



Governo do Estado de Roraima
Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural
"Amazônia: patrimônio dos brasileiros"

EDITAL DE ABERTURA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 90004/2026

SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

PROCESSO Nº 18303.005709/2025.19

1. PREÂMBULO

1.1. Torna-se público que o **Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural - IATER**, por meio da **Coordenadoria Seccional de Licitação e Contratação – COSLIC**, torna público aos interessados que, na forma do **Decreto nº 31.408-E**, de 9/12/2021, do **Decreto nº 34.223-E**, de 24/04/2023, **Decreto nº 37.424-E**, de 19/03/2025 e do [Decreto nº 11.462, de 31/03/2023](#), aplicando-se, as disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#) e subsidiariamente a **Lei Complementar nº. 123**, de 14/12/2006, realizará licitação na modalidade **Pregão**, na forma **Eletrônica sob o Sistema de Registro de Preços**, mediante as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

2. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

Valor Total da Contratação: R\$ 2.550.955,44

Data da Sessão Pública: dia 20/03/2026 às 09:30h (horário de Brasília)

Critério de Julgamento: menor preço

Modo de Disputa: aberto e fechado

Preferência ME/EPP/Equiparadas: SIM

Endereço Eletrônico: www.gov.br/compras

Código UASG: 929331

2.1. Este pregão poderá ter a data e horário de abertura da sessão pública transferida, caso ocorra algum fato superveniente que impeça sua abertura na data já definida;

2.2. O edital e seus anexos estarão disponíveis para download no sítio: www.gov.br/compras e na sede do IATER, na Coordenadoria Seccional de Licitação e Contratação – COSLIC, localizada na Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, s/n – Bairro dos Estados, CEP: 69.305-455, Boa Vista-RR, nas dependências do Parque Anauá, de segunda a sexta feira, no horário das 07h30 às 13h30, sem qualquer ônus, devendo apenas o interessado dispor de mídia que suporte os respectivos arquivos.

3. DO OBJETO

3.1. O objeto da presente licitação é Registro de Preço para **Aquisição de maquinários e equipamentos** destinados ao fortalecimento da agroindústria apícola no Estado de Roraima, visando apoiar a estruturação, modernização e ampliação das unidades produtivas apícolas, bem como aprimorar os processos de beneficiamento, acondicionamento, conservação e agregação de valor aos produtos apícolas, em atendimento às demandas do Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural de Roraima – IATER/RR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos;

3.2. A licitação será dividida em **22 ITENS**, conforme tabela constante no TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I e MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS – ANEXO II deste edital;

3.3. A licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste edital e seus anexos. Em caso de divergência entre as especificações descritas no Catálogo de Materiais (CATMAT) e Serviços (CATSER) do sistema eletrônico e as especificações constantes do TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I e MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS – ANEXO II deste edital, prevalecerão as especificações dos Anexos mencionados.

4. DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

5. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil, e que detenham ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação.

5.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

5.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

5.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.5. Para os **ITENS 02, 04, 05, 07, 08, 09, 10, 12, 13, 14, 16, 18, 20, 21 e 22**, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

5.5.1 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

5.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

5.7. Não poderão disputar esta licitação:

5.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

5.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

5.7.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.7.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

5.7.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

5.7.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

5.7.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

5.7.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1996, concorrendo entre si;

5.7.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

5.7.10. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

5.7.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

5.7.12. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.8. O impedimento de que trata o item 5.7.6. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

5.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 5.7.4. e 5.7.5. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

5.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

5.11. O disposto nos itens 5.7.4. e 5.7.5. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

5.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação

estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

5.13. A vedação de que trata o item 5.7.10. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

6.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

6.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no subitem anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 10.1.1 e 10.16 deste Edital.

6.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

6.4.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

6.4.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

6.4.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

6.4.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

6.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

6.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

6.6.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

6.6.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

6.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 6.4 ou 6.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

6.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

6.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

6.11. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e seus anexos e já apresentados, serão encaminhados pela licitante melhor classificada após o encerramento do envio de lances, observado o prazo de que trata o subitem 8.4.1.5 deste edital;

6.12. Fica vedada a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes durante a fase de lances do pregão eletrônico, por meio de “Chat” ou procedimento similar, exceto quanto aos avisos gerais e necessários para o andamento do certame, sendo permitido o contato destes antes e depois da referida fase através de “Chat”;

6.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

6.13.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

6.13.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

6.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

6.14.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

6.14.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

6.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem 6.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

6.16. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

6.17. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.18. O Pregoeiro verificará as propostas de preços enviadas, antes da abertura da fase de lances, desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital e seus anexos, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

7.1.1. Valor unitário e total do item ou percentual de desconto, conforme o caso;

7.1.2. Marca, Fabricante, Modelo / Versão, quando exigido no MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS – ANEXO II deste edital;

7.1.3. A licitante deverá descrever, no campo “descrição detalhada do objeto ofertado” disponível no sistema, a descrição similar à contida no TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I e no MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS – ANEXO II deste edital. Podendo acrescentar quaisquer informações que julgar necessárias ou convenientes, devendo as especificações/informações serem redigida em língua portuguesa, sob pena de desclassificação, caso não atenda às exigências acima descritas;

7.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

7.2.1 O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

7.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

7.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses anteriores à apresentação da proposta comprovada por documento hábil.

7.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.7 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.7.1 O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

7.7.2 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

7.7.3 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no subitem 7.7.2 deste edital;

7.8 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. Da Abertura

8.1.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.1.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.1.3 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens no

“chat”, em campo próprio do sistema eletrônico;

8.1.4 Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública deste pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão;

8.2. Da Classificação das Propostas

8.2.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme [art. 59 da Lei nº 14.133/2021](#).

8.2.1.1. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importará a desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos;

8.2.1.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

8.2.1.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação;

8.2.2 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances;

8.3. Formulação dos Lances

8.3.1 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.3.2 O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.

8.3.3 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

8.3.4 O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior ou percentual de desconto superior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.3.5 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 1,00 (um real)**.

8.3.6 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

8.3.7 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

8.3.8 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.3.8.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.3.8.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.3.8.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

8.3.8.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações. ([§ 3º Art. 23, IN SEGES nº 73, de 30/09/22](#)).

8.3.8.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

8.3.9 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

8.3.9.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.3.9.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.3.9.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

8.3.9.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.3.9.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

8.3.10 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“fechado e aberto”**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

8.3.10.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem 8.3.10, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

8.3.10.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.3.10.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.3.10.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

8.3.10.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

8.3.10.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

8.3.11 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

8.3.12 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.3.13 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.3.14 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.3.15 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.3.16 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

8.3.17 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

8.3.17.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.3.17.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

8.3.17.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

8.3.17.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.3.18 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

8.3.18.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

8.3.18.1.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

8.3.18.1.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

8.3.18.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

8.3.18.1.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

8.3.18.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

8.3.18.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que

este se localize;

8.3.18.2.2 empresas brasileiras;

8.3.18.2.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

8.3.18.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

8.4. Da Negociação

8.4.1 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

8.4.1.1 *Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo*

8.4.1.2 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

8.4.1.3 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.4.1.4 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

8.4.1.5 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, **no prazo de 2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8.4.1.6 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.4.2. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9. DA FASE DE JULGAMENTO

9.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o **licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar** atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no subitem 5.6. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1 SICAF;

9.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

9.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

9.1.4 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça - CNJ, no endereço eletrônico www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;

9.1.5 Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU, no endereço eletrônico <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0>;

9.2 A consulta aos cadastros **será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário**, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

9.3 Caso conste na **Consulta de Situação do licitante** a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

9.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

9.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

9.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

9.4 Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

9.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o subitem 6.6 deste edital.

9.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

9.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

9.7.1 conter vícios insanáveis;

9.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

9.7.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

9.7.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

9.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

9.8 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

9.8.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

9.8.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

9.8.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.9 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

9.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

9.11 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

9.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

9.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

9.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

9.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

9.14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

9.15. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

9.16. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

9.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

10. DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

10.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

10.2 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

10.3 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

10.4 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

10.5 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

10.6 A habilitação das licitantes será verificada por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, nos documentos por ele abrangidos, quando os procedimentos licitatórios forem realizados por órgãos ou entidades que aderirem ao SICAF.

10.6.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digítas quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3, de 26/04/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

10.7 As licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF.

10.8 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos

responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3, de 26/04/2018, art. 7º, caput](#)).

10.8.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação ([IN nº 3, de 26/04/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

10.9 Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar no **nome da licitante**, com indicação do número de inscrição no CNPJ;

10.10 Se a licitante for a matriz, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal e trabalhista deverão estar em nome da matriz, e se a licitante for a filial, os documentos mencionados deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz. Quanto aos atestados de capacidade técnica, quando solicitados, poderão ser apresentados em nome da matriz e/ou filial;

10.11 As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, conforme dispõe o art. 43 da LC nº 123, de 14/12/2006;

10.11.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme dispõe o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 14/12/2006;

10.11.1.1 A prorrogação do prazo previsto no subitem anterior poderá ser concedida, a critério da Administração Pública, **quando requerida pela licitante**, mediante apresentação de justificativa.

10.11.2 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 10.11.1. deste edital, implicará a decadência do direito à contratação, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação, conforme dispõe o art. 43, § 2º da LC nº 123, de 14/12/2006;

10.12 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.12.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **NO MÍNIMO, DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

10.13 A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

10.13.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

10.14 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

10.14.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

10.14.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

10.15 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.16 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 10.12 deste edital.

10.17 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

10.18 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538](#), de 6 de outubro de 2015).

10.19 Efetuada a verificação referente ao cumprimento das condições de participação no certame, a habilitação das licitantes será realizada mediante a apresentação dos seguintes documentos, observado o disposto no subitem 10.7 deste edital.

10.20.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

10.20.1.2. **No caso de 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>;

10.20.1.3. **No caso de 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;

10.20.1.4. **No caso de 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](#).

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

10.20.1.6. **No caso de 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.

10.20.1.7. **Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da respectiva consolidação.**

10.20.2 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

10.20.2.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), conforme o caso;

10.20.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.20.2.3. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual e/ou Municipal, do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.20.2.4. 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.

10.20.2.5. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

10.20.2.6. 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 da Lei nº 12.440, de 07/07/2011, do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 01/05/1943.

10.20.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

10.20.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, EXPEDIDA PELO DISTRIBUIDOR DO DOMICÍLIO OU SEDE DO LICITANTE, a menos de 60 (sessenta) dias da data prevista para a abertura do certame, exceto quando dela constar prazo de validade. (art. 69, inciso II, Lei nº 14.133/2021);

10.20.3.1.1. No caso de empresa em recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

10.20.3.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta. (art. 69, Lei nº 14.133/2021).

10.20.3.2.1. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício, no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

10.20.3.2.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

10.20.3.2.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), **iguais ou superiores a 1 (um)**, resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total Passivo}}{\text{Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

10.20.3.2.3.1 As empresas que apresentarem resultado inferior a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de **5% (cinco por cento)** do valor estimado da contratação ou do item pertinente, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta de preços.

10.20.3.2.4. Os documentos referidos acima **deverão ser apresentados nos termos do Decreto nº 6.022, de 22 de janeiro de 2007, e da Instrução Normativa RFB Nº 2.003, de 18 de janeiro de 2021, e suas alterações.**

10.20.3.2.5. Para critérios de julgamento do Balanço Patrimonial e Demonstração Contábeis, estes deverão estar registrados no órgão competente, assim como conter as assinaturas do Contabilista e do titular ou de representante legal da empresa licitante (Resolução CFC nº 1.330 de 18/03/2011, §2º do art. 1.181 da Lei 10.406/02, § 4º do art. 177 da lei 6.404/76).

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final da licitante declarada vencedora deverá ser encaminhada, no prazo estabelecido no subitem 8.4.1.6 deste edital, a contar da solicitação do Pregoeiro, na forma descrita abaixo:

11.1.1. Constar a descrição detalhada do objeto, as informações similares à especificação do TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I e do MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS – ANEXO II deste edital, conforme exigido no item 9 deste edital;

11.1.2. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma única via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pela licitante ou seu representante legal;

11.1.3. Constar a Razão Social e CNPJ da empresa, endereço completo, telefone, endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, bem como nome do proponente ou de seu representante legal, CPF, RG e cargo na empresa;

11.1.4. Constar a indicação do banco, número da conta e agência da licitante vencedora, para fins de pagamento;

11.1.5. Constar os preços em moeda corrente nacional (Real), o valor unitário em numeral e o valor global em numeral e por extenso (art. 12, inciso II, da Lei nº 14.133/2021), contendo 02 (duas) casas decimais após a vírgula (exemplo: R\$ 0,00);

11.1.5.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.1.6. Constar o **PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA será de, no mínimo, 90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação. As propostas omissas ou que indicarem prazo inferior serão válidas e consideradas com o prazo mínimo estabelecido neste subitem;

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso;

11.3. A proposta enviada implicará plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o **prazo de 5 (cinco) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

12.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

12.3 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

12.3.1 **Para atendimento do disposto no subitem anterior, o licitante vencedor deverá possuir cadastro no Sistema SEI**, link: https://sei.rr.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=usuario_externo_logar&id_orgao_acesso_externo=0, como usuário externo.

12.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência - Anexo I e do Modelo da Proposta II deste Edital, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

12.5 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

12.6 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

12.7 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

13. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

13.1 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro.

13.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

13.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

13.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

13.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

13.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

13.3 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

13.3.1 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

13.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

13.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

13.4.1 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

13.4.2 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

14. DOS RECURSOS

14.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

14.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

14.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor

14.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

14.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

14.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

14.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua **decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

14.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, através de solicitação **exclusivamente pelo endereço eletrônico cpl.iater.rr@gmail.com**.

15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

15.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

15.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pela pregoeira durante o certame;

15.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

15.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

15.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

15.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

15.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

15.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

15.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

15.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

15.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

15.1.5 fraudar a licitação

15.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

15.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

15.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

15.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

15.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

15.1.8 praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

15.2 Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

15.2.1 advertência;

15.2.2 multa;

15.2.3 impedimento de licitar e contratar e

15.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

15.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

15.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

15.3.2 as peculiaridades do caso concreto

15.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

15.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

15.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

15.4.1 Para as infrações previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

15.4.2 Para as infrações previstas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

15.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

15.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

15.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no subitem 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

15.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

15.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

15.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

15.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

15.4 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

16.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

16.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis contados da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

16.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, exclusivamente no endereço eletrônico cpl.iater.rr@gmail.com.

16.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

16.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

16.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16.6 Quando a impugnação e/ou pedido de esclarecimento tratar de temas alheios à competência do Pregoeiro, ou seja, sobre especificações técnicas ou diretamente vinculados ao Termo de Referência, a petição poderá ser encaminhada ao Setor Requisitante do processo para que se pronuncie acerca da demanda, cabendo ao órgão responder no prazo pré-estabelecido.

16.6.1 Caso o Setor Requisitante não consiga responder no prazo pré-estabelecido, o certame será adiado “sine-die”, até que os questionamentos sejam sanados.

17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

17.1. A homologação eletrônica deste pregão caberá à autoridade competente do IATER/RR;

17.2. O objeto deste pregão será adjudicado à licitante vencedora.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

18.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, **a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente**, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

18.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

18.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

18.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

18.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

18.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

18.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

18.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

18.10 A autoridade competente para homologar este procedimento licitatório, poderá revogá-lo somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado;

18.10.1 A anulação do pregão induz à do contrato;

18.10.2 As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

18.11 É facultado ao Pregoeiro e à Autoridade Superior, em qualquer fase deste pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação;

18.12 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) no endereço

eletrônico: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>.

18.13 Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação/requerimento de documento” em substituição aos documentos exigidos neste edital e seus anexos;

18.14 Eventuais modificações no edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas, nos termos art. 55, § 1º da Lei 14.133 de 1º/04/2021.

18.15 Os prazos previstos neste edital e seus anexos, serão contados com exclusão do dia do começo e inclusão do dia do vencimento, e considerará prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte se o vencimento cair em dia em que não houver expediente, se o expediente for encerrado antes da hora normal ou se houver indisponibilidade da comunicação eletrônica nesta Coordenadoria Seccional de Licitação e Contratação – COSLIC/IATER, nos termos do art. 183 da Lei nº 14.133 de 1º/04/2021;

18.16 Quaisquer informações complementares sobre este edital e seus anexos, poderão ser obtidas no endereço eletrônico cpl.iater.rr@gmail.com;

18.17 O resultado desta licitação será publicado no Diário Oficial do Estado de Roraima (www.imprensaoficial.rr.gov.br), no Diário Oficial da União (www.in.gov.br), quando se tratar de recursos federais, e divulgado em Jornal de grande circulação local, no sítio www.gov.br/compras, e afixado no Quadro de Avisos deste IATER;

18.18 As normas disciplinadoras desta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação;

18.19 Aplica-se à presente licitação, subsidiariamente, a [Lei nº 8.078 – Código de Proteção e Defesa do Consumidor, de 11/09/1990](#), e demais normas legais pertinentes;

18.20 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, observando o disposto na Lei nº 418 de 15/01/2004;

18.21 A proposta e os documentos de habilitação exigidos neste edital e seus anexos, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro, na forma original ou de acordo com o disposto na Lei nº 13.726, de 08/10/2018, à Coordenadoria Seccional de Licitação e Contratação – COSLIC, localizada na Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, s/n – Bairro dos Estados, CEP: 69.305-455, Boa Vista-RR, nas dependências do Parque Anauá;

18.22 Após apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro;

18.23 Quando a licitação tratar de contratações de bens e serviços de informática, o Pregoeiro poderá solicitar Parecer Técnico da Coordenadoria de Tecnologia da Informação – CTI, que compõe a estrutura do Centro de Tecnologia de Informação Fazendária – CETIF da Secretaria de Estado da Fazenda – SEFAZ, para auxiliá-lo em resolução de dúvida específica e pontual que surgir em qualquer fase da licitação, com amparo no Decreto nº 6.090-E, de 09/12/2004, e no PARECER Nº 196/2019/PAD/PGE/RR, exceto, quando a licitação for demandada pela Procuradoria Geral do Estado – PGE, que nesse caso, o Parecer Técnico mencionado poderá ser solicitado ao setor de tecnologia daquela Pasta, por força do Decreto nº 10.188-E, de 08/06/2009;

18.24 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

18.24.1 ANEXO I - Termo de Referência

18.24.2 ANEXO II – Modelo da Proposta de Preços

18.24.3 ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços

18.24.4 ANEXO IV – Minuta de Termo de Contrato

Boa Vista - RR, data registrada no sistema.

(assinatura eletrônica)

MARCELO DA SILVA PEREIRA

Presidente do Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural - IATER/RR.

Decreto nº 7-P, de 6 de janeiro de 2023.

ANEXO I

Termo de Referência 05/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
--------------------	------	-------------	---------------

5/2026	929331 - INSTITUTO DE ASSIST.TÉCN.EXT.RURAL DE RORAIMA	DENYSSON AMORIM DA SILVA	09/02/2026 14:44 (v 0.4)
--------	--	--------------------------	--------------------------

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		18303.005709/2025.19

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preço para Aquisição de maquinários e equipamentos destinados ao fortalecimento da agroindústria apícola no Estado de Roraima, visando apoiar a estruturação, modernização e ampliação das unidades produtivas apícolas, bem como aprimorar os processos de beneficiamento, acondicionamento, conservação e agregação de valor aos produtos apícolas, em atendimento às demandas do Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural de Roraima – IATER/RR.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de consumo de luxo, conforme Decreto nº 34.222-E, de 24 de abril de 2023 e Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como de natureza comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar SEI (Ep. 21001782), para os fins do disposto no inciso XIII do art.6º da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O prazo de vigência do contrato observará o exercício financeiro e a disponibilidade de créditos orçamentários, conforme prevê o art. 105 da Lei 14.133/21, iniciando-se a partir da data da última assinatura, tendo eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação. 1.6. O prazo de vigência da ata de registro de preços é de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso..

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**2.1. Fundamentação da Necessidade**

2.1.1. Considerando as diretrizes da atual gestão para o desenvolvimento do Estado, o Governo do Estado de Roraima, através deste Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Roraima- IATER/RR, busca se posicionar de forma estratégica na otimização das demandas da agricultura familiar, pautada numa nova concepção de crescimento para o setor primário no que se refere a sustentabilidade ambiental, social e econômica.

2.1.2. A necessidade da contratação decorre da demanda crescente por modernização e estruturação das agroindústrias apícola familiares, que desempenham papel essencial na geração de emprego, renda e fixação das famílias no campo, além de contribuírem diretamente para a diversificação da produção rural, a redução de perdas na colheita e a agregação de valor aos produtos.

2.1.3. A produção de produtos provenientes da apicultura desempenha papel estratégico no fortalecimento da agricultura familiar, constituindo atividade de elevado valor socioeconômico, ambiental e produtivo, especialmente em regiões com grande diversidade ambiental e forte presença de pequenos produtores, como o Estado de Roraima.

2.1.4. A necessidade da contratação decorre da demanda crescente para o fortalecimento, modernização e estruturação da cadeia produtiva da apicultura no Estado de Roraima, por meio da disponibilização de maquinários e equipamentos adequados às agroindústrias apícolas, contribuindo para o aumento da produtividade, melhoria da qualidade dos produtos, agregação de valor e ampliação do acesso aos mercados.

2.1.5. A apicultura constitui uma atividade estratégica para o desenvolvimento socioeconômico do meio rural em Roraima, contudo, observa-se que grande parte das unidades produtivas e agroindústrias apícolas existentes no Estado opera com infraestrutura limitada, equipamentos obsoletos ou insuficientes, o que compromete a eficiência produtiva, a padronização da qualidade e a competitividade dos produtos no mercado.

2.1.6. A ausência ou inadequação de maquinários apropriados dificulta o atendimento às boas práticas de produção e beneficiamento, eleva custos operacionais, aumenta o risco de perdas e limita a agregação de valor aos produtos apícolas, como mel, pólen, própolis e derivados. Nesse contexto, a aquisição de equipamentos específicos e tecnologicamente adequados mostra-se essencial para viabilizar processos mais seguros, eficientes e compatíveis com as exigências sanitárias e mercadológicas vigentes.

2.1.7. Dessa forma, a aquisição dos bens permanentes proposto não representa mera reposição de patrimônio, mas sim uma ação estratégica de fomento produtivo, essencial para garantir o pleno alcance das metas pactuadas no Eixo do Desenvolvimento Sustentável do Programas de Governo - Roraima 2030 e consolidar políticas públicas de fortalecimento da agricultura familiar e da agroindustrialização rural em Roraima, servindo como instrumento eficaz de promoção do desenvolvimento econômico, social e ambientalmente equilibrado.

2.2. Fundamentação Jurídica

2.2.1. Deverá ser aplicada à contratação pretendida, e especialmente aos casos omissos, Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas, Decreto nº 37.424-E, de 19 de março de 2025 e Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, que regulamentam o art. 82 ao art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o sistema de registro de preços para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da Administração Pública Estadual Direta, Autárquica e Fundacional do Estado de Roraima; Decreto nº 39.050-E, de 18 de agosto de 2025, Decretos nº

34.222-E e 34.223-E, de 24 de abril de 2023, Decreto nº 31.408-E de 9 de dezembro de 2021 e suas alterações e Decreto nº 11.246, de 27 de outubro de 2022; Lei Federal 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e a Lei Federal nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, Instrução Normativa/SEGES/ME nº. 73, de 30 de setembro de 2022, Instrução Normativa/SEGES/ME nº. 65 de 07 de julho de 2021 e Instrução Normativa/SEGES/ME nº. 81, de 25 de novembro de 2022.

2.2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano Anual de Trabalho- PAT 2026 e do Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta publicado no Portal Nacional de Compra Públicas, com base no Decreto nº 36.203-E, de 21 de junho de 2024 e Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022, conforme informações a seguir:

ID - PCA - PNCP	DATA DA PUBLICAÇÃO PNCP	IF DO ITEM NO PCA	CLASSE /GRUPO	ID DA FUTURA CONTRATAÇÃO
45386905000180-0-000001/2026	16/05/2024	52	3695	929331-14/2026
Link: https://pncp.gov.br/app/pca/45386905000180/2026/1				

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução proposta consiste na **aquisição de maquinários e equipamentos permanentes destinados ao fortalecimento da agroindústria da apicultura no Estado de Roraima**, com foco na estruturação, modernização e ampliação das unidades produtivas apícolas vinculadas à agricultura familiar, cooperativas, associações e demais arranjos produtivos locais atendidos pelo Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural de Roraima – IATER/RR.

3.2. A referida solução abrange o fornecimento de **equipamentos voltados às etapas de extração, beneficiamento, processamento, acondicionamento, conservação e armazenamento de produtos apícolas**, especialmente o mel, permitindo a melhoria dos padrões produtivos, sanitários e operacionais das unidades atendidas. Os bens a serem adquiridos serão distribuídos de forma planejada e estratégica, considerando a capilaridade territorial do IATER/RR, as demandas regionais identificadas, o número de unidades locais de atendimento e a concentração de polos produtivos apícolas no Estado.

3.3. A adoção da **aquisição de bens permanentes** revela-se a alternativa **tecnicamente mais adequada e economicamente mais vantajosa**, uma vez que garante autonomia produtiva aos beneficiários, continuidade das atividades ao longo do tempo e melhor aproveitamento dos recursos públicos, em detrimento de soluções temporárias como locação de equipamentos ou terceirização de serviços, as quais não atendem ao objetivo institucional de fortalecimento estrutural da cadeia produtiva apícola.

3.4. Os equipamentos propostos permitirão a **padronização dos processos produtivos**, a **redução de perdas de colheita e pós-colheita**, o **aumento da capacidade produtiva**, a **melhoria das condições de higiene e segurança alimentar**, bem como a **adequação às exigências sanitárias e regulatórias** aplicáveis à agroindústria apícola. Ademais, a modernização das unidades contribuirá para a agregação de valor aos produtos, ampliando as possibilidades de inserção em mercados formais, institucionais e privados.

3.5. Do ponto de vista operacional, a solução contempla equipamentos com especificações técnicas amplamente disponíveis no mercado nacional, de modo a assegurar a competitividade do certame, a padronização mínima necessária para o atendimento das atividades pretendidas e a facilidade de manutenção, reposição de peças e assistência técnica. Os bens deverão observar requisitos de durabilidade, eficiência energética, segurança operacional e conformidade com normas técnicas e sanitárias vigentes.

3.6. Sob a ótica do interesse público, a implementação da solução proposta está alinhada às políticas de desenvolvimento rural sustentável, de fortalecimento da agricultura familiar e de estímulo à agroindustrialização, promovendo **geração de renda, inclusão produtiva, fixação do homem no campo e desenvolvimento socioeconômico regional**. Além disso, a aquisição dos equipamentos permitirá ao IATER/RR ampliar sua capacidade de apoio técnico e institucional às cadeias produtivas estratégicas do Estado de Roraima.

3.7. Assim, a solução delineada atende de forma integrada às necessidades identificadas, garantindo viabilidade técnica, econômica e operacional, bem como aderência aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e sustentabilidade que regem as contratações públicas, constituindo-se em alternativa adequada para subsidiar a futura licitação.

3.8. A estimativa das quantidades dos bens permanentes a serem contratados foi definida a partir de **levantamento técnico consolidado das demandas institucionais do Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural de Roraima – IATER/RR** por meio da Diretoria da Organização da Produção e Comercialização Rural - DOPCR, considerando as necessidades reais da cadeia produtiva da apicultura no Estado de Roraima e sua possível expansão, devido os estímulos provocados pelas ações da ATER pública prestada por este Instituto, bem como a capacidade de atendimento institucional.

3.9. Os quantitativos previstos nos autos do processo refletem a necessidade de **estruturação mínima e funcional de unidades apícolas**, voltadas às etapas de extração, beneficiamento, acondicionamento, conservação e apoio operacional do mel e demais produtos apícolas, possibilitando a implantação, modernização e ampliação de casas de mel e unidades agroindustriais vinculadas a associações, cooperativas e polos produtivos assistidos pelo IATER/RR.

3.10. A definição das quantidades levou em consideração, especialmente:

- a **distribuição territorial da apicultura no Estado**, com polos produtivos em diferentes regiões, demandando equipamentos suficientes para atendimento descentralizado;
- a necessidade de **composição de conjuntos funcionais de equipamentos**, de modo que os bens adquiridos operem de forma integrada e contínua, evitando gargalos produtivos;

- a **capacidade operacional dos equipamentos**, observando volumes médios de produção compatíveis com a realidade da agricultura familiar apícola local;
- a experiência institucional do IATER/RR em projetos similares, programas de fomento agroindustrial e acompanhamento técnico de unidades apícolas;
- a busca pela **economicidade e racionalidade do gasto público**, evitando superdimensionamento, mas assegurando escala mínima para viabilidade técnica e operacional das unidades.

3.11. Dessa forma, as quantidades não representam mera expectativa abstrata de consumo, mas sim a **materialização de uma política pública estruturante**, voltada ao fortalecimento da agroindústria apícola, à redução de perdas, ao aumento da produtividade e à agregação de valor aos produtos da agricultura familiar.

3.12. A metodologia de definição dos quantitativos observou abordagem **técnica, fundamentada e compatível com o planejamento da contratação**, atendendo ao disposto nos arts. 5º, 11 e 18 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto aos princípios da eficiência, planejamento, economicidade e interesse público.

3.13. Foram adotados, de forma cumulativa, os seguintes procedimentos metodológicos:

a) Levantamento das demandas institucionais e produtivas

Foram consideradas as demandas apresentadas pelas unidades técnicas do IATER/RR, associadas à realidade produtiva da apicultura no Estado, incluindo número de associações atendidas, unidades locais de atuação e polos produtivos com potencial de agroindustrialização. Dados compilados por meio do Processo SEI nº 18303.005703/2025.41.

b) Definição de unidades produtivas de referência

Os quantitativos foram dimensionados com base em modelos referenciais de unidades apícolas, considerando a necessidade de ao menos um conjunto básico de equipamentos por unidade ou polo produtivo, assegurando a execução completa do processo produtivo (extração, decantação, filtragem, homogeneização, envase, apoio e conservação).

c) Análise da capacidade técnica dos equipamentos

Cada item teve sua quantidade estimada considerando a **capacidade nominal de operação** descrita nas especificações técnicas constantes do Anexo, de modo a compatibilizar volume de produção, fluxo de processamento e operação segura e eficiente.

d) Racionalização e padronização dos quantitativos

Optou-se por quantitativos padronizados por tipo de equipamento, sempre que possível, com vistas a:

- facilitar a logística de distribuição;
- otimizar a capacitação dos usuários;
- reduzir custos de manutenção e reposição;
- ampliar a competitividade do certame.

e) Observância à disponibilidade orçamentária e ao valor global estimado

Os quantitativos foram ajustados à **capacidade orçamentária disponível**, assegurando compatibilidade entre o escopo da contratação e os recursos financeiros previstos, sem prejuízo à funcionalidade mínima das unidades apícolas.

3.14. Resumo da Memória de Cálculo.

Item	Descrição do Equipamento	Unidade	Quantidade por Agroindústria	Nº de Agroindústrias Pretendidas	Quantidade Total Justificada	Critério Técnico de Dimensionamento
1	Conjunto para produção e envase de mel em sachê	UND	1	3	3	Cada agroindústria necessita de 1 linha básica de envase para agregação de valor e diversificação de mercado
2	Compressor de ar para uso agroindustrial	UND	1	3	3	Equipamento essencial para sistemas pneumáticos do envase e limpeza operacional
3	Mesa plana em aço inox para envase e manipulação de alimentos	UND	2	3	6	Mínimo de duas mesas por unidade para separação de fluxos limpos e organização do processo
4	Tanque decantador em aço inox (≈ 1.100 kg)	UND	1	3	3	Dimensionado para decantação por bateladas compatíveis com a produção diária da agroindústria
5	Decantador de mel em aço inox (≈ 200 kg)	UND	1	3	3	Uso complementar para clarificação final e controle de qualidade
6	Desoperculadora elétrica para apicultura	UND	1	3	3	Uma linha de desoperculação por agroindústria garante fluxo contínuo de extração
7	Mesa desoperculadora em aço inox	UND	2	3	6	Equipamento de apoio direto à desoperculação, compatível com o volume processado
8	Alveoladora automática de cera em aço inox	UND	1	3	3	Permite reaproveitamento da cera e fortalecimento da sustentabilidade produtiva
9	Derretedor de cera elétrico em aço inox	UND	3	3	9	Necessário para processamento dos subprodutos da apicultura

10	Mesa de trabalho multiuso em aço inox	UND	3	3	9	Apoio operacional (organização, preparo, apoio ao envase e limpeza)
11	Condicionador de ar tipo split – 24.000 BTU	UND	3	3	9	Controle térmico mínimo para ambientes de processamento e armazenamento
12	Pré-filtro para mel com bomba de transferência (200 kg)	UND	3	3	9	Filtragem sanitária e transferência segura do mel entre etapas
13	Centrífuga extratora de mel horizontal (100 quadros)	UND	1	3	3	Capacidade compatível com associações e cooperativas de apicultores familiares
14	Homogeneizador de mel em aço inox (400 kg)	UND	1	3	3	Padronização do produto, redução de cristalização e apoio ao envase
15	Balança digital com coluna articulada (300 kg)	UND	1	3	3	Controle de pesagem interna, envase e padronização dos lotes
16	Estante em aço inox com 5 prateleiras	UND	3	3	9	Organização de insumos, utensílios e produtos em processamento

3.15. A CONTRATADA deverá atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos no Instrução Normativa nº 01, de 19/01 /2010, bem como priorizar as aquisições para materiais reciclados e recicláveis e bens compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (artigo 7º,XI, da Lei nº 12.305, de 2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos).

3.16 De acordo com o previsto na Lei nº 12.305/2010, considera-se o ciclo de vida do objeto ou produto: "série de etapas que envolvem o desenvolvimento do produto, a obtenção de matérias-primas e insumos, o processo produtivo, o consumo e a disposição final".

3.16.1 O ciclo de vida do objeto compõe todas as etapas da cadeia de produção, desde a extração da matéria prima até o descarte final do produto. A análise do ciclo de vida considera o impacto ambiental do produto em todos os seus estágios – desde a extração da matéria prima, seu processamento para transformação em produto, transporte, uso/reuso/reciclagem, até o seu descarte final – visando a minimizar ao máximo o dano ambiental. Observando o reflexo desse ciclo, fica demonstrada a relação do custo x benefício da escolha da solução, considerando os ditames de sustentabilidade ambiental e social, consolidando a licitação sustentável no ordenamento jurídico licitatório.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Dos Requisitos da Contratação

4.1.1. A solução a ser adotada visa atender às demandas identificadas para o fortalecimento da agroindústria da apicultura no Estado de Roraima, contemplando agroindústrias familiares, cooperativas e associações de apicultores assistidas pelo IATER/RR. A contratação deve prover estrutura mínima completa e integrada para as etapas de extração, beneficiamento, decantação, homogeneização, envase, armazenamento e apoio operacional, assegurando qualidade sanitária, eficiência produtiva, agregação de valor e conformidade normativa.

4.1.2. Requisitos Técnicos e Funcionais:

- Cobertura integral do processo agroindustrial apícola, contemplando, de forma coordenada e contínua, as etapas de extração, desoperculação, decantação, homogeneização, filtragem, envase, pesagem, armazenamento e aproveitamento de subprodutos;
- Capacidade operacional compatível com a realidade da apicultura familiar e cooperativada, assegurando produtividade mínima sem induzir a ociosidade estrutural ou desperdício de recursos públicos;
- Integração funcional entre os equipamentos, garantindo fluxo produtivo contínuo, redução de gargalos operacionais e minimização de perdas;
- Padronização do produto final, de modo a atender exigências sanitárias, comerciais e de mercado, ampliando o acesso a canais formais de comercialização;
- Flexibilidade de utilização, possibilitando redistribuição, compartilhamento ou ampliação futura da capacidade instalada, conforme evolução da demanda.

4.1.3 Requisitos Técnico e Construtivos

- Fornecimento de equipamentos novos, sem uso anterior, de fabricação recente e compatíveis com uso agroindustrial;

- b) Emprego de materiais adequados ao contato com alimentos, prioritariamente aço inoxidável ou tecnicamente equivalente, com acabamento sanitário e resistência à corrosão;
- c) Processo construtivo adequado, com soldagem contínua, superfícies lisas e ausência de pontos de acúmulo de resíduos, de modo a facilitar a higienização;
- d) Compatibilidade elétrica, mecânica e operacional com as condições locais de instalação e uso;
- e) Admissão de soluções técnicas equivalentes, desde que comprovadamente aptas a atender aos requisitos de desempenho, durabilidade e segurança.

4.1.4. Requisitos Sanitários, de qualidade e Conformidade normativo

- a) Atendimento às boas práticas de fabricação e beneficiamento de alimentos, aplicáveis à produção apícola;
- b) Conformidade com as normas sanitárias e regulatórias vigentes, permitindo fiscalização pelos órgãos competentes;
- c) Atendimento integral às normas de segurança do trabalho, em especial a NR-12, NR-13 (quando aplicável) e demais dispositivos correlatos;
- d) Utilização de materiais atóxicos e compatíveis com higienização frequente, preservando a integridade do produto e a segurança do consumidor.

4.1.5. Requisitos de desempenho, Capacidade e Eficiência

- a) Desempenho compatível com as capacidades mínimas estabelecidas, assegurando atendimento à demanda prevista no planejamento;
- b) Eficiência operacional e energética, especialmente nos equipamentos elétricos e sistemas de aquecimento;
- c) Confiabilidade e estabilidade operacional, reduzindo riscos de paralisação e custos indiretos de manutenção corretiva.

4.1.6. Requisitos de Manutenção, Assistência Técnica e Garantia

- a) Facilidade de operação, limpeza e manutenção, reduzindo a dependência de intervenções especializadas;
- b) Disponibilização de manuais técnicos em língua portuguesa, com orientações claras e completas;
- c) Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados do recebimento definitivo, abrangendo defeitos de fabricação, falhas de componentes e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças;
- d) Existência de assistência técnica compatível com a realidade do mercado nacional, ainda que por meio de rede autorizada ou suporte remoto.

4.1.7. Em caso de divergência entre a descrição dos itens e o descrito no CATMAT, deve prevalecer a descrição detalhada dos itens deste Termo de Referência.

4.1.8. Os requisitos ora descritos têm por finalidade assegurar a plena adequação técnica, operacional e social da contratação, garantindo que os bens adquiridos atendam efetivamente ao interesse público, promovendo o fortalecimento das agroindústrias apícolas familiares, a sustentabilidade das cadeias produtivas e a execução eficiente das metas previstas.

4.2. Garantia da Contratação

4.2.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, quando esse for superior a R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

4.2.2. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas à garantia da contratação.

4.3. Da Sustentabilidade

4.3.1. A empresa contratada deverá adotar práticas sustentáveis em benefício ao meio ambiente, devendo apresentar condições favoráveis na busca pela diminuição da emissão de gases poluentes, visando o atendimento das exigências contidas na legislação federal, em consonância com os princípios de responsabilidade socioambiental. Além disso, deverão apresentar, na medida do possível, as diretrizes sustentáveis de: menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; preferência dos materiais, tecnologia e matérias-primas de origem local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem, utilizar matéria-prima com produtos sustentáveis (base de água ou óleo vegetal), seguindo a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), ao obedecer às seguintes ações: evitar, reduzir, reutilizar, reciclar, incinerar com recuperação energética e, realizar a disposição final adequada dos rejeitos.

4.3.2. Deverá também, atender às diretrizes de sustentabilidade, estabelecidas no Art. 170, VI e Art. 225 da Constituição Federal, além do que se encontra disposto na Lei nº 9.985/2000 e no Guia Nacional de Contratações, considerando os critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável por meio das contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais.

4.4. Do Consórcio

4.4.1. Não será permitida a participação de consórcio visto que a natureza do objeto contratado é de baixa complexidade e não comporta fracionamento de responsabilidades para a integralidade da execução. Além de garantir o princípio da eficiência e competitividade entre fornecedores, para atingimento da vantajosidade buscada pela administração e a segurança na execução contratual.

4.4.2. As atividades envolvidas são plenamente executáveis por empresa individualmente habilitada, com atuação regular no mercado, inexistindo, portanto, justificativa técnica para a formação de consórcios.

4.4.3. A participação de consórcios, nesse contexto, tende a introduzir complexidade administrativa desnecessária, tanto na fase de habilitação quanto na execução e fiscalização do contrato, exigindo controles adicionais, definição de responsabilidades solidárias, gestão de contratos multipartes e potenciais conflitos internos entre consorciadas, o que não se mostra compatível com o porte e a simplicidade do objeto.

4.4.4. Adicionalmente, a admissão de consórcios em licitações de baixa complexidade pode restringir a competitividade, ao favorecer a união de empresas de maior porte e capacidade econômica, em detrimento de microempresas, empresas de pequeno porte e fornecedores locais que, individualmente, possuem plena capacidade de executar o objeto. Tal cenário contraria o interesse público de ampliação da disputa e de seleção da proposta mais vantajosa.

4.4.5. Do ponto de vista da gestão contratual, a contratação de empresa individual simplifica a responsabilização, facilita a fiscalização e reduz riscos operacionais, assegurando maior previsibilidade, celeridade e eficiência na execução do objeto, em consonância com os princípios da eficiência, da economicidade e da razoabilidade.

4.4.6. Ressalta-se, por fim, que a legislação vigente não impõe a obrigatoriedade de admissão de consórcios, cabendo à Administração Pública avaliar, no caso concreto, a conveniência e a oportunidade de sua aceitação, desde que a decisão esteja devidamente motivada, como no presente caso.

4.5. Da Subcontratação

4.5.1. Não será permitida a subcontratação total ou parcial do objeto desta licitação tendo em vista não ser possível fracionamento dos encargos /obrigações constantes neste termo de referência., **exceto o serviço de transporte (frete).**

4.6. Da exigência de Amostra

4.6.1. Não será exigido a apresentação de amostra, tendo em vista que os padrões de qualidade do objeto são facilmente comprovado por meio da tabela de composição mínimas, bulas e descrição detalhado do bem.

4.7. Catálogos, encarte, folheto técnico ou folders do material ofertado

4.7.1. O licitante disponibilizará, na apresentação da proposta, catálogos, encartes, folhetos técnicos, laudo técnico, e/ou “folders” de todos os materiais ofertados devendo conter as especificações mínimas solicitadas neste Termo de Referência, no que couber, e atender aos seguintes enunciados:

I - O documento deverá ser traduzido para a língua portuguesa, quando estiver em língua estrangeira;

II - havendo diversos materiais no documento, o licitante deverá identificar qual a espécie/material que está ofertando no certame licitatório.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de Entrega:

5.1.1. A entrega deverá ser efetuada mediante solicitação por escrito, formalizada pela contratante, dela devendo constar: a data, o valor unitário da entrega, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, a identificação e assinatura do responsável, sendo efetuada diretamente pela entidade requisitante, devidamente autorizado pela autoridade superior, e ainda acompanhada pela nota de empenho ou instrumento equivalente.

5.1.2. O prazo de entrega dos bens é de 45 (quarenta e cinco) dias, contados da Ordem de Fornecimento.

5.1.3. Caso não seja possível a entrega dentro do prazo previamente estipulado, a contratada deverá comunicar as suas razões, com a devida comprovação, com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte local e endereço: Sede do IATER/RR, sito a Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, s/n - Parque Anauá - Bairro dos Estados - CEP 69.305-455, Boa Vista - RR, no horário de 07h:30min às 13h:30min de Segunda a Sexta-feira, exceto feriados, sem ônus de frete/taxa de entrega para o IATER/RR e acompanhados das respectivas notas fiscais..

5.1.5. A contratada obriga-se a entregar os itens em conformidade com as especificações descritas no anexo único deste TR, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações, desde que devidamente justificada e autorizada pela Administração.

5.1.6. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos itens licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato correrão por conta exclusiva da contratada.

5.1.7. Os itens deverão ser entregues acondicionados, embalados e conservados, de acordo com as normas de prevenção sanitária e

legislação vigente, de forma a não serem danificados/contaminados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

5.1.8. A entidade solicitante reserva-se o direito de impugnar o bem(s) entregue(s), se esse(s) não estiver(em) de acordo com as especificações técnicas deste Termo de Referência. Somente será permitido bens novo de acordo com o especificado, não se admitindo, sob qualquer hipótese, material defeituoso, fora do padrão ou de qualidade duvidosa.

5.2. Condições de Recebimento:

5.2.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 07 (sete) dias úteis, pelo fiscal do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência e na proposta da Contratada.

5.2.1.1. Para os fins do disposto no subitem

5.2.1, o termo sumário corresponde ao atesto no verso do documento fiscal ou equivalente.

5.2.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes do anexo único deste Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5.2.3. Os bens serão recebidos definitivamente pelo gestor do contrato ou comissão designada pela autoridade competente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, mediante preenchimento de termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

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

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

5.2.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela perfeita execução do contrato.

5.3. Da garantia / das condições de manutenção / do prazo e condições de instalação e assistência técnica

5.3.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao recebimento definitivo do objeto, sem prejuízo de outra garantia complementar fornecida pelo licitante /fabricante em sua proposta comercial.

5.3.1.1. As indicações das exigências de garantias adicionais, desvinculada da garantia legal, estão informadas no Anexo Único deste Termo de Referência.

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

5.3.2. A garantia será prestada com vista a manter a qualidade do objeto em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custos adicional para o Contratante.

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

5.3.3.1. Os serviços de assistência técnica serão executados pelo fabricante ou empresa por ele autorizada, em qualquer local do Território Nacional, sem prejuízo das garantias, devendo fornecer assistência técnica na cidade de Boa Vista - RR ou arcar com as despesas do deslocamento do bem e/ou do técnico para prestação do serviço de reparo ou manutenção.

5.3.3.2. Os chamados de assistência técnica deverão ser atendidos no prazo de 10 (dez) dias úteis e o problema solucionado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da autorização para realização dos serviços, emitida pelo Contratante, salvo casos excepcionais submetidos à apreciação da Administração Pública.

5.3.3.3. Caso não seja dada solução no prazo estipulado, a empresa deverá substituir, às suas custas, o bem que estiver com defeito, por outro com características iguais ou superiores, até que seja dada solução definitiva ao atendimento.

5.3.4. O prazo indicado no subitem 5.3.3.2, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, e aceito pelo Contratante.

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

6. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E CONTRATADO

6.1. São Obrigações do Contratante:

6.1.1 Conforme minuta de contrato.

6.1.2. Além do disposto na minuta de contrato, constituirão obrigações para o contratante:

6.1.2.1. CONTRATANTE deverá desempenhar o que lhe é devido, facilitando e colaborando com a CONTRATADA na execução do objeto deste TR;

6.1.2.2. Expedir por escrito, as determinações e comunicações dirigidas a contratada, determinando as providências necessárias à correção das falhas observadas.

6.1.2.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6.2. São Obrigações da Contratada:

6.2.1. Conforme minuta de contrato.

6.2.2. Além do disposto na minuta de contrato, constituirão obrigações para a contratada:

6.2.2.1. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na Proposta.

6.2.2.2. Responsabilizarem-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, deslocamento de pessoal, quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

6.2.2.3. Responsabilizar-se pelo perfeito fornecimento do objeto contratado, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a, direta ou indiretamente, causar à Contratante e a terceiros.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. 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.

7.2. As comunicações entre o contratante 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.

7.3. O contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

7.5. O fiscal 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.

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

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

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

7.6. O fiscal 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.

7.6.1. Caso ocorram 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.

7.7. O gestor do contrato acompanhará 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.

7.7.1. O gestor do contrato acompanhará 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.

7.7.2. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais 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.

7.7.3. O gestor do contrato tomará 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.

7.8. O gestor do contrato deverá 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. 7.9. 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.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, PAG. E REAJUSTE

8.1. Liquidação:

8.1.1. Recebida a Nota Fiscal, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis, após o recebimento definitivo, para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

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

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

8.1.4. A nota fiscal 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, de 2021.

8.1.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

8.1.9. 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.

8.2. Prazo de Pagamento:

8.2.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

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

8.3. Forma de Pagamento:

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

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

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

8.3.3.1. 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.

8.3.4. 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.

8.3.5. A Contratante não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal, qualquer compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

8.4. Reajuste:

8.4.1. Os preços inicialmente contratado é fixo e irrevogável no prazo de um ano contados da data do orçamento estimado.

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

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

8.4.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

8.4.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

8.4.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

8.4.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.4.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRIT. DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. Modalidade, Tipo de Licitação e Critério de Julgamento.

9.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, pelo procedimento auxiliar de Sistema de Registro de Preço, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, pela maior economicidade e vantajosidade para a administração pública.

9.1.2. A contratação será realizada por ITEM, por ser técnica e economicamente viável, garantindo a ampla competitividade e não representa perda de economia de escala.

9.1.3. Será adotado o procedimento auxiliar de Sistema de Registro de Preços.

9.2. Habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.2.1. Qualificação Econômico-financeira,

9.2.1.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, a menos de 60 (sessenta) dias da data prevista para a abertura do certame, exceto quando dela constar prazo de validade. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, inciso II).

9.2.1.1.1. No caso de empresa em recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

9.2.1.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69).

9.2.1.2.1. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício, no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

9.2.1.2.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

9.2.1.2.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), **iguais ou superiores a 1 (um)**, resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo} / \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}$$
$$SG = \text{Ativo Total} / \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}$$
$$LC = \text{Ativo Circulante} / \text{Passivo Circulante}$$

9.2.1.2.3.1. As empresas que apresentarem resultado inferior a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta de preços.

9.2.1.2.3.2. Os documentos referidos acima deverão ser apresentados nos termos do Decreto nº 6.022, de 22 de janeiro de 2007, e da Instrução Normativa RFB Nº 2.003, de 18 de janeiro de 2021, e suas alterações.

9.2.1.2.4. Para critérios de julgamento do Balanço Patrimonial e Demonstração Contábeis, estes deverão estar registrados no órgão competente.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.550.955,44 (dois milhões, quinhentos e cinquenta mil, novecentos e cinquenta e cinco reais e quarenta e quatro centavos), conforme composição dos custos global apostos no mapa de cotação de preço acostado aos autos Ep. (20991751).

11. PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP

11.1. Será aplicada para esta contratação o benefício quanto a participação de ME/EPP, conforme determina do art. 48, I, da Lei Complementar nº 123, de 2006 e artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015.

11.2. Para a presente contratação, será disponibilizado a cota reserva de até 25%, em atendimento ao art. 48, III, da Lei Complementar nº 123, de 2006 e artigo 8º do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015.

11.2.1. De acordo com § 2º do art. 8º do mesmo decreto, não havendo vencedor para a cota reservada (até 25%), esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste Instituto, considerando as futuras necessidades, conforme art. 17 do Decreto nº 37.424-E de 19 de março de 2025, a saber:

Art. 17. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a **formalização do contrato** ou de outro instrumento hábil.

Parágrafo único. A declaração do ordenador de despesa será exigida somente no ato da contratação.

(Grifo nosso)

13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. As infrações e sanções administrativas aplicáveis à presente contratação serão as previstas em contrato.

13.2. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

14. ANEXO ÚNICO

DESCRIÇÃO DOS ITENS PARA AQUISIÇÃO

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Disputa Universal						
1	610341	CONJUNTO PARA PRODUÇÃO E ENVASE DE MEL EM SACHÊ POR SISTEMA DE BOMBEAMENTO. <u>Característica:</u> Conjunto de equipamentos novos, sem uso anterior; destinado à produção, dosagem, envase e selagem de mel em sachês, por meio de sistema de bombeamento adequado a produtos viscosos, projetado para uso em agroindústrias apícolas, garantindo eficiência operacional, padronização do envase e integridade sanitária do produto. <u>Contendo:</u> - Máquina de solda PVC eletrônica, potência aproximada de 1 KVA, 220 V, com PEDAL AUTOMÁTICA; - Enchedeira para mangueiras de sachê de aproximadamente 100kg de mel, com sistema de bombeamento e aquecimento. - Mesa calha em aço inox AISI 304 com carretel, comprimento aproximadamente 3m.	Und.	08	43.229,86	345.383,88

		<p>- Compressor de ar de aproximadamente 10 PCM. Podendo ser: sistema pneumático isolado, ar filtrado grau alimentício, sistema servoelétricos e sistema elétrico hidráulico sanitário.</p> <p>- Manual de operação e manutenção em língua portuguesa;</p> <p>- O conjunto deverá atender integralmente às disposições da NR-12.</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do equipamento; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de componentes e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração</p>				
Disputa Cota Reserva ME/EPP						
2	610341	<p>CONJUNTO PARA PRODUÇÃO E ENVASE DE MEL EM SACHÊ POR SISTEMA DE BOMBEAMENTO.</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Conjunto de equipamentos novos, sem uso anterior; destinado à produção, dosagem, envase e selagem de mel em sachês, por meio de sistema de bombeamento adequado a produtos viscosos, projetado para uso em agroindústrias apícolas, garantindo eficiência operacional, padronização do envase e integridade sanitária do produto.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <p>- Máquina de solda PVC eletrônica, potência aproximada de 1 KVA, 220 V, com PEDAL AUTOMÁTICA;</p> <p>- Enchedeira para mangueiras de sachê de aproximadamente 100kg de mel, com sistema de bombeamento e aquecimento.</p> <p>- Mesa calha em aço inox AISI 304 com carretel, comprimento aproximadamente 3m.</p> <p>- Compressor de ar de aproximadamente 10 PCM. Podendo ser: sistema pneumático isolado, ar filtrado grau alimentício, sistema servoelétricos e sistema elétrico hidráulico sanitário.</p> <p>- Manual de operação e manutenção em língua portuguesa;</p> <p>- O conjunto deverá atender integralmente às disposições da NR-12.</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do equipamento; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de componentes e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração.</p>	Und.	01	43.229,86	43.229,86
Disputa Universal						
		<p>COMPRESSOR DE AR PARA USO AGROINDUSTRIAL</p> <p><u>Característica:</u></p>				

3	608477	<p>Compressor de ar novo, sem uso anterior, destinado ao fornecimento de ar comprimido para uso agroindustrial, adequado a operações contínuas ou intermitentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Compressor de ar industrial, admitindo tecnologias consolidadas no mercado (pistão, parafuso ou equivalente); - Pressão de trabalho: aproximadamente 12 bar ($\approx 175\text{lbf/pol}^2$); - Vazão efetiva: aproximadamente 10 PCM ($\text{pés}^3/\text{min}$), compatível com a pressão de trabalho; - Reservatório integrado ou acoplado, com vaso de pressão fabricado conforme normas técnicas aplicáveis. - Transmissão por correia. Sistema de proteção dupla nas partes girantes do compressor. - Motor trifásico ou equivalente; - Sistema de controle e segurança, incluindo, no mínimo: pressostato; manômetro; válvula de segurança; válvula de retenção; dispositivo para drenagem do reservatório. - Atender integralmente à NR-12 e NR-13 - Manual técnico de instalação, operação e manutenção; Ficha ou plano de manutenção preventiva; Certificado de garantia; Demais documentos técnicos exigidos pelas normas aplicáveis. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, funcionamento e componentes, incluindo mão de obra e substituição de peças, sem ônus adicional à Administração. 	Und.	05	18.453,73	92.268,65
Disputa Cota Reserva ME/EPP						
4	608477	<p>COMPRESSOR DE AR PARA USO AGROINDUSTRIAL</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Compressor de ar novo, sem uso anterior, destinado ao fornecimento de ar comprimido para uso agroindustrial, adequado a operações contínuas ou intermitentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Compressor de ar industrial, admitindo tecnologias consolidadas no mercado (pistão, parafuso ou equivalente); - Pressão de trabalho: aproximadamente 12 bar ($\approx 175\text{lbf/pol}^2$); - Vazão efetiva: aproximadamente 10 PCM ($\text{pés}^3/\text{min}$), compatível com a pressão de trabalho; - Reservatório integrado ou acoplado, com vaso de pressão fabricado conforme normas técnicas aplicáveis. - Transmissão por correia. Sistema de 	Und.	01	18.453,83	18.453,73

		<p>proteção dupla nas partes girantes do compressor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Motor trifásico ou equivalente; - Sistema de controle e segurança, incluindo, no mínimo: pressostato; manômetro; válvula de segurança; válvula de retenção; dispositivo para drenagem do reservatório. - Atender integralmente à NR-12 e NR-13 - Manual técnico de instalação, operação e manutenção; Ficha ou plano de manutenção preventiva; Certificado de garantia; Demais documentos técnicos exigidos pelas normas aplicáveis. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, funcionamento e componentes, incluindo mão de obra e substituição de peças, sem ônus adicional à Administração. 				
Disputa Exclusiva ME/EPP						
5	614243	<p>MESA PLANA EM AÇO INOX PARA ENVASE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Mesa plana, nova, sem uso anterior, destinada ao envase de mel e à manipulação de alimentos, adequada ao uso em agroindústrias, fabricada em aço inoxidável próprio para uso alimentar, projetada para atender às exigências sanitárias, ergonômicas e operacionais, com estrutura resistente e fácil higienização.</p> <p>Contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa em Aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para contato com alimentos; - Soldagem contínua com acabamento sanitário; - Superfícies lisas, sem frestas, rebarbas ou pontos de acúmulo de resíduos; - Acabamento polido ou escovado sanitário. - Espessura: 0,8 mm, admitindo espessuras superiores; - Dimensões aproximada: Comprimento: 1,80 m; Largura: 0,40 m; Admitida variação dimensional compatível com padrões industriais; Altura de 0,80 m, admitida variação ergonômica (± 5 cm); - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do bem; Abrangendo defeitos de fabricação, tais como: Falhas estruturais da mesa (empenamento, instabilidade); Defeitos de solda ou conformação; Problemas no acabamento do tampo e da estrutura que comprometam a higienização; Defeitos de montagem de pés, reforços ou travessas; 	Und.	12	3.716,13	44.629,56
Disputa Universal						

6	466185	<p>TANQUE DECANTADOR EM AÇO INOX PARA AGROINDÚSTRIA</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Tanque decantador, novo, sem uso anterior; destinado à decantação, clarificação e armazenamento temporário de mel ou outros produtos alimentícios viscosos, adequado ao uso em agroindústrias, fabricado em aço inoxidável próprio para uso alimentar, projetado para garantir eficiência do processo, segurança sanitária e facilidade de higienização, conforme normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade útil: 1.100 kg de produto, ou volume equivalente, considerando a densidade do mel; - Material de fabricação: Aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para contato com alimentos; - Corpo fabricado por soldagem contínua, com acabamento sanitário; - Superfícies internas lisas, sem frestas, rebarbas ou pontos de retenção de resíduos; - Acabamento interno e externo polido ou escovado sanitário; - Tanque com fundo cônico, inclinado ou equivalente, que permita eficiente decantação e escoamento do produto. Saída do mel pela lateral ou inferior, com conexão roscada ou flangeada. Diâmetro nominal mínimo equivalente a 1 ½", padrão industrial (BSP, NPT ou equivalente); - Tampa superior removível ou articulada, em aço inox, compatível com uso alimentar; - Visor de nível ou sistema equivalente que permita o controle visual do volume interno; - Materiais atóxicos, resistentes à corrosão e compatíveis com higienização frequente; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	08	12.129,28	97.034,24
Disputa Cota Reserva ME/EPP						
		<p>TANQUE DECANTADOR EM AÇO INOX PARA AGROINDÚSTRIA</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Tanque decantador, novo, sem uso anterior; destinado à decantação, clarificação e armazenamento temporário de mel ou outros produtos alimentícios viscosos, adequado ao uso em agroindústrias, fabricado em aço</p>				

7	466185	<p>inoxidável próprio para uso alimentar, projetado para garantir eficiência do processo, segurança sanitária e facilidade de higienização, conforme normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade útil: 1.100 kg de produto, ou volume equivalente, considerando a densidade do mel; - Material de fabricação: Aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para contato com alimentos; - Corpo fabricado por soldagem contínua, com acabamento sanitário; - Superfícies internas lisas, sem frestas, rebarbas ou pontos de retenção de resíduos; - Acabamento interno e externo polido ou escovado sanitário; - Tanque com fundo cônico, inclinado ou equivalente, que permita eficiente decantação e escoamento do produto. Saída do mel pela lateral ou inferior, com conexão roscada ou flangeada. Diâmetro nominal mínimo equivalente a 1 ½", padrão industrial (BSP, NPT ou equivalente); - Tampa superior removível ou articulada, em aço inox, compatível com uso alimentar; - Visor de nível ou sistema equivalente que permita o controle visual do volume interno; - Materiais atóxicos, resistentes à corrosão e compatíveis com higienização frequente; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	01	12.129,28	12.129,28
Disputa Exclusiva ME/EPP						
		<p>DECANTADOR DE MEL EM AÇO INOX</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Decantador de mel, novo, sem uso anterior, destinado à decantação, clarificação e armazenamento temporário de mel, adequado ao uso em agroindústrias apícolas, fabricado em aço inoxidável próprio para contato com alimentos, projetado para garantir segurança sanitária, eficiência do processo e facilidade de higienização, conforme normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade útil: 200 kg de mel, ou volume equivalente, considerando a densidade do produto; 				

8	610311	<ul style="list-style-type: none"> - Material de fabricação: Aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; - Corpo fabricado por soldagem contínua, com acabamento sanitário; - Superfícies internas lisas, sem frestas, rebarbas ou pontos de retenção de resíduos; - Acabamento interno e externo polido ou escovado sanitário, compatível com inspeções oficiais; - Tanque com fundo cônico, abaulado ou equivalente, que permita adequada decantação e escoamento completo do mel; - Tampa superior removível ou articulada, em aço inox, com sistema que assegure adequada vedação e proteção do produto; - Visor de nível ou sistema funcional equivalente que permita o controle visual do volume interno; - Saída lateral ou inferior, com válvula ou torneira sanitária; Diâmetro nominal mínimo equivalente a 1 ½" (≈ 38 mm), admitindo padrões industriais BSP, NPT ou equivalente. Sistema que minimize gotejamento e facilite o controle do envase; - Apoiado sobre pés ou estrutura de sustentação fabricados em aço inox ou material tecnicamente equivalente; Altura compatível com operações de envase e limpeza, admitida variação conforme padrão do fabricante; - Materiais atóxicos, resistentes à corrosão e compatíveis com higienização frequente; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração 	Und.	06	4.002,61	24.015,66
Disputa Exclusiva ME/EPP						
		<p>DESOPERCULADORA ELÉTRICA PARA APICULTURA</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Desoperculadora elétrica, novo, sem uso anterior, destinada à remoção dos opérculos de cera dos quadros de mel, adequada ao uso em unidades de beneficiamento apícola e agroindústrias, projetada para garantir eficiência operacional, padronização do processo, segurança do operador e integridade sanitária do produto, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade operacional mínima: 480 quadros por hora, considerando operação 				

9	611470	<p>continua;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema de alimentação: Alimentação manual assistida ou por esteira, admitindo soluções tecnicamente equivalentes que assegurem fluxo contínuo dos quadros; - Material de fabricação: Componentes estruturais e partes em contato com o produto fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; - Sistema de acionamento: Acionamento elétrico por motor adequado à capacidade mínima exigida; - Alimentação elétrica: compatível com rede 110 V ou 220 V, monofásica, ou equivalente; - Regulagens: Sistema de regulação que permita o ajuste para diferentes larguras e alturas de quadros, compatível com os padrões utilizados na apicultura nacional; - Estrutura e fixação: Estrutura compatível com instalação sobre mesas, tanques ou linhas de processamento; - Sistema de fixação ou apoio adaptável a diferentes configurações operacionais; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	03	12.522,50	37.567,50
Disputa Exclusiva ME/EPP						
		<p>MESA DESOPERCULADORA EM AÇO INOX PARA APICULTURA</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Mesa desoperculadora, novo, sem uso anterior, destinada ao apoio às operações de desoperculação, coleta e manejo do mel, adequada ao uso em unidades de beneficiamento apícola e agroindústrias, fabricada em aço inoxidável próprio para contato com alimentos, projetada para garantir higiene, eficiência operacional, ergonomia e facilidade de limpeza, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade operacional: Capacidade para acomodar 60 quadros de mel ou mais, compatíveis com padrões utilizados na apicultura nacional (ex.: Langstroth ou equivalente); - Cuba / reservatório: Cuba fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; Acabamento sanitário, com superfícies internas lisas, sem frestas ou rebarbas; 				

10	615817	<p>- Sistema de coleta: Cesto coletor interno ou sistema funcional equivalente, destinado à retenção de resíduos de cera; Fabricado em aço inoxidável ou material tecnicamente equivalente, resistente e de fácil higienização;</p> <p>- Processo construtivo: Corpo fabricado por soldagem contínua, admitindo diferentes processos industriais equivalentes; Acabamento polido ou escovado sanitário, compatível com inspeções oficiais;</p> <p>- Estrutura reforçada, projetada para suportar a carga operacional plena; Dimensões compatíveis com o uso ergonômico e o fluxo de trabalho da desoperculação;</p> <p>- Materiais atóxicos, resistentes à corrosão e compatíveis com higienização frequente;</p> <p>- Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia.</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração.</p>	Und.	09	7.406,48	66.658,32
Disputa Universal						
11	466259	<p>ALVEOLADORA AUTOMÁTICA DE CERA EM AÇO INOX</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento automático destinado à produção de lâminas alveoladas de cera, adequado ao uso em unidades de beneficiamento apícola e agroindústrias, projetado para integrar, de forma contínua, as etapas de derretimento, filtragem, dosagem, conformação e corte da cera, assegurando padronização do produto, eficiência operacional, segurança e conformidade sanitária, conforme normas técnicas vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <p>- Capacidade operacional mínima: 20 kg de cera por hora, em regime contínuo;</p> <p>- Material de fabricação: Estrutura e componentes em contato com a cera fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar;</p> <p>- Sistema de derretimento e filtragem: Tanque derretedor de cera com sistema de aquecimento elétrico controlado; Isolamento térmico adequado; Sistema de filtragem da cera, admitindo diferentes soluções técnicas equivalentes;</p> <p>- Sistema de dosagem: Tanque dosador com aquecimento controlado, assegurando fluxo contínuo e homogêneo da cera;</p> <p>- Sistema de conformação (alveolagem): Cilindros alveoladores ou</p>	Und.	03	250.000,00	750.000,00

		<p>sistema equivalente para formação das lâminas de cera; Sistema de resfriamento dos cilindros ou solução funcional equivalente, garantindo estabilidade dimensional do produto;</p> <p>- Sistema de corte: Sistema automático de corte longitudinal e transversal das lâminas; Regulagem do comprimento e dimensões das lâminas, com ajuste mecânico ou eletrônico;</p> <p>- Automação e controle: Pannel elétrico integrado, contendo, no mínimo: controladores eletrônicos digitais de temperatura; indicação de temperatura por termômetro digital ou sistema equivalente; variador de velocidade ou sistema equivalente de controle do ritmo de produção; Dispositivos de proteção elétrica e operacional do equipamento;</p> <p>- Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia.</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração.</p>				
Disputa Exclusiva ME/EPP						
12	602925	<p>DERRETEADOR DE CERA ELÉTRICO EM AÇO INOX</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Derretedor de cera elétrico destinado ao derretimento e separação de cera apícola proveniente de quadros, adequado ao uso em unidades de beneficiamento apícola e agroindústrias, projetado para garantir eficiência térmica, segurança operacional e conformidade sanitária, em atendimento às normas técnicas vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <p>- Capacidade operacional mínima: Capacidade para processamento de 40 quadros de melgueira por ciclo ou equivalente funcional;</p> <p>- Material de fabricação: Estrutura e componentes em contato com a cera fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar;</p> <p>- Sistema de aquecimento: Aquecimento por resistência elétrica ou sistema elétrico equivalente; Potência compatível com a capacidade mínima exigida;</p> <p>- Controle de temperatura: Termostato regulável ou controlador eletrônico de temperatura, permitindo ajuste e manutenção da faixa térmica adequada ao derretimento da cera;</p> <p>- Sistema hidráulico/banho térmico (quando aplicável): Reservatório para água ou sistema</p>	Und.	03	8.195,99	24.587,97

		<p>térmico equivalente, com capacidade compatível com a operação segura do equipamento;</p> <p>- Processo construtivo e acabamento: Corpo fabricado por soldagem contínua, admitindo diferentes processos industriais equivalentes; Acabamento interno e externo polido ou escovado sanitário, com superfícies lisas, sem frestas ou rebarbas;</p> <p>- Estrutura e manuseio: Tampa superior removível ou articulada, em aço inox ou material equivalente; Estrutura projetada para facilitar carga, descarga e higienização;</p> <p>- Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia.</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração.</p>				
Disputa Exclusiva ME/EPP						
13	254670	<p>MESA DE TRABALHO MULTIUSO EM AÇO INOX</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Mesa de trabalho multiuso destinada ao apoio a atividades de manipulação, organização e preparo de materiais e produtos, adequada ao uso em ambientes agroindustriais, unidades de beneficiamento e áreas de apoio operacional, fabricada em aço inoxidável, com estrutura desmontável, projetada para garantir resistência mecânica, estabilidade, facilidade de limpeza e flexibilidade de uso.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <p>- Material de fabricação: Estrutura, tampo e prateleira fabricados em aço inoxidável AISI 430 ou superior, ou material tecnicamente equivalente, resistente à corrosão em ambientes internos;</p> <p>- Tampo superior: Tampo plano em aço inox, próprio para apoio e manipulação; Espessura mínima compatível com a carga exigida, admitindo chapas iguais ou superiores a 0,6 mm;</p> <p>- Prateleira inferior: Prateleira inferior tipo gradeada ou lisa, fabricada em aço inox ou material tecnicamente equivalente, destinada ao apoio e organização de materiais;</p> <p>- Estrutura: Estrutura desmontável ou modular, permitindo montagem e desmontagem sem prejuízo da estabilidade; Pés fabricados em tubo de aço inox ou material equivalente, com sapatas reguláveis, garantindo nivelamento em pisos irregulares;</p> <p>- Dimensões aproximadas: Comprimento de aproximadamente 1,80 m; Largura de aproximadamente 0,70 m; Altura:</p>	Und.	09	1.591,42	14.322,78

		<p>aproximadamente 0,90 m, admitida variação ergonômica;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade de carga aproximadamente: Tampo: 70 kg, distribuídos uniformemente; Prateleira inferior: 30 kg, distribuídos uniformemente; - Manual ou instruções de montagem e uso; Informações técnicas do produto; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 				
Disputa Cota Reserva ME/EPP						
14	440747	<p>CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT, CICLO FRIO</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Condicionador de ar tipo Split Hi-Wall, ciclo frio, destinado à climatização de ambientes administrativos, técnicos ou operacionais, adequado para uso contínuo, projetado para garantir conforto térmico, eficiência energética e confiabilidade operacional, em conformidade com as normas técnicas e regulamentares vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Condicionador de ar tipo Split, ciclo frio; - Capacidade nominal de refrigeração: 24.000 BTU/h, admitida variação técnica compatível com padrões do fabricante; - Potência elétrica aproximada: Compatível com a capacidade de refrigeração exigida, admitindo variações conforme tecnologia empregada; - Funções mínimas: Refrigeração; Desumidificação; Ventilação; - Eficiência energética: Classificação mínima "A", conforme Programa Brasileiro de Etiquetagem – INMETRO, ou classificação superior; - Alimentação elétrica: 220 V, monofásico ou equivalente; - Unidades: Unidade interna (evaporadora) e unidade externa (condensadora), próprias para instalação tipo split; - Dimensões: Dimensões compatíveis com a capacidade de refrigeração e padrão construtivo do fabricante, vedada a exigência de medidas exatas; - Manual ou instruções de montagem e uso; Informações técnicas do produto; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus 	Und.	12	4.578,93	54.974,16

		adicional para a Administração.				
Disputa Universal						
15	466014	<p>PRÉ-FILTRO PARA MEL COM BOMBA DE TRANSFERÊNCIA – CAPACIDADE 200 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento novo, sem uso anterior, destinado à filtragem de impurezas do mel, indicado para uso em unidades de extração apícola, após a centrifuga, bem como em entrepostos e casas de mel, durante as etapas de transferência e envase em tambores ou recipientes apropriados. O sistema deve permitir a remoção gradual de impurezas, assegurando a qualidade sanitária e alimentar do produto, sem comprometer suas características físicoquímicas.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade nominal de processamento: mínima de 200 kg de mel por operação; - Sistema de filtragem: Filtragem em três estágios, composta por: 01 (um) filtro horizontal; 02 (dois) filtros verticais, ou equivalente; - Cada estágio deve possuir elemento de filtragem próprio, possibilitando a retenção progressiva de impurezas, da mais grossa à mais fina; - Elementos filtrantes mínimos exigidos: Cesto perfurado em aço inox; Tela com malha aproximada M40; Tela com malha aproximada M80; - Sistema de bombeamento: Equipado com bomba de lóbulos, apropriada para produtos alimentícios viscosos; Capacidade de transferência: aprox. 700 kg /hora; Operação contínua, garantindo fluxo uniforme e preservação da integridade do mel; - Material de fabricação: Produto integralmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Soldagem executada pelo processo TIG, adequada para equipamentos sanitários; Acabamento com polimento sanitário, compatível com normas de higiene e limpeza do setor alimentício; Dimensões aproximadas: Comprimento: 1.000 mm; Largura: 500 mm; Altura: 400 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a capacidade e funcionalidade do equipamento; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	09	16.279,08	146.511,72

Disputa Cota Reserva ME/EPP						
		PRÉ-FILTRO PARA MEL COM BOMBA DE TRANSFERÊNCIA – CAPACIDADE 200 KG				
16	466014	<p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento novo, sem uso anterior, destinado à filtragem de impurezas do mel, indicado para uso em unidades de extração apícola, após a centrifuga, bem como em entrepostos e casas de mel, durante as etapas de transferência e envase em tambores ou recipientes apropriados. O sistema deve permitir a remoção gradual de impurezas, assegurando a qualidade sanitária e alimentar do produto, sem comprometer suas características físicoquímicas.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade nominal de processamento: mínima de 200 kg de mel por operação; - Sistema de filtragem: Filtragem em três estágios, composta por: 01 (um) filtro horizontal; 02 (dois) filtros verticais, ou equivalente; - Cada estágio deve possuir elemento de filtragem próprio, possibilitando a retenção progressiva de impurezas, da mais grossa à mais fina; - Elementos filtrantes mínimos exigidos: Cesto perfurado em aço inox; Tela com malha aproximada M40; Tela com malha aproximada M80; - Sistema de bombeamento: Equipado com bomba de lóbulos, apropriada para produtos alimentícios viscosos; Capacidade de transferência: aprox. 700 kg /hora; Operação contínua, garantindo fluxo uniforme e preservação da integridade do mel; - Material de fabricação: Produto integralmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Soldagem executada pelo processo TIG, adequada para equipamentos sanitários; Acabamento com polimento sanitário, compatível com normas de higiene e limpeza do setor alimentício; Dimensões aproximadas: Comprimento: 1.000 mm; Largura: 500 mm; Altura: 400 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a capacidade e funcionalidade do equipamento; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	03	16.279,08	48.837,24
Disputa Universal						
		CENTRÍFUGA EXTRATORA DE MEL				

17	466188	<p>HORIZONTAL – CAPACIDADE PARA 100 QUADROS</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento, novo, sem uso anterior, destinado à extração centrífuga de mel, indicado para uso em casas de mel, entrepostos apícolas e unidades de beneficiamento, projetado para operação contínua, eficiente e sanitariamente adequada. Deve permitir a extração uniforme do mel dos favos, preservando a integridade dos quadros e assegurando elevada produtividade, com controle preciso de rotação.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Centrífuga extratora de mel horizontal; - Capacidade nominal: Aprox. de 100 (cem) quadros de melgueira, compatíveis com padrões usuais de apicultura; - Tambor, Tampas e estrutura interna e externa: Totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Processo de soldagem TIG; Polimento sanitário, adequado para contato com alimentos; - Sistema de acionamento: Acionamento elétrico com controle eletrônico de velocidade; Painel de comando equipado com inversor de frequência, permitindo: Ajuste gradual da rotação; Operação segura e eficiente e; Redução de impactos mecânicos nos quadros; - Sistema de mancal e rolamento: Tipo inferior, dimensionado para suportar carga e operação contínua; - Sistema de descarga do mel: Torneira de corte rápido, fabricada em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Vedação por anel O-ring em silicone atóxico, grau alimentício; Dimensões aproximadas: Diâmetro: 575 mm; Altura: 1.300 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a capacidade e funcionalidade do equipamento; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	08	61.018,75	488.150,00
Disputa Cota Reserva ME/EPP						
		<p>CENTRÍFUGA EXTRATORA DE MEL HORIZONTAL – CAPACIDADE PARA 100 QUADROS</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento, novo, sem uso anterior, destinado à extração centrífuga de mel, indicado para uso</p>				

18	466188	<p>em casas de mel, entrepostos apícolas e unidades de beneficiamento, projetado para operação contínua, eficiente e sanitariamente adequada. Deve permitir a extração uniforme do mel dos favos, preservando a integridade dos quadros e assegurando elevada produtividade, com controle preciso de rotação.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Centrífuga extratora de mel horizontal; - Capacidade nominal: Aprox. de 100 (cem) quadros de melgueira, compatíveis com padrões usuais de apicultura; - Tambor, Tampas e estrutura interna e externa: Totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Processo de soldagem TIG; Polimento sanitário, adequado para contato com alimentos; - Sistema de acionamento: Acionamento elétrico com controle eletrônico de velocidade; Painel de comando equipado com inversor de frequência, permitindo: Ajuste gradual da rotação; Operação segura e eficiente e; Redução de impactos mecânicos nos quadros; - Sistema de mancal e rolamento: Tipo inferior, dimensionado para suportar carga e operação contínua; - Sistema de descarga do mel: Torneira de corte rápido, fabricada em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Vedação por anel O-ring em silicone atóxico, grau alimentício; Dimensões aproximadas: Diâmetro: 575 mm; Altura: 1.300 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a capacidade e funcionalidade do equipamento; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	01	61.018,75	61,018,75
Disputa Universal						
		<p>HOMOGENEIZADOR DE MEL EM AÇO INOX – CAPACIDADE MÍNIMA 400 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento, novo, sem uso anterior, destinado à homogeneização térmica e mecânica do mel, indicado para uso em casas de mel, entrepostos apícolas e unidades de beneficiamento, com a finalidade de uniformizar a textura, reduzir a cristalização, facilitar o envase e assegurar a padronização do produto final, preservando suas características físico-químicas e qualidade sanitária.</p>				

19	616713	<p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Material de fabricação: Equipamento totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; - Capacidade nominal: Mínima de 400 (quatrocentos) kg de mel por batelada; - Sistema de aquecimento: Aquecimento indireto tipo banhomaria; Utilização de resistência elétrica de imersão, própria para uso alimentício; Controle automático de temperatura por meio de termostato, permitindo ajuste e manutenção da faixa térmica adequada ao processamento do mel; - Construção do tanque: Parede tripla, composta por: Compartimento interno para o mel; Câmara intermediária para circulação de água de aquecimento; Camada de isolamento térmico, reduzindo perdas de calor e consumo energético; - Sistema de mistura: Equipado com motoredutor, dimensionado para operação contínua; Misturador de baixa rotação, adequado para produtos viscosos, evitando a incorporação excessiva de ar e preservando as propriedades do mel; - Visores: Visor de nível do mel; Visor de nível da água do sistema banho-maria; Ambos confeccionados em material compatível com uso alimentício e resistência térmica; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	05	21.724,07	108.620,35
Disputa Cota Reserva ME/EPP						
		<p>HOMOGENEIZADOR DE MEL EM AÇO INOX – CAPACIDADE MÍNIMA 400 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento, novo, sem uso anterior, destinado à homogeneização térmica e mecânica do mel, indicado para uso em casas de mel, entrepostos apícolas e unidades de beneficiamento, com a finalidade de uniformizar a textura, reduzir a cristalização, facilitar o envase e assegurar a padronização do produto final, preservando suas características físico-químicas e qualidade sanitária.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Material de fabricação: Equipamento totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; - Capacidade nominal: Mínima de 400 (quatrocentos) kg de mel por batelada; - Sistema de aquecimento: Aquecimento indireto tipo banhomaria; Utilização de 				

20	616713	<p>resistência elétrica de imersão, própria para uso alimentício; Controle automático de temperatura por meio de termostato, permitindo ajuste e manutenção da faixa térmica adequada ao processamento do mel;</p> <p>- Construção do tanque: Parede tripla, composta por: Compartimento interno para o mel; Câmara intermediária para circulação de água de aquecimento; Camada de isolamento térmico, reduzindo perdas de calor e consumo energético;</p> <p>- Sistema de mistura: Equipado com motoredutor, dimensionado para operação contínua; Misturador de baixa rotação, adequado para produtos viscosos, evitando a incorporação excessiva de ar e preservando as propriedades do mel;</p> <p>- Visores: Visor de nível do mel; Visor de nível da água do sistema banho-maria; Ambos confeccionados em material compatível com uso alimentício e resistência térmica;</p> <p>- Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção;</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração.</p>	Und.	01	21.724,07	21.724,07
Disputa Exclusiva ME/EPP						
21	454433	<p>BALANÇA DIGITAL COM COLUNA ARTICULADA – CAPACIDADE MÁXIMA 300 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento eletrônico- novo, sem uso anterior, destinado à pesagem de produtos e insumos, indicado para uso em ambientes industriais, agroindustriais, casas de mel, entrepostos e áreas de processamento, projetado para proporcionar precisão, robustez e flexibilidade operacional, inclusive em locais com limitação de acesso à rede elétrica.</p> <p>Contendo:</p> <p>- Tipo: Balança digital eletrônica de bancada ou plataforma, com coluna articulada para sustentação do módulo indicador;</p> <p>- Capacidade de pesagem: 300 (trezentos) kg;</p> <p>- Sistema de alimentação: Bivolt automático (110/220 V); Bateria interna recarregável, permitindo operação autônoma em caso de ausência de energia elétrica;</p> <p>- Coluna articulada: Estrutura que permita ajuste de posição do display, proporcionando melhor visualização, ergonomia e flexibilidade de instalação;</p> <p>- Display: Display digital de cristal líquido (LCD); Iluminação de fundo (backlight), especialmente para operação em modo bateria</p>	Und.	09	4.095,93	36.863,37

		<p>ou ambientes com baixa luminosidade;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funções operacionais: Função tara, com possibilidade de tara sucessiva; Indicação clara de peso líquido e bruto; Proteção eletrônica contra sobrecarga e interferências eletromagnéticas; - Plataforma de pesagem: Fabricada em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício, resistente à corrosão e de fácil higienização; - Teclado: Teclado de fácil digitação, resistente ao uso contínuo; - Comunicação de dados: Saída de dados tipo RS-232C ou similar, nativa ou opcional, permitindo integração com impressoras, computadores ou sistemas de automação; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo instruções de operação, configuração e manutenção. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; Abrangendo defeitos de fabricação, falhas de componentes eletrônicos, células de carga, indicador digital e fonte de alimentação; Incluindo mão de obra e peças 				
22	600952	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 5 PRATELEIRAS LISAS – DIMENSÕES APROXIMADAS 1,50m</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Estante, novo, sem uso anterior, destinada ao armazenamento organizado de materiais, insumos, utensílios e produtos, indicada para uso em ambientes industriais, agroindustriais, cozinhas industriais, casas de mel, entrepostos, laboratórios e áreas de processamento, devendo apresentar robustez estrutural, resistência à corrosão, facilidade de higienização e segurança operacional.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Estante metálica modular, desmontável, com prateleiras lisas; - Dimensões aproximadas: Altura: 1.500 mm; Largura: 1.500 mm; Profundidade: 400 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a funcionalidade e capacidade de carga do equipamento; - Quantidade de prateleiras: Mínimo de 05 (cinco) prateleiras lisas, uniformemente distribuídas; - Capacidade de carga: Capacidade total mínima: 400 kg, distribuídos de forma uniforme; Capacidade mínima por prateleira: 80 kg; - Material de fabricação: Superfície lisa, de fácil limpeza e higienização; Estrutura, colunas e prateleiras fabricadas integralmente em aço inoxidável, com resistência adequada para ambientes úmidos e de processamento; Aceitam-se ligas de aço inox compatíveis com uso industrial e agroindustrial, tais como AISI 201 ou 	Und.	09	1.505,15	13.5465,35

	<p>superior, desde que atendam às exigências de resistência mecânica e durabilidade;</p> <p>- Prateleiras: Prateleiras lisas e reforçadas, adequadas para armazenamento de diversos tipos de materiais; Fixação segura à estrutura, permitindo estabilidade mesmo sob carga máxima;</p> <p>- Pés: Pés reguláveis, possibilitando ajuste de altura para nivelamento do equipamento em pisos irregulares; Sistema que garanta estabilidade e segurança durante o uso;</p> <p>- Montagem simples, sem necessidade de soldas no local; Fornecimento de manual ou instruções de montagem e uso, em língua portuguesa;</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do bem; Cobrindo defeitos de fabricação, tais como: Falhas estruturais; Defeitos de solda ou conformação; Problemas de fixação das prateleiras; Defeitos de acabamento que comprometam a resistência ou o uso normal</p>				
VALOR GLOBAL					R\$ 2.550.955,44

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](#).

Despacho: Portaria nº 207/IATER/PRESI/GAB/PUB, de 04 de julho de 2025.

DENYSSON AMORIM DA SILVA

Membro da Comissão Permanente de Planejamento e Instrução Processual Licitatória - CPIP/DIRAF/IATER
Assinou eletronicamente em 09/02/2026 às 12:52:08.

Despacho: Portaria nº 207/IATER/PRESI/GAB/PUB, de 04 de julho de 2025.

WADSON RHODRIGO LIMA MARTINS

Presidente da Comissão Permanente de Planejamento e Instrução Processual Licitatória - CPIP/DIRAF/IATER
Assinou eletronicamente em 09/02/2026 às 14:10:18.

Despacho: Portaria Nº 338/IATER/PRESI/GAB/PUB, de 09 de outubro de 2024.

MARLON MAIA DA SILVA

Diretor DOPCR
Assinou eletronicamente em 09/02/2026 às 13:27:28.

Despacho: Decreto nº 7-P de 6 de janeiro de 2023

MARCELO DA SILVA PEREIRA

Autoridade competente
Assinou eletronicamente em 09/02/2026 às 14:44:19.

ANEXO II**(TIMBRE DA EMPRESA)****MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

PROCESSO Nº: 18303.005709/2025.19 PREGÃO ELETRÔNICO SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: XXXX/2026	CNPJ:
--	-------

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Disputa Universal					
1	CONJUNTO PARA PRODUÇÃO E ENVASE DE MEL EM SACHÊ POR SISTEMA DE BOMBEAMENTO. <u>Característica:</u> Conjunto de equipamentos novos, sem uso anterior; destinado à produção, dosagem, envase e selagem de mel em sachês, por meio de sistema de bombeamento adequado a produtos viscosos, projetado para uso em agroindústrias apícolas, garantindo eficiência operacional, padronização do envase e integridade sanitária do produto. <u>Contendo:</u> - Máquina de solda PVC eletrônica, potência aproximada de 1 KVA, 220 V, com PEDAL AUTOMÁTICA; - Enchedeira para mangueiras de sache de aproximadamente 100kg de mel, com sistema de bombeamento e aquecimento. - Mesa calha em aço inox AISI 304 com carretel, comprimento aproximadamente 3m. - Compressor de ar de aproximadamente 10 PCM. Podendo ser: sistema pneumático isolado, ar filtrado grau alimentício, sistema servoeletrônicos e sistema elétrico hidráulico sanitário. - Manual de operação e manutenção em língua portuguesa; - O conjunto deverá atender integralmente às disposições da NR-12. - Garantia mínima de 12 (doze) meses , contados a partir do recebimento definitivo do equipamento; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de componentes e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração	Und.	08		
Disputa Cota Reserva ME/EPP					
2	CONJUNTO PARA PRODUÇÃO E ENVASE DE MEL EM SACHÊ POR SISTEMA DE BOMBEAMENTO. <u>Característica:</u> Conjunto de equipamentos novos, sem uso anterior; destinado à produção, dosagem, envase e selagem de mel em sachês, por meio de sistema de bombeamento adequado a produtos viscosos, projetado para uso em agroindústrias apícolas, garantindo eficiência operacional, padronização do envase e integridade sanitária do produto. <u>Contendo:</u> - Máquina de solda PVC eletrônica, potência aproximada de 1 KVA, 220 V, com PEDAL AUTOMÁTICA; - Enchedeira para mangueiras de sache de aproximadamente 100kg de mel, com sistema de bombeamento e aquecimento.	Und.	01		

	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa calha em aço inox AISI 304 com carretel, comprimento aproximadamente 3m. - Compressor de ar de aproximadamente 10 PCM. Podendo ser: sistema pneumático isolado, ar filtrado grau alimentício, sistema servoelétricos e sistema elétrico hidráulico sanitário. - Manual de operação e manutenção em língua portuguesa; - O conjunto deverá atender integralmente às disposições da NR-12. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do equipamento; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de componentes e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 				
Disputa Universal					
3	<p>COMPRESSOR DE AR PARA USO AGROINDUSTRIAL</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Compressor de ar novo, sem uso anterior, destinado ao fornecimento de ar comprimido para uso agroindustrial, adequado a operações contínuas ou intermitentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Compressor de ar industrial, admitindo tecnologias consolidadas no mercado (pistão, parafuso ou equivalente); - Pressão de trabalho: aproximadamente 12 bar ($\approx 175\text{lbf/pol}^2$); - Vazão efetiva: aproximadamente 10 PCM ($\text{pés}^3/\text{min}$), compatível com a pressão de trabalho; - Reservatório integrado ou acoplado, com vaso de pressão fabricado conforme normas técnicas aplicáveis. - Transmissão por correia. Sistema de proteção dupla nas partes girantes do compressor. - Motor trifásico ou equivalente; - Sistema de controle e segurança, incluindo, no mínimo: pressostato; manômetro; válvula de segurança; válvula de retenção; dispositivo para drenagem do reservatório. - Atender integralmente à NR-12 e NR-13 - Manual técnico de instalação, operação e manutenção; Ficha ou plano de manutenção preventiva; Certificado de garantia; Demais documentos técnicos exigidos pelas normas aplicáveis. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, funcionamento e componentes, incluindo mão de obra e substituição de peças, sem ônus adicional à Administração. 	Und.	05		
Disputa Cota Reserva ME/EPP					
	<p>COMPRESSOR DE AR PARA USO AGROINDUSTRIAL</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Compressor de ar novo, sem uso anterior, destinado ao fornecimento de ar comprimido para uso agroindustrial, adequado a operações contínuas ou intermitentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Compressor de ar industrial, admitindo tecnologias consolidadas no mercado (pistão, parafuso ou equivalente); - Pressão de trabalho: aproximadamente 12 bar ($\approx 175\text{lbf/pol}^2$); - Vazão efetiva: aproximadamente 10 PCM ($\text{pés}^3/\text{min}$), compatível com a pressão de trabalho; 				

4	<ul style="list-style-type: none"> - Reservatório integrado ou acoplado, com vaso de pressão fabricado conforme normas técnicas aplicáveis. - Transmissão por correia. Sistema de proteção dupla nas partes girantes do compressor. - Motor trifásico ou equivalente; - Sistema de controle e segurança, incluindo, no mínimo: pressostato; manômetro; válvula de segurança; válvula de retenção; dispositivo para drenagem do reservatório. - Atender integralmente à NR-12 e NR-13 - Manual técnico de instalação, operação e manutenção; Ficha ou plano de manutenção preventiva; Certificado de garantia; Demais documentos técnicos exigidos pelas normas aplicáveis. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, funcionamento e componentes, incluindo mão de obra e substituição de peças, sem ônus adicional à Administração. 	Und.	01		
Disputa Exclusiva ME/EPP					
5	<p>MESA PLANA EM AÇO INOX PARA ENVASE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Mesa plana, nova, sem uso anterior, destinada ao envase de mel e à manipulação de alimentos, adequada ao uso em agroindústrias, fabricada em aço inoxidável próprio para uso alimentar, projetada para atender às exigências sanitárias, ergonômicas e operacionais, com estrutura resistente e fácil higienização.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa em Aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para contato com alimentos; - Soldagem contínua com acabamento sanitário; - Superfícies lisas, sem frestas, rebarbas ou pontos de acúmulo de resíduos; - Acabamento polido ou escovado sanitário. - Espessura: 0,8 mm, admitindo espessuras superiores; - Dimensões aproximada: Comprimento: 1,80 m; Largura: 0,40 m; Admitida variação dimensional compatível com padrões industriais; Altura de 0,80 m, admitida variação ergonômica (\pm 5 cm); - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do bem; Abrangendo defeitos de fabricação, tais como: Falhas estruturais da mesa (empenamento, instabilidade); Defeitos de solda ou conformação; Problemas no acabamento do tampo e da estrutura que comprometam a higienização; Defeitos de montagem de pés, reforços ou travessas; 	Und.	12		
Disputa Universal					
	<p>TANQUE DECANTADOR EM AÇO INOX PARA AGROINDÚSTRIA</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Tanque decantador, novo, sem uso anterior; destinado à decantação, clarificação e armazenamento temporário de mel ou outros produtos alimentícios viscosos, adequado ao uso em agroindústrias, fabricado em aço inoxidável próprio para uso alimentar, projetado para garantir eficiência do processo, segurança sanitária e facilidade de higienização, conforme normas técnicas e sanitárias vigentes.</p>				

6	<p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade útil: 1.100 kg de produto, ou volume equivalente, considerando a densidade do mel; - Material de fabricação: Aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para contato com alimentos; - Corpo fabricado por soldagem contínua, com acabamento sanitário; - Superfícies internas lisas, sem frestas, rebarbas ou pontos de retenção de resíduos; - Acabamento interno e externo polido ou escovado sanitário; - Tanque com fundo cônico, inclinado ou equivalente, que permita eficiente decantação e escoamento do produto. Saída do mel pela lateral ou inferior, com conexão roscada ou flangeada. Diâmetro nominal mínimo equivalente a 1 ½", padrão industrial (BSP, NPT ou equivalente); - Tampa superior removível ou articulada, em aço inox, compatível com uso alimentar; - Visor de nível ou sistema equivalente que permita o controle visual do volume interno; - Materiais atóxicos, resistentes à corrosão e compatíveis com higienização frequente; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	08		
Disputa Cota Reserva ME/EPP					
7	<p>TANQUE DECANTADOR EM AÇO INOX PARA AGROINDÚSTRIA</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Tanque decantador, novo, sem uso anterior; destinado à decantação, clarificação e armazenamento temporário de mel ou outros produtos alimentícios viscosos, adequado ao uso em agroindústrias, fabricado em aço inoxidável próprio para uso alimentar, projetado para garantir eficiência do processo, segurança sanitária e facilidade de higienização, conforme normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade útil: 1.100 kg de produto, ou volume equivalente, considerando a densidade do mel; - Material de fabricação: Aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para contato com alimentos; - Corpo fabricado por soldagem contínua, com acabamento sanitário; - Superfícies internas lisas, sem frestas, rebarbas ou pontos de retenção de resíduos; - Acabamento interno e externo polido ou escovado sanitário; - Tanque com fundo cônico, inclinado ou equivalente, que permita eficiente decantação e escoamento do produto. Saída do mel pela lateral ou inferior, com conexão roscada ou flangeada. Diâmetro nominal mínimo equivalente a 1 ½", padrão industrial (BSP, NPT ou equivalente); - Tampa superior removível ou articulada, em aço inox, compatível com uso alimentar; 	Und.	01		

	<ul style="list-style-type: none"> - Visor de nível ou sistema equivalente que permita o controle visual do volume interno; - Materiais atóxicos, resistentes à corrosão e compatíveis com higienização frequente; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 				
Disputa Exclusiva ME/EPP					
8	<p>DECANTADOR DE MEL EM AÇO INOX</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Decantador de mel, novo, sem uso anterior, destinado à decantação, clarificação e armazenamento temporário de mel, adequado ao uso em agroindústrias apícolas, fabricado em aço inoxidável próprio para contato com alimentos, projetado para garantir segurança sanitária, eficiência do processo e facilidade de higienização, conforme normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade útil: 200 kg de mel, ou volume equivalente, considerando a densidade do produto; - Material de fabricação: Aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; - Corpo fabricado por soldagem contínua, com acabamento sanitário; - Superfícies internas lisas, sem frestas, rebarbas ou pontos de retenção de resíduos; - Acabamento interno e externo polido ou escovado sanitário, compatível com inspeções oficiais; - Tanque com fundo cônico, abaulado ou equivalente, que permita adequada decantação e escoamento completo do mel; - Tampa superior removível ou articulada, em aço inox, com sistema que assegure adequada vedação e proteção do produto; - Visor de nível ou sistema funcional equivalente que permita o controle visual do volume interno; - Saída lateral ou inferior, com válvula ou torneira sanitária; Diâmetro nominal mínimo equivalente a 1 ½" (≈ 38 mm), admitindo padrões industriais BSP, NPT ou equivalente. Sistema que minimize gotejamento e facilite o controle do envase; - Apoiado sobre pés ou estrutura de sustentação fabricados em aço inox ou material tecnicamente equivalente; Altura compatível com operações de envase e limpeza, admitida variação conforme padrão do fabricante; - Materiais atóxicos, resistentes à corrosão e compatíveis com higienização frequente; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração 	Und.	06		
Disputa Exclusiva ME/EPP					

9	<p>DESOPERCULADORA ELÉTRICA PARA APICULTURA</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Desoperculadora elétrica, novo, sem uso anterior, destinada à remoção dos opérculos de cera dos quadros de mel, adequada ao uso em unidades de beneficiamento apícola e agroindústrias, projetada para garantir eficiência operacional, padronização do processo, segurança do operador e integridade sanitária do produto, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade operacional mínima: 480 quadros por hora, considerando operação contínua; - Sistema de alimentação: Alimentação manual assistida ou por esteira, admitindo soluções tecnicamente equivalentes que assegurem fluxo contínuo dos quadros; - Material de fabricação: Componentes estruturais e partes em contato com o produto fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; - Sistema de acionamento: Acionamento elétrico por motor adequado à capacidade mínima exigida; - Alimentação elétrica: compatível com rede 110 V ou 220 V, monofásica, ou equivalente; - Regulagens: Sistema de regulação que permita o ajuste para diferentes larguras e alturas de quadros, compatível com os padrões utilizados na apicultura nacional; - Estrutura e fixação: Estrutura compatível com instalação sobre mesas, tanques ou linhas de processamento; - Sistema de fixação ou apoio adaptável a diferentes configurações operacionais; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	03		
Disputa Exclusiva ME/EPP					
10	<p>MESA DESOPERCULADORA EM AÇO INOX PARA APICULTURA</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Mesa desoperculadora, novo, sem uso anterior, destinada ao apoio às operações de desoperculação, coleta e manejo do mel, adequada ao uso em unidades de beneficiamento apícola e agroindústrias, fabricada em aço inoxidável próprio para contato com alimentos, projetada para garantir higiene, eficiência operacional, ergonomia e facilidade de limpeza, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade operacional: Capacidade para acomodar 60 quadros de mel ou mais, compatíveis com padrões utilizados na apicultura nacional (ex.: Langstroth ou equivalente); - Cuba / reservatório: Cuba fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; Acabamento sanitário, com superfícies internas lisas, sem frestas ou rebarbas; - Sistema de coleta: Cesto coletor interno ou sistema funcional equivalente, destinado à retenção de resíduos de cera; Fabricado 	Und.	09		

	<p>em aço inoxidável ou material tecnicamente equivalente, resistente e de fácil higienização;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Processo construtivo: Corpo fabricado por soldagem contínua, admitindo diferentes processos industriais equivalentes; Acabamento polido ou escovado sanitário, compatível com inspeções oficiais; - Estrutura reforçada, projetada para suportar a carga operacional plena; Dimensões compatíveis com o uso ergonômico e o fluxo de trabalho da desoperculação; - Materiais atóxicos, resistentes à corrosão e compatíveis com higienização frequente; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 				
Disputa Universal					
11	<p>ALVEOLADORA AUTOMÁTICA DE CERA EM AÇO INOX</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento automático destinado à produção de lâminas alveoladas de cera, adequado ao uso em unidades de beneficiamento apícola e agroindústrias, projetado para integrar, de forma contínua, as etapas de derretimento, filtragem, dosagem, conformação e corte da cera, assegurando padronização do produto, eficiência operacional, segurança e conformidade sanitária, conforme normas técnicas vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade operacional mínima: 20 kg de cera por hora, em regime contínuo; - Material de fabricação: Estrutura e componentes em contato com a cera fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; - Sistema de derretimento e filtragem: Tanque derretedor de cera com sistema de aquecimento elétrico controlado; Isolamento térmico adequado; Sistema de filtragem da cera, admitindo diferentes soluções técnicas equivalentes; - Sistema de dosagem: Tanque dosador com aquecimento controlado, assegurando fluxo contínuo e homogêneo da cera; - Sistema de conformação (alveolagem): Cilindros alveoladores ou sistema equivalente para formação das lâminas de cera; Sistema de resfriamento dos cilindros ou solução funcional equivalente, garantindo estabilidade dimensional do produto; - Sistema de corte: Sistema automático de corte longitudinal e transversal das lâminas; Regulagem do comprimento e dimensões das lâminas, com ajuste mecânico ou eletrônico; - Automação e controle: Painel elétrico integrado, contendo, no mínimo: controladores eletrônicos digitais de temperatura; indicação de temperatura por termômetro digital ou sistema equivalente; variador de velocidade ou sistema equivalente de controle do ritmo de produção; Dispositivos de proteção elétrica e operacional do equipamento; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de 	Und.	03		

	fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração.				
Disputa Exclusiva ME/EPP					
12	<p>DERRETEDOR DE CERA ELÉTRICO EM AÇO INOX</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Derretedor de cera elétrica destinado ao derretimento e separação de cera apícola proveniente de quadros, adequado ao uso em unidades de beneficiamento apícola e agroindústrias, projetado para garantir eficiência térmica, segurança operacional e conformidade sanitária, em atendimento às normas técnicas vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade operacional mínima: Capacidade para processamento de 40 quadros de melgueira por ciclo ou equivalente funcional; - Material de fabricação: Estrutura e componentes em contato com a cera fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; - Sistema de aquecimento: Aquecimento por resistência elétrica ou sistema elétrico equivalente; Potência compatível com a capacidade mínima exigida; - Controle de temperatura: Termostato regulável ou controlador eletrônico de temperatura, permitindo ajuste e manutenção da faixa térmica adequada ao derretimento da cera; - Sistema hidráulico/banho térmico (quando aplicável): Reservatório para água ou sistema térmico equivalente, com capacidade compatível com a operação segura do equipamento; - Processo construtivo e acabamento: Corpo fabricado por soldagem contínua, admitindo diferentes processos industriais equivalentes; Acabamento interno e externo polido ou escovado sanitário, com superfícies lisas, sem frestas ou rebarbas; - Estrutura e manuseio: Tampa superior removível ou articulada, em aço inox ou material equivalente; Estrutura projetada para facilitar carga, descarga e higienização; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	03		
Disputa Exclusiva ME/EPP					
	<p>MESA DE TRABALHO MULTIUSO EM AÇO INOX</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Mesa de trabalho multiuso destinada ao apoio a atividades de manipulação, organização e preparo de materiais e produtos, adequada ao uso em ambientes agroindustriais, unidades de beneficiamento e áreas de apoio operacional, fabricada em aço inoxidável, com estrutura desmontável, projetada para garantir resistência mecânica, estabilidade, facilidade de limpeza e flexibilidade de uso.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Material de fabricação: Estrutura, tampo e prateleira fabricados em aço inoxidável AISI 430 ou superior, ou material 				

13	<p>tecnicamente equivalente, resistente à corrosão em ambientes internos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tampo superior: Tampo plano em aço inox, próprio para apoio e manipulação; Espessura mínima compatível com a carga exigida, admitindo chapas iguais ou superiores a 0,6 mm; - Prateleira inferior: Prateleira inferior tipo gradeada ou lisa, fabricada em aço inox ou material tecnicamente equivalente, destinada ao apoio e organização de materiais; - Estrutura: Estrutura desmontável ou modular, permitindo montagem e desmontagem sem prejuízo da estabilidade; Pés fabricados em tubo de aço inox ou material equivalente, com sapatas reguláveis, garantindo nivelamento em pisos irregulares; - Dimensões aproximadas: Comprimento de aproximadamente 1,80 m; Largura de aproximadamente 0,70 m; Altura: aproximadamente 0,90 m, admitida variação ergonômica; - Capacidade de carga aproximadamente: Tampo: 70 kg, distribuídos uniformemente; Prateleira inferior: 30 kg, distribuídos uniformemente; - Manual ou instruções de montagem e uso; Informações técnicas do produto; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	09		
Disputa Cota Reserva ME/EPP					
14	<p>CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT, CICLO FRIO</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Condicionador de ar tipo Split Hi-Wall, ciclo frio, destinado à climatização de ambientes administrativos, técnicos ou operacionais, adequado para uso contínuo, projetado para garantir conforto térmico, eficiência energética e confiabilidade operacional, em conformidade com as normas técnicas e regulamentares vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Condicionador de ar tipo Split, ciclo frio; - Capacidade nominal de refrigeração: 24.000 BTU/h, admitida variação técnica compatível com padrões do fabricante; - Potência elétrica aproximada: Compatível com a capacidade de refrigeração exigida, admitindo variações conforme tecnologia empregada; - Funções mínimas: Refrigeração; Desumidificação; Ventilação; - Eficiência energética: Classificação mínima "A", conforme Programa Brasileiro de Etiquetagem – INMETRO, ou classificação superior; - Alimentação elétrica: 220 V, monofásico ou equivalente; - Unidades: Unidade interna (evaporadora) e unidade externa (condensadora), próprias para instalação tipo split; - Dimensões: Dimensões compatíveis com a capacidade de refrigeração e padrão construtivo do fabricante, vedada a exigência de medidas exatas; - Manual ou instruções de montagem e uso; Informações técnicas do produto; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	12		

Disputa Universal				
15	<p>PRÉ-FILTRO PARA MEL COM BOMBA DE TRANSFERÊNCIA – CAPACIDADE 200 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento novo, sem uso anterior, destinado à filtração de impurezas do mel, indicado para uso em unidades de extração apícola, após a centrifuga, bem como em entrepostos e casas de mel, durante as etapas de transferência e envase em tambores ou recipientes apropriados. O sistema deve permitir a remoção gradual de impurezas, assegurando a qualidade sanitária e alimentar do produto, sem comprometer suas características físico-químicas.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade nominal de processamento: mínima de 200 kg de mel por operação; - Sistema de filtração: Filtração em três estágios, composta por: 01 (um) filtro horizontal; 02 (dois) filtros verticais, ou equivalente; - Cada estágio deve possuir elemento de filtração próprio, possibilitando a retenção progressiva de impurezas, da mais grossa à mais fina; - Elementos filtrantes mínimos exigidos: Cesto perfurado em aço inox; Tela com malha aproximada M40; Tela com malha aproximada M80; - Sistema de bombeamento: Equipado com bomba de lóbulos, apropriada para produtos alimentícios viscosos; Capacidade de transferência: aprox. 700 kg /hora; Operação contínua, garantindo fluxo uniforme e preservação da integridade do mel; - Material de fabricação: Produto integralmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Soldagem executada pelo processo TIG, adequada para equipamentos sanitários; Acabamento com polimento sanitário, compatível com normas de higiene e limpeza do setor alimentício; Dimensões aproximadas: Comprimento: 1.000 mm; Largura: 500 mm; Altura: 400 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a capacidade e funcionalidade do equipamento; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	09	
Disputa Cota Reserva ME/EPP				
	<p>PRÉ-FILTRO PARA MEL COM BOMBA DE TRANSFERÊNCIA – CAPACIDADE 200 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento novo, sem uso anterior, destinado à filtração de impurezas do mel, indicado para uso em unidades de extração apícola, após a centrifuga, bem como em entrepostos e casas de mel, durante as etapas de transferência e envase em tambores ou recipientes apropriados. O sistema deve permitir a remoção gradual de impurezas, assegurando a qualidade sanitária e alimentar do produto, sem comprometer suas características físico-químicas.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade nominal de processamento: mínima de 200 kg de mel por operação; 			

16	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema de filtragem: Filtragem em três estágios, composta por: 01 (um) filtro horizontal; 02 (dois) filtros verticais, ou equivalente; - Cada estágio deve possuir elemento de filtragem próprio, possibilitando a retenção progressiva de impurezas, da mais grossa à mais fina; - Elementos filtrantes mínimos exigidos: Cesto perfurado em aço inox; Tela com malha aproximada M40; Tela com malha aproximada M80; - Sistema de bombeamento: Equipado com bomba de lóbulos, apropriada para produtos alimentícios viscosos; Capacidade de transferência: aprox. 700 kg /hora; Operação contínua, garantindo fluxo uniforme e preservação da integridade do mel; - Material de fabricação: Produto integralmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Soldagem executada pelo processo TIG, adequada para equipamentos sanitários; Acabamento com polimento sanitário, compatível com normas de higiene e limpeza do setor alimentício; Dimensões aproximadas: Comprimento: 1.000 mm; Largura: 500 mm; Altura: 400 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a capacidade e funcionalidade do equipamento; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	03		
Disputa Universal					
17	<p>CENTRÍFUGA EXTRATORA DE MEL HORIZONTAL – CAPACIDADE PARA 100 QUADROS</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento, novo, sem uso anterior, destinado à extração centrífuga de mel, indicado para uso em casas de mel, entrepostos apícolas e unidades de beneficiamento, projetado para operação contínua, eficiente e sanitariamente adequada. Deve permitir a extração uniforme do mel dos favos, preservando a integridade dos quadros e assegurando elevada produtividade, com controle preciso de rotação.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Centrífuga extratora de mel horizontal; - Capacidade nominal: Aprox. de 100 (cem) quadros de melgueira, compatíveis com padrões usuais de apicultura; - Tambor, Tampas e estrutura interna e externa: Totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Processo de soldagem TIG; Polimento sanitário, adequado para contato com alimentos; - Sistema de acionamento: Acionamento elétrico com controle eletrônico de velocidade; Pannel de comando equipado com inversor de frequência, permitindo: Ajuste gradual da rotação; Operação segura e eficiente e; Redução de impactos mecânicos nos quadros; - Sistema de mancal e rolamento: Tipo inferior, dimensionado para suportar carga e operação contínua; - Sistema de descarga do mel: Torneira de corte rápido, fabricada em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Vedação por anel O-ring em silicone atóxico, grau alimentício; Dimensões 	Und.	08		

	<p>aproximadas: Diâmetro: 575 mm; Altura: 1.300 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a capacidade e funcionalidade do equipamento;</p> <p>- Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção;</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração.</p>				
Disputa Cota Reserva ME/EPP					
18	<p>CENTRÍFUGA EXTRATORA DE MEL HORIZONTAL – CAPACIDADE PARA 100 QUADROS</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento, novo, sem uso anterior, destinado à extração centrífuga de mel, indicado para uso em casas de mel, entrepostos apícolas e unidades de beneficiamento, projetado para operação contínua, eficiente e sanitariamente adequada. Deve permitir a extração uniforme do mel dos favos, preservando a integridade dos quadros e assegurando elevada produtividade, com controle preciso de rotação.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <p>- Tipo: Centrífuga extratora de mel horizontal;</p> <p>- Capacidade nominal: Aprox. de 100 (cem) quadros de melgueira, compatíveis com padrões usuais de apicultura;</p> <p>- Tambor, Tampas e estrutura interna e externa: Totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Processo de soldagem TIG; Polimento sanitário, adequado para contato com alimentos;</p> <p>- Sistema de acionamento: Acionamento elétrico com controle eletrônico de velocidade; Painel de comando equipado com inversor de frequência, permitindo: Ajuste gradual da rotação; Operação segura e eficiente e; Redução de impactos mecânicos nos quadros;</p> <p>- Sistema de mancal e rolamento: Tipo inferior, dimensionado para suportar carga e operação contínua;</p> <p>- Sistema de descarga do mel: Torneira de corte rápido, fabricada em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Vedação por anel O-ring em silicone atóxico, grau alimentício; Dimensões aproximadas: Diâmetro: 575 mm; Altura: 1.300 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a capacidade e funcionalidade do equipamento;</p> <p>- Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção;</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração.</p>	Und.	01		
Disputa Universal					
	<p>HOMOGENEIZADOR DE MEL EM AÇO INOX – CAPACIDADE MÍNIMA 400 KG</p> <p><u>Característica:</u></p>				

19	<p>Equipamento, novo, sem uso anterior, destinado à homogeneização térmica e mecânica do mel, indicado para uso em casas de mel, entrepostos apícolas e unidades de beneficiamento, com a finalidade de uniformizar a textura, reduzir a cristalização, facilitar o envase e assegurar a padronização do produto final, preservando suas características físico-químicas e qualidade sanitária.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Material de fabricação: Equipamento totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; - Capacidade nominal: Mínima de 400 (quatrocentos) kg de mel por batelada; - Sistema de aquecimento: Aquecimento indireto tipo banhomaria; Utilização de resistência elétrica de imersão, própria para uso alimentício; Controle automático de temperatura por meio de termostato, permitindo ajuste e manutenção da faixa térmica adequada ao processamento do mel; - Construção do tanque: Parede tripla, composta por: Compartimento interno para o mel; Câmara intermediária para circulação de água de aquecimento; Camada de isolamento térmico, reduzindo perdas de calor e consumo energético; - Sistema de mistura: Equipado com motoredutor, dimensionado para operação contínua; Misturador de baixa rotação, adequado para produtos viscosos, evitando a incorporação excessiva de ar e preservando as propriedades do mel; - Visores: Visor de nível do mel; Visor de nível da água do sistema banho-maria; Ambos confeccionados em material compatível com uso alimentício e resistência térmica; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Und.	05		
Disputa Cota Reserva ME/EPP					
20	<p>HOMOGENEIZADOR DE MEL EM AÇO INOX – CAPACIDADE MÍNIMA 400 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento, novo, sem uso anterior, destinado à homogeneização térmica e mecânica do mel, indicado para uso em casas de mel, entrepostos apícolas e unidades de beneficiamento, com a finalidade de uniformizar a textura, reduzir a cristalização, facilitar o envase e assegurar a padronização do produto final, preservando suas características físico-químicas e qualidade sanitária.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Material de fabricação: Equipamento totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; - Capacidade nominal: Mínima de 400 (quatrocentos) kg de mel por batelada; - Sistema de aquecimento: Aquecimento indireto tipo banhomaria; Utilização de resistência elétrica de imersão, própria para uso alimentício; Controle automático de temperatura por meio de termostato, permitindo ajuste e manutenção da faixa térmica adequada ao processamento do mel; - Construção do tanque: Parede tripla, composta por: Compartimento interno para o mel; Câmara intermediária para circulação de água de aquecimento; Camada de isolamento térmico, reduzindo perdas de calor e consumo energético; 	Und.	01		

	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema de mistura: Equipado com motoredutor, dimensionado para operação contínua; Misturador de baixa rotação, adequado para produtos viscosos, evitando a incorporação excessiva de ar e preservando as propriedades do mel; - Visores: Visor de nível do mel; Visor de nível da água do sistema banho-maria; Ambos confeccionados em material compatível com uso alimentício e resistência térmica; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 				
Disputa Exclusiva ME/EPP					
21	<p>BALANÇA DIGITAL COM COLUNA ARTICULADA – CAPACIDADE MÁXIMA 300 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento eletrônico- novo, sem uso anterior, destinado à pesagem de produtos e insumos, indicado para uso em ambientes industriais, agroindustriais, casas de mel, entrepostos e áreas de processamento, projetado para proporcionar precisão, robustez e flexibilidade operacional, inclusive em locais com limitação de acesso à rede elétrica.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Balança digital eletrônica de bancada ou plataforma, com coluna articulada para sustentação do módulo indicador; - Capacidade de pesagem: 300 (trezentos) kg; - Sistema de alimentação: Bivolt automático (110/220 V); Bateria interna recarregável, permitindo operação autônoma em caso de ausência de energia elétrica; - Coluna articulada: Estrutura que permita ajuste de posição do display, proporcionando melhor visualização, ergonomia e flexibilidade de instalação; - Display: Display digital de cristal líquido (LCD); Iluminação de fundo (backlight), especialmente para operação em modo bateria ou ambientes com baixa luminosidade; - Funções operacionais: Função tara, com possibilidade de tara sucessiva; Indicação clara de peso líquido e bruto; Proteção eletrônica contra sobrecarga e interferências eletromagnéticas; - Plataforma de pesagem: Fabricada em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício, resistente à corrosão e de fácil higienização; - Teclado: Teclado de fácil digitação, resistente ao uso contínuo; - Comunicação de dados: Saída de dados tipo RS-232C ou similar, nativa ou opcional, permitindo integração com impressoras, computadores ou sistemas de automação; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo instruções de operação, configuração e manutenção. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; Abrangendo defeitos de fabricação, falhas de componentes eletrônicos, células de carga, indicador digital e fonte de alimentação; Incluindo mão de obra e peças 	Und.	09		
	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 5 PRATELEIRAS LISAS – DIMENSÕES APROXIMADAS 1,50m</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Estante, novo, sem uso anterior, destinada ao armazenamento organizado de materiais, insumos, utensílios e produtos, indicada</p>				

22	<p>para uso em ambientes industriais, agroindustriais, cozinhas industriais, casas de mel, entrepostos, laboratórios e áreas de processamento, devendo apresentar robustez estrutural, resistência à corrosão, facilidade de higienização e segurança operacional.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Estante metálica modular, desmontável, com prateleiras lisas; - Dimensões aproximadas: Altura: 1.500 mm; Largura: 1.500 mm; Profundidade: 400 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a funcionalidade e capacidade de carga do equipamento; - Quantidade de prateleiras: Mínimo de 05 (cinco) prateleiras lisas, uniformemente distribuídas; - Capacidade de carga: Capacidade total mínima: 400 kg, distribuídos de forma uniforme; Capacidade mínima por prateleira: 80 kg; - Material de fabricação: Superfície lisa, de fácil limpeza e higienização; Estrutura, colunas e prateleiras fabricadas integralmente em aço inoxidável, com resistência adequada para ambientes úmidos e de processamento; Aceitam-se ligas de aço inox compatíveis com uso industrial e agroindustrial, tais como AISI 201 ou superior, desde que atendam às exigências de resistência mecânica e durabilidade; - Prateleiras: Prateleiras lisas e reforçadas, adequadas para armazenamento de diversos tipos de materiais; Fixação segura à estrutura, permitindo estabilidade mesmo sob carga máxima; - Pés: Pés reguláveis, possibilitando ajuste de altura para nivelamento do equipamento em pisos irregulares; Sistema que garanta estabilidade e segurança durante o uso; - Montagem simples, sem necessidade de soldas no local; Fornecimento de manual ou instruções de montagem e uso, em língua portuguesa; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do bem; Cobrindo defeitos de fabricação, tais como: Falhas estruturais; Defeitos de solda ou conformação; Problemas de fixação das prateleiras; Defeitos de acabamento que comprometam a resistência ou o uso normal 	Und.	09		
VALOR GLOBAL					RS

Boa Vista – RR, xxx de xxxx de 2024.

VALIDADE DA PROPOSTA:
 LOCAL DE ENTREGA:
 PRAZO DE ENTREGA:
 BANCO:
 AGÊNCIA:
 CONTA CORRENTE:
 FONE(S):

 Proponente

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº**PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/2026**

O INSTITUTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL - IATER, com sede na Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, s/n – Bairro dos Estados, CEP: 69.305-455, Boa Vista-RR, nas dependências do Parque Anauá, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 45.386.905/0001-80, neste ato representado por seu Presidente, o Sr. **MARCELO DA SILVA PEREIRA**, nomeado pelo Decreto nº 7-P, de 06 de janeiro de 2023, publicado no DOE nº 4357 de 06/01/2023, portador da matrícula funcional nº 020123631, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202..., processo administrativo nº 18303.005709/2025.19, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), no [Decreto nº 11.462, de 31/03/2023](#), [Decreto nº 37.424-E, de 19/03/2025](#) e aplicando subsidiariamente a Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preço para **Aquisição de maquinários e equipamentos** destinados ao fortalecimento da agroindústria apícola no Estado de Roraima, visando apoiar a estruturação, modernização e ampliação das unidades produtivas apícolas, bem como aprimorar os processos de beneficiamento, acondicionamento, conservação e agregação de valor aos produtos apícolas, em atendimento às demandas do Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural de Roraima – IATER/RR, especificados no subitem 1.1 do Termo de Referência, anexo [do edital de Licitação nº/20...](#), que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unit.	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1 O órgão gerenciador será o Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural - IATER, por meio da Coordenadoria Seccional de Licitação e Contratação – COSLIC.

3.2 Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1 apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2 demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3 consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2 A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1 órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4 O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5 O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6 As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7 O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.7.1 Da Utilização da Ata de Registro de Preços por órgão ou entidade não participante:

ITEM	Qtd. Total
01	16
02	02
03	10
04	02
05	24
06	16
07	02
08	12
09	06
10	18
11	06
12	06
13	18
14	24
15	18
16	06
17	16
18	02
19	10
20	02
21	18
22	18

4.8 Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9 A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, **podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.**

5.1.1 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2 Mantiverem sua proposta original.

5.4.3 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5 O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8 O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1 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:

6.1.1 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 da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação,

para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2 Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2 O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3 O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4 Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5 Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6 Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7 Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações

derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1 Por razão de interesse público;

9.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

10.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

11.2 No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Boa Vista - RR, data registrada no sistema.

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo CADASTRO RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Und. (se exigida no edital)	Qtd. Máxima	Qtd. Mínima	Vr. Unit. (R\$)	Prazo garantia ou validade
X								

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
		Marca	Modelo	Und.	Qtd.	Qtd.	Vr. Unit.	Prazo garantia ou

TR	Especificação	(se exigida no edital)	(se exigido no edital)	(se exigida no edital)	Máxima	Mínima	(R\$)	validade
X								

ANEXO IV**MINUTA DE CONTRATO****CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....**

TERMO DE CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE MAQUINÁRIOS E EQUIPAMENTOS, QUE FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL - IATER E A EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO MENCIONADA.

O **Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural de Roraima - IATER/RR**, Autarquia Estadual, inscrita no CNPJ sob o nº45.386.905/0001-80, com sede na Av Brigadeiro Eduardo Gomes, S/N, Parque Anauá, Bairro dos Estados, Boa Vista/RR, neste ato representado por seu Presidente, o Sr. **MARCELO DA SILVA PEREIRA**, nomeado pelo Decreto nº 7-P, de 06 de janeiro de 2023, publicado no DOE nº 4357 de 06/01/2023, portador da Matrícula Funcional nº 020123631, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representado(a) por _____ (**nome e função no contratado**), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo SEI nº 18303.005709/2025.19 e em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), o [Decreto Federal nº 11.462, de 31/03/2023](#), o **Decreto nº 37.424-E** de 19/03/2025, o **Decreto nº 31.408-E**, de 9/12/2021 e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, nº .../...**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **Aquisição de maquinários e equipamentos** destinados ao fortalecimento da agroindústria apícola no Estado de Roraima, visando apoiar a estruturação, modernização e ampliação das unidades produtivas apícolas, bem como aprimorar os processos de beneficiamento, acondicionamento, conservação e agregação de valor aos produtos apícolas, em atendimento às demandas do Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural de Roraima – IATER/RR, nas condições estabelecidas no Termo de Referência (SEI nº 21107290), anexo a este Contrato.

1.2. Discriminação do objeto:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ MODELO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	CONJUNTO PARA PRODUÇÃO E ENVASE DE MEL EM SACHÊ POR SISTEMA DE BOMBEAMENTO. <u>Característica:</u> Conjunto de equipamentos novos, sem uso anterior; destinado à produção, dosagem, envase e selagem de mel em sachês, por meio de sistema de bombeamento adequado a produtos viscosos, projetado para uso em agroindústrias apícolas, garantindo eficiência operacional, padronização do envase e integridade sanitária do produto. <u>Contendo:</u> - Máquina de solda PVC eletrônica, potência aproximada de 1 KVA, 220 V, com PEDAL AUTOMÁTICA; - Enchedeira para mangueiras de sache de aproximadamente 100kg de mel, com sistema de					

1	<p>bombeamento e aquecimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesa calha em aço inox AISI 304 com carretel, comprimento aproximadamente 3m. - Compressor de ar de aproximadamente 10 PCM. Podendo ser: sistema pneumático isolado, ar filtrado grau alimentício, sistema servoelétricos e sistema elétrico hidráulico sanitário. - Manual de operação e manutenção em língua portuguesa; - O conjunto deverá atender integralmente às disposições da NR-12. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do equipamento; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de componentes e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 		Unid.	08		
2	<p>CONJUNTO PARA PRODUÇÃO E ENVASE DE MEL EM SACHÊ POR SISTEMA DE BOMBEAMENTO.</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Conjunto de equipamentos novos, sem uso anterior; destinado à produção, dosagem, envase e selagem de mel em sachês, por meio de sistema de bombeamento adequado a produtos viscosos, projetado para uso em agroindústrias apícolas, garantindo eficiência operacional, padronização do envase e integridade sanitária do produto.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Máquina de solda PVC eletrônica, potência aproximada de 1 KVA, 220 V, com PEDAL AUTOMÁTICA; - Enchedeira para mangueiras de sache de aproximadamente 100kg de mel, com sistema de bombeamento e aquecimento. - Mesa calha em aço inox AISI 304 com carretel, comprimento aproximadamente 3m. - Compressor de ar de aproximadamente 10 PCM. Podendo ser: sistema pneumático isolado, ar filtrado grau alimentício, sistema servoelétricos e sistema elétrico hidráulico sanitário. - Manual de operação e manutenção em língua portuguesa; - O conjunto deverá atender integralmente às disposições da NR-12. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do equipamento; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de componentes e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 		Unid.	01		
	<p>COMPRESSOR DE AR PARA USO AGROINDUSTRIAL</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Compressor de ar novo, sem uso anterior, destinado ao fornecimento de ar comprimido para uso agroindustrial, adequado a operações contínuas ou intermitentes.</p>					

3	<p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Compressor de ar industrial, admitindo tecnologias consolidadas no mercado (pistão, parafuso ou equivalente); - Pressão de trabalho: aproximadamente 12 bar ($\approx 175\text{lbf/pol}^2$); - Vazão efetiva: aproximadamente 10 PCM ($\text{pés}^3/\text{min}$), compatível com a pressão de trabalho; - Reservatório integrado ou acoplado, com vaso de pressão fabricado conforme normas técnicas aplicáveis. - Transmissão por correia. Sistema de proteção dupla nas partes girantes do compressor. - Motor trifásico ou equivalente; - Sistema de controle e segurança, incluindo, no mínimo: pressostato; manômetro; válvula de segurança; válvula de retenção; dispositivo para drenagem do reservatório. - Atender integralmente à NR-12 e NR-13. - Manual técnico de instalação, operação e manutenção; Ficha ou plano de manutenção preventiva; Certificado de garantia; Demais documentos técnicos exigidos pelas normas aplicáveis. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, funcionamento e componentes, incluindo mão de obra e substituição de peças, sem ônus adicional à Administração. 		Unid.	05		
4	<p>COMPRESSOR DE AR PARA USO AGROINDUSTRIAL</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Compressor de ar novo, sem uso anterior, destinado ao fornecimento de ar comprimido para uso agroindustrial, adequado a operações contínuas ou intermitentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Compressor de ar industrial, admitindo tecnologias consolidadas no mercado (pistão, parafuso ou equivalente); - Pressão de trabalho: aproximadamente 12 bar ($\approx 175\text{lbf/pol}^2$); - Vazão efetiva: aproximadamente 10 PCM ($\text{pés}^3/\text{min}$), compatível com a pressão de trabalho; - Reservatório integrado ou acoplado, com vaso de pressão fabricado conforme normas técnicas aplicáveis. - Transmissão por correia. Sistema de proteção dupla nas partes girantes do compressor. - Motor trifásico ou equivalente; - Sistema de controle e segurança, incluindo, no mínimo: pressostato; manômetro; válvula de segurança; válvula de retenção; dispositivo para drenagem do reservatório. - Atender integralmente à NR-12 e NR-13. - Manual técnico de instalação, operação e 		Unid.	01		

	<p>manutenção; Ficha ou plano de manutenção preventiva; Certificado de garantia; Demais documentos técnicos exigidos pelas normas aplicáveis.</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, funcionamento e componentes, incluindo mão de obra e substituição de peças, sem ônus adicional à Administração.</p>				
5	<p>MESA PLANA EM AÇO INOX PARA ENVASE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Mesa plana, nova, sem uso anterior, destinada ao envase de mel e à manipulação de alimentos, adequada ao uso em agroindústrias, fabricada em aço inoxidável próprio para uso alimentar, projetada para atender às exigências sanitárias, ergonômicas e operacionais, com estrutura resistente e fácil higienização.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <p>- Mesa em Aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para contato com alimentos;</p> <p>- Soldagem contínua com acabamento sanitário;</p> <p>- Superfícies lisas, sem frestas, rebarbas ou pontos de acúmulo de resíduos; - Acabamento polido ou escovado sanitário.</p> <p>- Espessura: 0,8 mm, admitindo espessuras superiores;</p> <p>- Dimensões aproximada: Comprimento: 1,80 m; Largura: 0,40 m; Admitida variação dimensional compatível com padrões industriais; Altura de 0,80 m, admitida variação ergonômica (± 5 cm);</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do bem; Abrangendo defeitos de fabricação, tais como: Falhas estruturais da mesa (empenamento, instabilidade); Defeitos de solda ou conformação; Problemas no acabamento do tampo e da estrutura que comprometam a higienização; Defeitos de montagem de pés, reforços ou travessas;</p>	Unid.	12		
	<p>TANQUE DECANTADOR EM AÇO INOX PARA AGROINDÚSTRIA</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Tanque decantador, novo, sem uso anterior; destinado à decantação, clarificação e armazenamento temporário de mel ou outros produtos alimentícios viscosos, adequado ao uso em agroindústrias, fabricado em aço inoxidável próprio para uso alimentar, projetado para garantir eficiência do processo, segurança sanitária e facilidade de higienização, conforme normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <p>- Capacidade útil: 1.100 kg de produto, ou volume equivalente, considerando a densidade do mel;</p> <p>- Material de fabricação: Aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para contato com alimentos;</p>				

6	<ul style="list-style-type: none"> - Corpo fabricado por soldagem contínua, com acabamento sanitário; - Superfícies internas lisas, sem frestas, rebarbas ou pontos de retenção de resíduos; - Acabamento interno e externo polido ou escovado sanitário; - Tanque com fundo cônico, inclinado ou equivalente, que permita eficiente decantação e escoamento do produto. Saída do mel pela lateral ou inferior, com conexão roscada ou flangeada. Diâmetro nominal mínimo equivalente a 1 ½", padrão industrial (BSP, NPT ou equivalente); - Tampa superior removível ou articulada, em aço inox, compatível com uso alimentar; - Visor de nível ou sistema equivalente que permita o controle visual do volume interno; - Materiais atóxicos, resistentes à corrosão e compatíveis com higienização frequente; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 		Unid.	08		
7	<p>TANQUE DECANTADOR EM AÇO INOX PARA AGROINDÚSTRIA</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Tanque decantador, novo, sem uso anterior; destinado à decantação, clarificação e armazenamento temporário de mel ou outros produtos alimentícios viscosos, adequado ao uso em agroindústrias, fabricado em aço inoxidável próprio para uso alimentar, projetado para garantir eficiência do processo, segurança sanitária e facilidade de higienização, conforme normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade útil: 1.100 kg de produto, ou volume equivalente, considerando a densidade do mel; - Material de fabricação: Aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para contato com alimentos; - Corpo fabricado por soldagem contínua, com acabamento sanitário; - Superfícies internas lisas, sem frestas, rebarbas ou pontos de retenção de resíduos; - Acabamento interno e externo polido ou escovado sanitário; - Tanque com fundo cônico, inclinado ou equivalente, que permita eficiente decantação e escoamento do produto. Saída do mel pela lateral ou inferior, com conexão roscada ou flangeada. Diâmetro nominal mínimo equivalente a 1 ½", padrão industrial (BSP, NPT ou equivalente); - Tampa superior removível ou articulada, em aço inox, compatível com uso alimentar; 		Unid.	01		

	<ul style="list-style-type: none"> - Visor de nível ou sistema equivalente que permita o controle visual do volume interno; - Materiais atóxicos, resistentes à corrosão e compatíveis com higienização frequente; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 				
8	<p>DECANTADOR DE MEL EM AÇO INOX</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Decantador de mel, novo, sem uso anterior, destinado à decantação, clarificação e armazenamento temporário de mel, adequado ao uso em agroindústrias apícolas, fabricado em aço inoxidável próprio para contato com alimentos, projetado para garantir segurança sanitária, eficiência do processo e facilidade de higienização, conforme normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade útil: 200 kg de mel, ou volume equivalente, considerando a densidade do produto; - Material de fabricação: Aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; - Corpo fabricado por soldagem contínua, com acabamento sanitário; - Superfícies internas lisas, sem frestas, rebarbas ou pontos de retenção de resíduos; - Acabamento interno e externo polido ou escovado sanitário, compatível com inspeções oficiais; - Tanque com fundo cônico, abaulado ou equivalente, que permita adequada decantação e escoamento completo do mel; - Tampa superior removível ou articulada, em aço inox, com sistema que assegure adequada vedação e proteção do produto; - Visor de nível ou sistema funcional equivalente que permita o controle visual do volume interno; - Saída lateral ou inferior, com válvula ou torneira sanitária; Diâmetro nominal mínimo equivalente a 1 ½" (≈ 38 mm), admitindo padrões industriais BSP, NPT ou equivalente. Sistema que minimize gotejamento e facilite o controle do envase; - Apoiado sobre pés ou estrutura de sustentação fabricados em aço inox ou material tecnicamente equivalente; Altura compatível com operações de envase e limpeza, admitida variação conforme padrão do fabricante; - Materiais atóxicos, resistentes à corrosão e compatíveis com higienização frequente; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. 	Unid.	06		

	<p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração.</p>				
9	<p>DESOPERCULADORA ELÉTRICA PARA APICULTURA</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Desoperculadora elétrica, novo, sem uso anterior, destinada à remoção dos opérculos de cera dos quadros de mel, adequada ao uso em unidades de beneficiamento apícola e agroindústrias, projetada para garantir eficiência operacional, padronização do processo, segurança do operador e integridade sanitária do produto, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade operacional mínima: 480 quadros por hora, considerando operação contínua; - Sistema de alimentação: Alimentação manual assistida ou por esteira, admitindo soluções tecnicamente equivalentes que assegurem fluxo contínuo dos quadros; - Material de fabricação: Componentes estruturais e partes em contato com o produto fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; - Sistema de acionamento: Acionamento elétrico por motor adequado à capacidade mínima exigida; - Alimentação elétrica: compatível com rede 110 V ou 220 V, monofásica, ou equivalente; - Regulagens: Sistema de regulação que permita o ajuste para diferentes larguras e alturas de quadros, compatível com os padrões utilizados na apicultura nacional; - Estrutura e fixação: Estrutura compatível com instalação sobre mesas, tanques ou linhas de processamento; - Sistema de fixação ou apoio adaptável a diferentes configurações operacionais; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Unid.	03		
	<p>MESA DESOPERCULADORA EM AÇO INOX PARA APICULTURA</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Mesa desoperculadora, novo, sem uso anterior, destinada ao apoio às operações de desoperculação, coleta e manejo do mel, adequada ao uso em unidades de beneficiamento apícola e agroindústrias, fabricada em aço inoxidável próprio para contato com alimentos, projetada para garantir higiene,</p>				

10	<p>eficiência operacional, ergonomia e facilidade de limpeza, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade operacional: Capacidade para acomodar 60 quadros de mel ou mais, compatíveis com padrões utilizados na apicultura nacional (ex.: Langstroth ou equivalente); - Cuba / reservatório: Cuba fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; Acabamento sanitário, com superfícies internas lisas, sem frestas ou rebarbas; - Sistema de coleta: Cesto coletor interno ou sistema funcional equivalente, destinado à retenção de resíduos de cera; Fabricado em aço inoxidável ou material tecnicamente equivalente, resistente e de fácil higienização; - Processo construtivo: Corpo fabricado por soldagem contínua, admitindo diferentes processos industriais equivalentes; Acabamento polido ou escovado sanitário, compatível com inspeções oficiais; - Estrutura reforçada, projetada para suportar a carga operacional plena; Dimensões compatíveis com o uso ergonômico e o fluxo de trabalho da desoperculação; - Materiais atóxicos, resistentes à corrosão e compatíveis com higienização frequente; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 		Unid.	09		
	<p>ALVEOLADORA AUTOMÁTICA DE CERA EM AÇO INOX</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento automático destinado à produção de lâminas alveoladas de cera, adequado ao uso em unidades de beneficiamento apícola e agroindústrias, projetado para integrar, de forma contínua, as etapas de derretimento, filtragem, dosagem, conformação e corte da cera, assegurando padronização do produto, eficiência operacional, segurança e conformidade sanitária, conforme normas técnicas vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade operacional mínima: 20 kg de cera por hora, em regime contínuo; - Material de fabricação: Estrutura e componentes em contato com a cera fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; - Sistema de derretimento e filtragem: Tanque derretedor de cera com sistema de aquecimento elétrico controlado; Isolamento térmico adequado; Sistema de filtragem da cera, admitindo diferentes 					

11	<p>soluções técnicas equivalentes;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema de dosagem: Tanque dosador com aquecimento controlado, assegurando fluxo contínuo e homogêneo da cera; - Sistema de conformação (alveolagem): Cilindros alveoladores ou sistema equivalente para formação das lâminas de cera; Sistema de resfriamento dos cilindros ou solução funcional equivalente, garantindo estabilidade dimensional do produto; - Sistema de corte: Sistema automático de corte longitudinal e transversal das lâminas; Regulagem do comprimento e dimensões das lâminas, com ajuste mecânico ou eletrônico; - Automação e controle: Pannel elétrico integrado, contendo, no mínimo: controladores eletrônicos digitais de temperatura; indicação de temperatura por termômetro digital ou sistema equivalente; variador de velocidade ou sistema equivalente de controle do ritmo de produção; Dispositivos de proteção elétrica e operacional do equipamento; - Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 		Unid.	03		
12	<p>DERRETEADOR DE CERA ELÉTRICO EM AÇO INOX</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Derretedor de cera elétrico destinado ao derretimento e separação de cera apícola proveniente de quadros, adequado ao uso em unidades de beneficiamento apícola e agroindústrias, projetado para garantir eficiência térmica, segurança operacional e conformidade sanitária, em atendimento às normas técnicas vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade operacional mínima: Capacidade para processamento de 40 quadros de melgueira por ciclo ou equivalente funcional; - Material de fabricação: Estrutura e componentes em contato com a cera fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou material tecnicamente equivalente, próprio para uso alimentar; - Sistema de aquecimento: Aquecimento por resistência elétrica ou sistema elétrico equivalente; Potência compatível com a capacidade mínima exigida; - Controle de temperatura: Termostato regulável ou controlador eletrônico de temperatura, permitindo ajuste e manutenção da faixa térmica adequada ao derretimento da cera; - Sistema hidráulico/banho térmico (quando aplicável): Reservatório para água ou sistema térmico equivalente, com capacidade compatível com a operação segura do equipamento; - Processo construtivo e acabamento: Corpo 		Unid.	03		

	<p>fabricado por soldagem contínua, admitindo diferentes processos industriais equivalentes; Acabamento interno e externo polido ou escovado sanitário, com superfícies lisas, sem frestas ou rebarbas;</p> <p>- Estrutura e manuseio: Tampa superior removível ou articulada, em aço inox ou material equivalente; Estrutura projetada para facilitar carga, descarga e higienização;</p> <p>- Manual de operação e limpeza em língua portuguesa; Informações técnicas do equipamento; Certificado de garantia.</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas de solda, vazamentos e funcionamento inadequado, incluindo mão de obra e reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração.</p>				
13	<p>MESA DE TRABALHO MULTIUSO EM AÇO INOX</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Mesa de trabalho multiuso destinada ao apoio a atividades de manipulação, organização e preparo de materiais e produtos, adequada ao uso em ambientes agroindustriais, unidades de beneficiamento e áreas de apoio operacional, fabricada em aço inoxidável, com estrutura desmontável, projetada para garantir resistência mecânica, estabilidade, facilidade de limpeza e flexibilidade de uso.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <p>- Material de fabricação: Estrutura, tampo e prateleira fabricados em aço inoxidável AISI 430 ou superior, ou material tecnicamente equivalente, resistente à corrosão em ambientes internos;</p> <p>- Tampo superior: Tampo plano em aço inox, próprio para apoio e manipulação; Espessura mínima compatível com a carga exigida, admitindo chapas iguais ou superiores a 0,6 mm;</p> <p>- Prateleira inferior: Prateleira inferior tipo gradeada ou lisa, fabricada em aço inox ou material tecnicamente equivalente, destinada ao apoio e organização de materiais;</p> <p>- Estrutura: Estrutura desmontável ou modular, permitindo montagem e desmontagem sem prejuízo da estabilidade; Pés fabricados em tubo de aço inox ou material equivalente, com sapatas reguláveis, garantindo nivelamento em pisos irregulares;</p> <p>- Dimensões aproximadas: Comprimento de aproximadamente 1,80 m; Largura de aproximadamente 0,70 m; Altura: aproximadamente 0,90 m, admitida variação ergonômica;</p> <p>- Capacidade de carga aproximadamente: Tampo: 70 kg, distribuídos uniformemente; Prateleira inferior: 30 kg, distribuídos uniformemente;</p> <p>- Manual ou instruções de montagem e uso; Informações técnicas do produto;</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração.</p>	Unid.	09		

14	<p>CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT, CICLO FRIO</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Condicionador de ar tipo Split Hi-Wall, ciclo frio, destinado à climatização de ambientes administrativos, técnicos ou operacionais, adequado para uso contínuo, projetado para garantir conforto térmico, eficiência energética e confiabilidade operacional, em conformidade com as normas técnicas e regulamentares vigentes.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Condicionador de ar tipo Split, ciclo frio; - Capacidade nominal de refrigeração: 24.000 BTU/h, admitida variação técnica compatível com padrões do fabricante; - Potência elétrica aproximada: Compatível com a capacidade de refrigeração exigida, admitindo variações conforme tecnologia empregada; - Funções mínimas: Refrigeração; Desumidificação; Ventilação; - Eficiência energética: Classificação mínima “A”, conforme Programa Brasileiro de Etiquetagem – INMETRO, ou classificação superior; - Alimentação elétrica: 220 V, monofásico ou equivalente; - Unidades: Unidade interna (evaporadora) e unidade externa (condensadora), próprias para instalação tipo split; - Dimensões: Dimensões compatíveis com a capacidade de refrigeração e padrão construtivo do fabricante, vedada a exigência de medidas exatas; - Manual ou instruções de montagem e uso; Informações técnicas do produto; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 		Unid.	12		
	<p>PRÉ-FILTRO PARA MEL COM BOMBA DE TRANSFERÊNCIA – CAPACIDADE 200 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento novo, sem uso anterior, destinado à filtração de impurezas do mel, indicado para uso em unidades de extração apícola, após a centrifuga, bem como em entrepostos e casas de mel, durante as etapas de transferência e envase em tambores ou recipientes apropriados. O sistema deve permitir a remoção gradual de impurezas, assegurando a qualidade sanitária e alimentar do produto, sem comprometer suas características físicoquímicas.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade nominal de processamento: mínima de 200 kg de mel por operação; - Sistema de filtração: Filtração em três estágios, composta por: 01 (um) filtro horizontal; 02 (dois) filtros verticais, ou equivalente; - Cada estágio deve possuir elemento de filtração 					

15	<p>próprio, possibilitando a retenção progressiva de impurezas, da mais grossa à mais fina;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementos filtrantes mínimos exigidos: Cesto perfurado em aço inox; Tela com malha aproximada M40; Tela com malha aproximada M80; - Sistema de bombeamento: Equipado com bomba de lóbulos, apropriada para produtos alimentícios viscosos; Capacidade de transferência: aprox. 700 kg /hora; Operação contínua, garantindo fluxo uniforme e preservação da integridade do mel; - Material de fabricação: Produto integralmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Soldagem executada pelo processo TIG, adequada para equipamentos sanitários; Acabamento com polimento sanitário, compatível com normas de higiene e limpeza do setor alimentício; Dimensões aproximadas: Comprimento: 1.000 mm; Largura: 500 mm; Altura: 400 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a capacidade e funcionalidade do equipamento; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 		Unid.	09		
16	<p>PRÉ-FILTRO PARA MEL COM BOMBA DE TRANSFERÊNCIA – CAPACIDADE 200 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento novo, sem uso anterior, destinado à filtração de impurezas do mel, indicado para uso em unidades de extração apícola, após a centrifuga, bem como em entrepostos e casas de mel, durante as etapas de transferência e envase em tambores ou recipientes apropriados. O sistema deve permitir a remoção gradual de impurezas, assegurando a qualidade sanitária e alimentar do produto, sem comprometer suas características físicoquímicas.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade nominal de processamento: mínima de 200 kg de mel por operação; - Sistema de filtração: Filtração em três estágios, composta por: 01 (um) filtro horizontal; 02 (dois) filtros verticais, ou equivalente; - Cada estágio deve possuir elemento de filtração próprio, possibilitando a retenção progressiva de impurezas, da mais grossa à mais fina; - Elementos filtrantes mínimos exigidos: Cesto perfurado em aço inox; Tela com malha aproximada M40; Tela com malha aproximada M80; - Sistema de bombeamento: Equipado com bomba de lóbulos, apropriada para produtos alimentícios viscosos; Capacidade de transferência: aprox. 700 kg /hora; Operação contínua, garantindo fluxo uniforme e preservação da integridade do mel; - Material de fabricação: Produto integralmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Soldagem executada pelo processo TIG, 		Unid.	03		

	<p>adequada para equipamentos sanitários; Acabamento com polimento sanitário, compatível com normas de higiene e limpeza do setor alimentício; Dimensões aproximadas: Comprimento: 1.000 mm; Largura: 500 mm; Altura: 400 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a capacidade e funcionalidade do equipamento;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 				
17	<p>CENTRÍFUGA EXTRATORA DE MEL HORIZONTAL – CAPACIDADE PARA 100 QUADROS</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento, novo, sem uso anterior, destinado à extração centrífuga de mel, indicado para uso em casas de mel, entrepostos apícolas e unidades de beneficiamento, projetado para operação contínua, eficiente e sanitariamente adequada. Deve permitir a extração uniforme do mel dos favos, preservando a integridade dos quadros e assegurando elevada produtividade, com controle preciso de rotação.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Centrífuga extratora de mel horizontal; - Capacidade nominal: Aprox. de 100 (cem) quadros de melgueira, compatíveis com padrões usuais de apicultura; - Tambor, Tampas e estrutura interna e externa: Totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Processo de soldagem TIG; Polimento sanitário, adequado para contato com alimentos; - Sistema de acionamento: Acionamento elétrico com controle eletrônico de velocidade; Painel de comando equipado com inversor de frequência, permitindo: Ajuste gradual da rotação; Operação segura e eficiente e; Redução de impactos mecânicos nos quadros; - Sistema de mancal e rolamento: Tipo inferior, dimensionado para suportar carga e operação contínua; - Sistema de descarga do mel: Torneira de corte rápido, fabricada em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Vedação por anel O-ring em silicone atóxico, grau alimentício; Dimensões aproximadas: Diâmetro: 575 mm; Altura: 1.300 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a capacidade e funcionalidade do equipamento; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus 	Unid.	08		

	adicional para a Administração.					
18	<p>CENTRÍFUGA EXTRATORA DE MEL HORIZONTAL – CAPACIDADE PARA 100 QUADROS</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento, novo, sem uso anterior, destinado à extração centrífuga de mel, indicado para uso em casas de mel, entrepostos apícolas e unidades de beneficiamento, projetado para operação contínua, eficiente e sanitariamente adequada. Deve permitir a extração uniforme do mel dos favos, preservando a integridade dos quadros e assegurando elevada produtividade, com controle preciso de rotação.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Centrífuga extratora de mel horizontal; - Capacidade nominal: Aprox. de 100 (cem) quadros de melgueira, compatíveis com padrões usuais de apicultura; - Tambor, Tampas e estrutura interna e externa: Totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Processo de soldagem TIG; Polimento sanitário, adequado para contato com alimentos; - Sistema de acionamento: Acionamento elétrico com controle eletrônico de velocidade; Painel de comando equipado com inversor de frequência, permitindo: Ajuste gradual da rotação; Operação segura e eficiente e; Redução de impactos mecânicos nos quadros; - Sistema de mancal e rolamento: Tipo inferior, dimensionado para suportar carga e operação contínua; - Sistema de descarga do mel: Torneira de corte rápido, fabricada em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; Vedação por anel O-ring em silicone atóxico, grau alimentício; Dimensões aproximadas: Diâmetro: 575 mm; Altura: 1.300 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a capacidade e funcionalidade do equipamento; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 	Unid.	01			
	<p>HOMOGENEIZADOR DE MEL EM AÇO INOX – CAPACIDADE MÍNIMA 400 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento, novo, sem uso anterior, destinado à homogeneização térmica e mecânica do mel, indicado para uso em casas de mel, entrepostos apícolas e unidades de beneficiamento, com a finalidade de uniformizar a textura, reduzir a cristalização, facilitar o envase e assegurar a padronização do produto final, preservando suas características físico-químicas e qualidade sanitária.</p>					

19	<p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Material de fabricação: Equipamento totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; - Capacidade nominal: Mínima de 400 (quatrocentos) kg de mel por batelada; - Sistema de aquecimento: Aquecimento indireto tipo banhomaria; Utilização de resistência elétrica de imersão, própria para uso alimentício; Controle automático de temperatura por meio de termostato, permitindo ajuste e manutenção da faixa térmica adequada ao processamento do mel; - Construção do tanque: Parede tripla, composta por: Compartimento interno para o mel; Câmara intermediária para circulação de água de aquecimento; Camada de isolamento térmico, reduzindo perdas de calor e consumo energético; - Sistema de mistura: Equipado com motoredutor, dimensionado para operação contínua; Misturador de baixa rotação, adequado para produtos viscosos, evitando a incorporação excessiva de ar e preservando as propriedades do mel; - Visores: Visor de nível do mel; Visor de nível da água do sistema banho-maria; Ambos confeccionados em material compatível com uso alimentício e resistência térmica; - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração. 		Unid.	05		
20	<p>HOMOGENEIZADOR DE MEL EM AÇO INOX – CAPACIDADE MÍNIMA 400 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento, novo, sem uso anterior, destinado à homogeneização térmica e mecânica do mel, indicado para uso em casas de mel, entrepostos apícolas e unidades de beneficiamento, com a finalidade de uniformizar a textura, reduzir a cristalização, facilitar o envase e assegurar a padronização do produto final, preservando suas características físico-químicas e qualidade sanitária.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Material de fabricação: Equipamento totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício; - Capacidade nominal: Mínima de 400 (quatrocentos) kg de mel por batelada; - Sistema de aquecimento: Aquecimento indireto tipo banhomaria; Utilização de resistência elétrica de imersão, própria para uso alimentício; Controle automático de temperatura por meio de termostato, permitindo ajuste e manutenção da faixa térmica adequada ao processamento do mel; - Construção do tanque: Parede tripla, composta por: Compartimento interno para o mel; Câmara intermediária para circulação de água de 		Unid.	01		

	<p>aquecimento; Camada de isolamento térmico, reduzindo perdas de calor e consumo energético;</p> <p>- Sistema de mistura: Equipado com motoredutor, dimensionado para operação contínua; Misturador de baixa rotação, adequado para produtos viscosos, evitando a incorporação excessiva de ar e preservando as propriedades do mel;</p> <p>- Visores: Visor de nível do mel; Visor de nível da água do sistema banho-maria; Ambos confeccionados em material compatível com uso alimentício e resistência térmica;</p> <p>- Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza e manutenção;</p> <p>- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; A garantia deverá abranger defeitos de fabricação, falhas estruturais e de materiais, incluindo reposição de peças, sem ônus adicional para a Administração.</p>				
21	<p>BALANÇA DIGITAL COM COLUNA ARTICULADA – CAPACIDADE MÁXIMA 300 KG</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Equipamento eletrônico- novo, sem uso anterior, destinado à pesagem de produtos e insumos, indicado para uso em ambientes industriais, agroindustriais, casas de mel, entrepostos e áreas de processamento, projetado para proporcionar precisão, robustez e flexibilidade operacional, inclusive em locais com limitação de acesso à rede elétrica.</p> <p>Contendo:</p> <p>- Tipo: Balança digital eletrônica de bancada ou plataforma, com coluna articulada para sustentação do módulo indicador;</p> <p>- Capacidade de pesagem: 300 (trezentos) kg;</p> <p>- Sistema de alimentação: Bivolt automático (110/220 V); Bateria interna recarregável, permitindo operação autônoma em caso de ausência de energia elétrica;</p> <p>- Coluna articulada: Estrutura que permita ajuste de posição do display, proporcionando melhor visualização, ergonomia e flexibilidade de instalação;</p> <p>- Display: Display digital de cristal líquido (LCD); Iluminação de fundo (backlight), especialmente para operação em modo bateria ou ambientes com baixa luminosidade;</p> <p>- Funções operacionais: Função tara, com possibilidade de tara sucessiva; Indicação clara de peso líquido e bruto; Proteção eletrônica contra sobrecarga e interferências eletromagnéticas;</p> <p>- Plataforma de pesagem: Fabricada em aço inoxidável AISI 304, padrão alimentício, resistente à corrosão e de fácil higienização;</p> <p>- Teclado: Teclado de fácil digitação, resistente ao uso contínuo;</p> <p>- Comunicação de dados: Saída de dados tipo RS-232C ou similar, nativa ou opcional, permitindo integração com impressoras, computadores ou sistemas de automação;</p>	Unid.	09		

	<ul style="list-style-type: none"> - Fornecimento de manual técnico em língua portuguesa, contendo instruções de operação, configuração e manutenção. - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo; Abrangendo defeitos de fabricação, falhas de componentes eletrônicos, células de carga, indicador digital e fonte de alimentação; Incluindo mão de obra e peças 				
22	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 5 PRATELEIRAS LISAS – DIMENSÕES APROXIMADAS 1,50m</p> <p><u>Característica:</u></p> <p>Estante, novo, sem uso anterior, destinada ao armazenamento organizado de materiais, insumos, utensílios e produtos, indicada para uso em ambientes industriais, agroindustriais, cozinhas industriais, casas de mel, entrepostos, laboratórios e áreas de processamento, devendo apresentar robustez estrutural, resistência à corrosão, facilidade de higienização e segurança operacional.</p> <p><u>Contendo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Estante metálica modular, desmontável, com prateleiras lisas; - Dimensões aproximadas: Altura: 1.500 mm; Largura: 1.500 mm; Profundidade: 400 mm; Serão aceitas variações dimensionais compatíveis com a funcionalidade e capacidade de carga do equipamento; - Quantidade de prateleiras: Mínimo de 05 (cinco) prateleiras lisas, uniformemente distribuídas; - Capacidade de carga: Capacidade total mínima: 400 kg, distribuídos de forma uniforme; Capacidade mínima por prateleira: 80 kg; - Material de fabricação: Superfície lisa, de fácil limpeza e higienização; Estrutura, colunas e prateleiras fabricadas integralmente em aço inoxidável, com resistência adequada para ambientes úmidos e de processamento; Aceitam-se ligas de aço inox compatíveis com uso industrial e agroindustrial, tais como AISI 201 ou superior, desde que atendam às exigências de resistência mecânica e durabilidade; - Prateleiras: Prateleiras lisas e reforçadas, adequadas para armazenamento de diversos tipos de materiais; Fixação segura à estrutura, permitindo estabilidade mesmo sob carga máxima; - Pés: Pés reguláveis, possibilitando ajuste de altura para nivelamento do equipamento em pisos irregulares; Sistema que garanta estabilidade e segurança durante o uso; - Montagem simples, sem necessidade de soldas no local; Fornecimento de manual ou instruções de montagem e uso, em língua portuguesa; - Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do bem; Cobrindo defeitos de fabricação, tais como: Falhas estruturais; Defeitos de solda ou conformação; Problemas de fixação das prateleiras; Defeitos de acabamento que comprometam a resistência ou o uso normal 		Unid.	09	
VALOR TOTAL.....					R\$ 0,00

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O Termo de Referência;

1.3.2 O Edital da Licitação;

1.3.3 A Proposta do contratado;

1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4. O Termo de Referência deve ser entregue ao Contratado como anexo deste Contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência do contrato observará o exercício financeiro e a disponibilidade de créditos orçamentários, conforme prevê o art. 105 da Lei 14.133/21, iniciando-se a partir da data da última assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação, recebimento, validade, garantia e assistência técnica do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será permitida a subcontratação total ou parcial do objeto desta licitação tendo em vista não ser possível fracionamento dos encargos /obrigações constantes neste termo de referência., exceto o **serviço de transporte (frete)**.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇO E PAGAMENTO

5.1. Preço

5.1.1. O valor total da contratação é de **R\$ 00,00** (xxxxxxxxxxxxxx).

5.1.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.1.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

5.2. Pagamento

5.2.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **02/12/2025**.

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

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

6.4. 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).

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

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e anexos;

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

- 7.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 7.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 7.5. Comunicar o Contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 7.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 7.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 7.8. Cientificar a Procuradoria Geral do Estado - PGE para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 7.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 7.9.1. A Administração terá o prazo de até 1 (um) mês para decidir, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 7.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado, no prazo máximo de 1 (um) mês, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período;
- 7.11. Notificar os emitentes das garantias de execução, nos termos do §4º, art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;
- 7.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 7.13. A CONTRATANTE deverá desempenhar o que lhe é devido, facilitando e colaborando com a CONTRATADA na execução do objeto do TR;
- 7.14. Expedir por escrito, as determinações e comunicações dirigidas a contratada, determinando as providências necessárias à correção das falhas observadas;

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 8.1. Cumprir todas as obrigações constantes no Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 8.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 8.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 8.4. Responsabilizar-se 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 o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 8.6. Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;
- 8.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 8.8. 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 do contrato;
- 8.9. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 8.10. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 8.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 8.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.13. 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;

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

8.15. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na Proposta;

8.16. Responsabilizarem-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, deslocamento de pessoal, quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

8.17. Responsabilizar-se pelo perfeito fornecimento do objeto contratado, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a, direta ou indiretamente, causar à Contratante e a terceiros.

CLÁUSULA NONA - DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

9.1. A CONTRATADA, na assinatura deste Termo de Contrato, prestou garantia no valor de R\$ (.....), na modalidade de, correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor anual do contrato.

9.2. As condições relativas à garantia prestada são as estabelecidas neste Contrato.

9.3. A garantia deverá ser apresentada no seguinte prazo:

I - nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até.....(.....) dias após a[notificação] OU [assinatura do contrato] OU [outros—especificar];

II - no caso de seguro-garantia, sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até.....(.....)dias, a contar da publicação da decisão homologatória do certame licitatório, em atenção ao disposto no [artigo 96, §3º, da Lei nº14.133, de 2021](#).

9.4. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. 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](#).

10.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I - **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

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

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

IV - **Multa**:

- a. moratória de 0,5% a 15% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;
- b. compensatória de 15% a 30% (trinta por cento) do valor sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto

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

10.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

10.4.2. 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.

10.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, 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, observadas as disposições da [Lei Estadual nº 1.025, de 12 de janeiro de 2016](#).

10.5. 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.

10.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

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

10.7. 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 (art. 159).

10.8. 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 Contrato 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.

10.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 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.

10.10. 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 14.133/21](#).

10.11. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

11.2 Quando a não conclusão do contrato decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

11.3. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

11.3.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

11.4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.4.1. Nessa hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

11.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

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

11.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

- 11.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 11.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 11.5.3. Indenizações e multas.

11.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. A despesa correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária:

1. Unidade Orçamentária: _____
2. Programa de Trabalho: _____
3. Elemento de Despesa: _____
4. Fonte de Recursos: _____ Cód. Acomp. _____

12.2. Para cobertura das despesas decorrentes desta contratação foi emitida Nota de Empenho nº _____, em ____/____/____, tipo _____, no valor de _____.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.2. 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 do contrato.

14.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA DIVULGAÇÃO

15.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 10, VI, do Decreto n. 20.477-E, de 2016.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. Fica eleito o foro da comarca de Boa Vista - Roraima para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento deste Contrato.

E por se acharem justas e acordadas, as partes assinam eletronicamente o presente instrumento para que surta todos os efeitos em Direito previstos.

Boa Vista - RR, data registrada no sistema.

CONTRATANTE

CONTRATADA



Documento assinado eletronicamente por **Marcelo da Silva Pereira, Presidente do Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural**, em 05/03/2026, às 14:17, conforme Art. 5º, XIII, "b", do Decreto Nº 27.971-E/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no endereço <https://sei.rr.gov.br/autenticar> informando o código verificador **21412534** e o código CRC **3F9D8082**.

18303.005709/2025.19

21412534v1