acabamento em bainha ou costura reforçada nas bordas, evitando desfiamentos durante o uso e as lavagens. Dimensões aproximadas de 64 cm de comprimento por 42 cm de largura, admitida variação de ±10% nas dimensões (comprimento de 57,6 cm a 70,4 cm e largura de 37,8 cm a 46,2 cm). Produto novo, sem manchas, rasgos ou defeitos de fabricação, preferencialmente na cor branca ou em tonalidades claras.	UND	120
26	**Porta-papel-toalha interfolhado (dispenser)** Dispenser para acondicionamento e fornecimento de papel-toalha interfolhado, confeccionado em material plástico resistente, de boa qualidade, lavável e de fácil higienização. Dotado de tampa frontal para abastecimento e abertura inferior para retirada individual das folhas. Capacidade compatível com papéis-toalha interfolhados de uso comercial/institucional. Próprio para instalação em parede, acompanhado dos acessórios necessários à fixação. Produto novo, resistente ao uso frequente e sem trincas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	50
27	**Porta-copos descartáveis** Suporte porta-copos descartáveis, confeccionado em material metálico cromado, tipo aramado, para armazenamento vertical de copos descartáveis com capacidade entre 80 ml e 200 ml. Capacidade para aproximadamente 50 copos, conforme espessura dos copos utilizados. Altura aproximada de 27 cm, admitida variação de até 10%.	UND	50
28	**Porta-guardanapos** Porta-guardanapos de mesa, confeccionado em material metálico cromado, tipo aramado, resistente à corrosão e de fácil higienização. Dimensões aproximadas: 7,8 x 13,5 x 7,8 cm, admitida variação de até 10%.	UND	50
29	**Porta-rolo de papel-toalha** Porta-rolo para papel-toalha em bobina, confeccionado em material plástico resistente, aço inoxidável ou material de resistência equivalente ou superior, com superfície lisa, lavável e de fácil higienização. Estrutura estável, adequada para acomodação e utilização de rolos de papel-toalha de tamanho padrão, permitindo a retirada das folhas de forma prática. Dimensões aproximadas: 13,5 cm de comprimento x 13,5 cm de largura x 28 cm de altura, admitida variação de até 10%. Produto adequado para utilização em copas, cozinhas e ambientes similares. Deverá ser fornecido novo, com acabamento adequado, sem trincas, deformações, rebarbas, pontos cortantes ou outros defeitos que comprometam sua utilização.	UND	50

30	**Pote de Vidro Tampa Vedação 960ml Mantimentos** Pote para armazenamento e conservação de mantimentos, alimentos secos, doces e produtos similares, confeccionado em vidro transparente, resistente e de fácil higienização. Tampa removível, fabricada em material resistente, com sistema de vedação que proporcione fechamento firme e seguro, contribuindo para a conservação dos alimentos e proteção contra umidade e impurezas. Capacidade individual aproximada de 960 mL, admitida variação de ±10% (864 mL a 1.056 mL). Produto reutilizável, com superfície lisa, acabamento uniforme, sem rebarbas ou imperfeições, adequado ao contato com alimentos e ao uso em cozinhas, copas e ambientes similares.	UND	50
31	**Prato fundo** Prato fundo, confeccionado em porcelana, cor branca, formato redondo, com superfície lisa, acabamento uniforme e de fácil higienização, adequado para servir sopas, caldos e alimentos similares. Diâmetro aproximado de 20 a 24 cm. Produto novo, resistente ao uso e às lavagens habituais, sem trincas, lascas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	50
32	**Prato raso** Prato raso, confeccionado em porcelana, cor branca, formato redondo, com superfície lisa, acabamento uniforme e de fácil higienização. Diâmetro aproximado de 23 a 27 cm. Produto novo, resistente ao uso e às lavagens habituais, sem trincas, lascas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	50
33	**Pratos de sobremesa – conjunto** Conjunto com 6 pratos de sobremesa, confeccionados em porcelana, cor branca, formato redondo, acabamento liso e uniforme. Diâmetro aproximado de 19 cm, admitida variação de até 10%. Produtos resistentes ao uso e às lavagens habituais.	UND	20
34	**Saladeira/cumbuca** Saladeira tipo cumbuca, para servir porções e alimentos, confeccionada em melamina, cor branca, formato redondo, acabamento liso e lavável. Capacidade aproximada de 400 ml e dimensões aproximadas de 15 cm de diâmetro x 6 cm de altura, admitida variação de até 10%.	UND	20
35	**Taça para água** Taça para água, confeccionada em vidro transparente e incolor, com haste e base estáveis, superfície lisa, bordas uniformes e acabamento sem rebarbas. Capacidade aproximada de 300 a 400 ml. Produto novo, sem trincas, lascas, bolhas excessivas ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	50
36	**Toalha de mesa 6 lugares** Toalha de mesa retangular, confeccionada em tecido jacquard, cor branca, preto ou azul royal, com acabamento em bainha nas bordas, adequada para mesa de aproximadamente 6 lugares. Dimensões aproximadas: 2,00 m x 1,35 m, admitida variação de até 10% nas dimensões.	UND	20
37	**Toalha de mesa 8 lugares** Toalha de mesa retangular, confeccionada em tecido jacquard, cor branca, preto ou azul royal, com acabamento em bainha nas bordas, adequada para mesa de aproximadamente 8 lugares. Dimensões aproximadas: 2,70 m x 1,60 m, admitida variação de até 10% nas dimensões. Produto novo, sem defeitos de fabricação.	UND	20
	Travessa refratária funda – capacidade aproximada de 4 litros		

38	Travessa refratária funda, confeccionada em porcelana, cerâmica refratária ou material de qualidade e resistência equivalente, próprio para contato com alimentos, resistente a temperaturas compatíveis com o uso em forno convencional e micro-ondas. Capacidade aproximada de 4 litros, admitida variação de ± 10%, formato oval ou similar, superfície lisa, não porosa e de fácil higienização. Produto adequado ao preparo, acondicionamento e serviço de alimentos. Deverá ser fornecido novo, sem trincas, lascas, fissuras, deformações ou outros defeitos que comprometam sua utilização.	UND	20
39	**Xícara de café com pires** Conjunto composto por xícara para café e respectivo pires, confeccionados em porcelana, cor branca, acabamento liso e uniforme. Xícara com capacidade aproximada de 75 ml. Conjunto resistente ao uso e às lavagens habituais.	UND	50
40	**Xícara de chá com pires** Conjunto composto por xícara para chá e respectivo pires, confeccionados em porcelana, cor branca, acabamento liso e uniforme. Xícara com capacidade aproximada de 200 ml. Conjunto resistente ao uso e às lavagens habituais.	UND	50
MATERIAL PERMANENTE			
Item	**Descrição/Especificação**	**Unid. Medida**	**Quant.**
41	**Carrinho de serviço para copeiragem** Carrinho de serviço para transporte de alimentos, bebidas e utensílios, confeccionado em aço inoxidável, com no mínimo 3 prateleiras ou bandejas, estrutura resistente, superfícies lisas e de fácil higienização. Dotado de 4 rodízios giratórios, sendo pelo menos 2 com sistema de freio, e alça ou estrutura adequada para condução. Capacidade mínima de carga total de 80 kg. Produto novo, estável e sem rebarbas, deformações ou outros defeitos que prejudiquem sua utilização.	UND	10
42	**Frigobar** Frigobar, capacidade líquida mínima de 90 litros, com compartimento interno para refrigeração de alimentos e bebidas, prateleiras internas removíveis e/ou reguláveis, compartimentos na porta, controle de temperatura por termostato, porta reversível ou configuração equivalente que permita adequada instalação, pés niveladores e sistema de refrigeração com gás refrigerante livre de CFC. Alimentação elétrica 127 V ou 220 V, conforme solicitação da Contratante, frequência 60 Hz. Produto novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções. Garantia mínima de 12 meses.	UND	20
43	**Maquina de lavar louça** Máquina de lavar louças automática, capacidade mínima para 10 serviços, com cestos internos para acomodação de pratos, copos, xícaras e talheres, diferentes programas/ciclos de lavagem, incluindo ciclo para lavagem de uso cotidiano, sistema de aquecimento da água, dispenser para detergente e compartimento para líquido secante, painel de controle e sistema de segurança contra transbordamento ou mecanismo equivalente. Alimentação elétrica 127 V ou 220 V, conforme solicitação da Contratante, frequência 60 Hz. Produto novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções e acessórios necessários à instalação e ao funcionamento. Garantia mínima de 12 meses.	UND	5
44	**Máquina de lavar roupa** Máquina de lavar roupas automática, tipo abertura superior, capacidade mínima de 12 kg, com cesto em aço inoxidável, painel de controle eletrônico, múltiplos programas/ciclos de lavagem, seleção de nível de água, funções de lavagem, enxágue e centrifugação, dispenser para sabão e amaciante, filtro para	UND	5

	retenção de fiapos e tampa com visor. Alimentação elétrica 127 V ou 220 V, conforme solicitação da Contratante, frequência 60 Hz. Produto novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções e acessórios necessários ao funcionamento. Garantia mínima de 12 meses.		

Justificativa da estimativa dos quantitativos

A contratação de **materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha** destina-se ao atendimento das necessidades das unidades acadêmicas, administrativas e de apoio da Universidade Federal de Itajubá – Campus Itabira. A estimativa dos quantitativos considerou a necessidade de manutenção das condições adequadas de funcionamento dos ambientes institucionais, a reposição de materiais e utensílios desgastados ou danificados, a substituição de equipamentos obsoletos ou sem condições de utilização e a complementação da infraestrutura existente.

O Campus atende aproximadamente **2.000 discentes e conta com cerca de 400 servidores**, entre docentes, técnicos administrativos e anistiados. Conforme o diagnóstico apresentado no Plano de Desenvolvimento Institucional da UNIFEI 2024–2028, com dados de referência de 2023, sua estrutura compreende nove cursos de graduação, seis programas de pós-graduação e **74 laboratórios** cadastrados no Comitê Gestor de Recursos Laboratoriais. Esses dados contextualizam a dimensão da instituição e a diversidade de ambientes e atividades desenvolvidas, sem pressupor que todos os materiais e equipamentos sejam destinados à totalidade da comunidade universitária.

Nesse contexto, os materiais, utensílios e equipamentos de copa e cozinha são utilizados em diferentes setores da Universidade, contribuindo para a organização dos ambientes, o armazenamento e a conservação de alimentos e bebidas, o atendimento de reuniões e atividades institucionais e a manutenção das condições adequadas de higiene e funcionalidade dos espaços de apoio.

O dimensionamento considerou o período de atendimento da contratação, as demandas identificadas pelas unidades requisitantes, a quantidade de ambientes a serem atendidos, a frequência de utilização dos materiais, o histórico de consumo disponível, os estoques existentes e as necessidades de reposição, substituição e complementação dos itens.

Para os **materiais e utensílios de copa e cozinha**, a estimativa considerou a quantidade de ambientes atendidos, a frequência de utilização, o número estimado de usuários e a necessidade de disponibilização de utensílios adequados às atividades desenvolvidas. Foram consideradas, ainda, as possibilidades de desgaste, quebra, extravio e substituição de produtos que deixem de apresentar condições satisfatórias de utilização, observada a vida útil estimada de cada item.

Para os **materiais de organização e armazenamento**, como potes herméticos, organizadores, suportes e recipientes, foram consideradas as necessidades específicas dos ambientes de copa e cozinha, a capacidade de armazenamento requerida, a quantidade de pontos de utilização e a disponibilidade de materiais existentes em condições adequadas de aproveitamento. O dimensionamento buscou evitar aquisições superiores às necessidades efetivamente identificadas.

Para os **materiais de apoio às atividades de copa**, como toalhas, panos e outros acessórios, foram consideradas a frequência de utilização, a necessidade de higienização e substituição periódica, a quantidade de ambientes atendidos e as condições de conservação dos materiais existentes. Nos casos de materiais sujeitos a desgaste ou consumo mais frequente, a estimativa deverá considerar a demanda prevista para o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

Para os **eletrodomésticos e equipamentos**, como refrigeradores, frigobares, fornos de micro-ondas, máquinas de lavar roupas, máquinas de lavar louças e outros equipamentos de apoio, a estimativa considerou as necessidades de instalação, substituição e complementação dos equipamentos existentes, observando a quantidade de ambientes a serem atendidos, a capacidade necessária, a frequência de utilização, o estado de conservação e a vida útil dos bens atualmente disponíveis.

A definição dos quantitativos desses equipamentos deverá observar a efetiva necessidade de cada unidade requisitante, evitando a aquisição de bens sem previsão de utilização ou incompatíveis com a infraestrutura disponível, especialmente quanto às condições de instalação, alimentação elétrica, abastecimento de água e esgotamento, quando aplicáveis.

Como subsídio ao dimensionamento, deverão ser considerados os registros de demanda encaminhados pelas unidades requisitantes, os levantamentos de materiais e equipamentos existentes e os controles de estoque e patrimônio disponíveis, de modo a identificar os itens que podem ser aproveitados e aqueles que necessitam de aquisição ou substituição.

A quantidade estimada para aquisição deverá corresponder à demanda identificada para o período planejado, acrescida de eventual reserva tecnicamente justificada, com dedução dos estoques efetivamente aproveitáveis e dos fornecimentos já contratados para atendimento da mesma necessidade. Essa apuração deverá estar demonstrada nas memórias de cálculo, nos levantamentos e nos registros de demanda que fundamentam os quantitativos de cada item.

A confirmação dos materiais e equipamentos aproveitáveis deverá considerar sua disponibilidade, integridade, estado de conservação, condições de funcionamento, vida útil e correspondência às especificações técnicas estabelecidas. Também deverão ser observadas as unidades de fornecimento, especialmente nos casos de conjuntos, jogos, kits, pacotes ou unidades individuais, evitando divergências entre as quantidades demandadas e aquelas efetivamente registradas.

Os quantitativos previstos para o Sistema de Registro de Preços constituem **limites estimados para o período planejado**, não gerando obrigação de aquisição integral pela Administração. Os fornecimentos ocorrerão conforme as necessidades efetivamente verificadas, a disponibilidade orçamentária e os saldos da ata, observadas as condições estabelecidas no edital e no Termo de Referência.

Dessa forma, a estimativa dos quantitativos busca assegurar o atendimento adequado das necessidades institucionais, evitando tanto a insuficiência de materiais e equipamentos quanto a formação de estoques excessivos e a aquisição de bens desnecessários, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 135.398,45

O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R**$ 135.398,45 (c**ento e trinta e cinco mil, trezentos e noventa e oito reais e quarenta e cinco centavos**).**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da solução constitui medida destinada a ampliar a competitividade e promover a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, conforme previsto no art. 40, inciso V, alínea “b”, e § 2º, da Lei nº 14.133/2021, devendo ser adotado sempre que técnica e economicamente viável.

No presente caso, a contratação compreende a aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha, caracterizados por especificações técnicas distintas, funcionalidades independentes e ampla disponibilidade no mercado, não havendo necessidade de fornecimento conjunto para assegurar a adequada utilização dos produtos.

Dessa forma, **a licitação será realizada por item**, permitindo que os licitantes apresentem propostas exclusivamente para os produtos que tenham capacidade de fornecer, sem a obrigatoriedade de participação na totalidade do objeto.

A adoção do julgamento por item favorece a ampla participação de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, amplia a competitividade, possibilita a obtenção de preços mais vantajosos e evita a concentração do fornecimento em um único contratado.

Ressalta-se que o parcelamento não compromete a funcionalidade dos bens nem a execução da solução pretendida, uma vez que os itens podem ser adquiridos e utilizados de maneira independente, sem prejuízo ao atendimento das necessidades institucionais.

Assim, **justifica-se o parcelamento da contratação mediante adjudicação por item**, por se tratar de solução técnica e economicamente viável, em consonância com os princípios da competitividade, economicidade, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução da solução proposta, uma vez que os bens objeto desta contratação poderão ser adquiridos e utilizados de forma independente, observadas as condições de instalação e funcionamento aplicáveis.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

I) ID PCA no PNCP: 21040001000130-0-000001/2026

II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2025

III) Id do item no PCA: 1392 a 1426

IV) Classe/Grupo: 7240 - RECEPIENTES PARA USO DOMÉSTICO E COMERCIAL e outros

V) Identificador da Futura Contratação: 158161-132/2026

VI) Tipo do Documento: **DFD 140/2026**

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se que, após a aquisição e entrega dos materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha, os ambientes institucionais da Universidade Federal de Itajubá – Campus Itabira disponham de condições adequadas de organização, higiene, funcionalidade e segurança, proporcionando maior eficiência na execução das atividades de apoio administrativo e institucional. Busca-se, ainda, assegurar a reposição de materiais desgastados ou danificados, a substituição de equipamentos obsoletos e a melhoria da infraestrutura existente, contribuindo para a continuidade dos serviços, o atendimento das necessidades dos usuários e a utilização eficiente dos recursos públicos.

13. Providências a serem Adotadas

Não se aplica.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação, destinada à aquisição de materiais, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para copa e cozinha, não apresenta previsão de impactos ambientais significativos que inviabilizem sua realização. Entretanto, deverão ser observados os possíveis impactos relacionados à fabricação, ao transporte, ao consumo de energia elétrica e de água, à geração de resíduos de embalagens e ao descarte dos produtos ao final de sua vida útil.

As empresas contratadas deverão observar, no que couber, as diretrizes de sustentabilidade ambiental estabelecidas na Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 2010, no Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União (AGU) e nas demais normas ambientais e sanitárias aplicáveis ao objeto.

Sempre que tecnicamente viável e compatível com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, deverão ser priorizados produtos que apresentem características de durabilidade, resistência, facilidade de higienização, possibilidade de reutilização e menor geração de resíduos, contribuindo para a redução dos impactos ambientais e para o uso racional dos recursos públicos.

No caso dos eletrodomésticos e equipamentos, deverão ser observados, quando aplicáveis, os requisitos de eficiência energética e consumo racional de água, bem como as exigências de certificação e etiquetagem estabelecidas pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), visando à redução dos custos operacionais e dos impactos ambientais durante sua utilização.

Os materiais e utensílios destinados ao contato direto com alimentos e bebidas deverão atender às normas sanitárias pertinentes, especialmente quanto à composição dos materiais, à segurança de utilização e à facilidade de limpeza e higienização.

As empresas contratadas deverão cumprir a legislação ambiental e sanitária vigente, responsabilizando-se pelas obrigações legais relacionadas ao fornecimento dos produtos, inclusive quanto ao acondicionamento, transporte e destinação ambientalmente adequada de resíduos sob sua responsabilidade, quando aplicável.

Deverão ser observadas, ainda, as disposições da Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, especialmente quanto à redução da geração de resíduos, à reutilização, à reciclagem e à logística reversa, quando legalmente exigível para os produtos abrangidos pela contratação.

Dessa forma, considera-se que os possíveis impactos ambientais associados à contratação poderão ser mitigados mediante a adoção de critérios de sustentabilidade compatíveis com a natureza dos bens, sem prejuízo da competitividade, da economicidade e do atendimento das necessidades institucionais.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Justifica-se a viabilidade técnico-econômica do objeto a ser contratado, os aspectos de segurança, economia e durabilidade elencados no escopo deste estudo, bem como pelo aspecto econômico pela escolha da solução completa para atender a demanda solicitada, desta forma, não restou dúvida de que a proposta atende as necessidades requeridas pelo setor demandante e que as alternativas de soluções propostas pela equipe técnica reuni as melhores condições de execução e promove o desenvolvimento sustentável da região.

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.

RODRIGO DE PAULA FONSECA

Administrador

Assinou eletronicamente em 15/10/2026 às 16:49:44.

ROSANGELA MOREIRA MARTINS

Administradora

Emitido em 15/10/2026

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 325/2026 - PDA-CI (11.87.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 19/10/2026 11:00)
RODRIGO DE PAULA FONSECA
ADMINISTRADOR
PDA-CI (11.87.01)
Matrícula: ###930#7

(Assinado digitalmente em 16/10/2026 09:07)
ROSANGELA MOREIRA MARTINS
PRO-DIRETOR(A)
PDA-CI (11.87.01)
Matrícula: ###590#3

Visualize o documento original em https://sipac.unifei.edu.br/documentos/ informando seu número: **325**, ano: **2026**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **15/10/2026** e o código de verificação: **d4c51dc344**