



INSTITUTO FEDERAL  
Catarinense

# PREGÃO ELETRÔNICO

90578/2025

## CONTRATANTE (UASG)

Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna (158125)

## DADOS PARA CONTATO

E-mail: compras.luzerna@ifc.edu.br

Telefone: (49) 3523-4312

## OBJETO

Aquisição de materiais e equipamentos destinados ao refeitório do IFC Campus Blumenau, Campus Fraiburgo, Campus Luzerna, Campus Ibirama, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul e Campus Sombrio.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.674.468,90 (dois milhões, seiscentos e setenta e quatro mil, quatrocentos e sessenta e oito reais e noventa centavos)

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 03/11/2025 às 8h (horário de Brasília)

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item

## MODO DE DISPUTA:

Aberto

## TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM/NÃO

## MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO





## Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS .....	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO.....	5
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	8
8. DA FASE DE JULGAMENTO.....	11
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	13
10. DO TERMO DE CONTRATO.....	14
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	15
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....	16
13. DOS RECURSOS.....	16
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	17
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	19
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	19



## Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

### **Pregão Eletrônico SRP nº 90578/2025 (Processo Administrativo n.º 23475.001717/2025-54)**

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Luzerna, por meio da Coordenação de Licitações e Contratos, sediado na Rua Vigário Frei João, 550 – Centro – Luzerna – SC, realizará licitação, para **registro de preços**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

#### **1. DO OBJETO**

**1.1.** O objeto da presente licitação é a **eventual Aquisição de materiais e equipamentos destinados ao refeitório do IFC Campus Blumenau, Campus Fraiburgo, Campus Luzerna, Campus Ibirama, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul e Campus Sombrio**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**1.2.** A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

**1.3.** Na presente contratação o instrumento formal de contrato está sendo substituído pela nota de empenho, emitida quando da necessidade de aquisição, por cada unidade participante do certame, desta forma, quando estiver grafado “contrato”, remete-se sempre a Nota de Empenho, visto ser instrumento substituto.

**1.4.** A aquisição será realizada individualmente por campi do IFC, devendo as entregas dos materiais e equipamentos ocorrer nas dependências dos campi do IFC, de acordo com o pedido/empenho de cada campi, conforme endereços estipulados no termo de referência.

**1.5.** Os Licitantes, ao participarem deste processo licitatório, concordam com a eventual divulgação dos dados da empresa e pessoais dos respectivos representantes legais, nos sites oficiais e sistemas eletrônicos do governo e/ou do Instituto Federal Catarinense durante todos os atos licitatórios e de contratação, para garantir o acesso à informação conforme disposto no art. 7º da Lei 12.527/2011.

**1.6.** Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste aviso e seus anexos.

**1.7.** As propostas enviadas pela opção “enviar anexo”, DEVEM ser apresentadas conforme descrição neste Termo de Referência, sobre pena de desclassificação, caso não atendam ao edital.

#### **2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

**2.1.** 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.

#### **3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**3.1.** Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

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

**3.3.** 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.

**3.4.** 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.

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

**3.6.** Para todos os itens, com exceção dos itens 01-02-03-04-05-06-13-14-15-16-17-18- 27-72-84-94102, 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.

**3.7.** 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 extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**3.8.** 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.

**3.9.** Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

**3.9.5.** 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;

**3.9.6.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

**3.9.7.** 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;

**3.9.8.** pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

**3.10.** 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.

**3.11.** O impedimento de que trata o item 3.10.7 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.



**3.12.** A vedação de que trata o item 3.11 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.

#### **4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO**

**4.1.** O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

#### **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

**5.2.** 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.

**5.3.** Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.11.1 deste Edital.

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

**5.4.1.** 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;

**5.4.2.** 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;

**5.4.3.** 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;

**5.4.4.** 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.

**5.5.** 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.

**5.6.** No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

**5.6.1.** A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

**5.7.** 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.

**5.7.1.** 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;

**5.7.2.** 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.



**5.8.** Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

**5.8.1.** de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

**5.8.2.** que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

**5.8.3.** de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

**5.8.4.** cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

**5.8.5.** cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

**5.8.6.** constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

**5.8.7.** que participe do capital de outra pessoa jurídica;

**5.8.8.** que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

**5.8.9.** resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

**5.8.10.** constituída sob a forma de sociedade por ações.

**5.8.11.** cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

**5.9.** A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

**5.10.** 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.

**5.11.** 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.

**5.12.** 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.

**5.13.** 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:

**5.13.1.** 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

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

**5.14.** 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:

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



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

**5.15.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.13 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.

**5.16.** 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.

**5.17.** 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. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

**6.1.1.** valor unitário unitário e total do item, expresso em reais, com no máximo duas casas decimais após a vírgula.

**6.1.2.** marca;

**6.1.3.** fabricante;

**6.1.4.** Quantidade total de unidades fixadas no Termo de Referência para cada item

**6.1.5.** Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência

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

**6.2.1.** O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

**6.3.** Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste aviso e seus anexos.

**6.4.** 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.

**6.5.** 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.

**6.6.** 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.

**6.6.1.** No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

**6.8.** Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

**6.9.** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, 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.

**6.10.** O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

**6.12.** Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

**6.13.** 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 Termo de Referência/Projeto Básico.

**6.14.** O descumprimento das regras supramencionadas 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.

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

**7.1.** 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.

**7.2.** 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.

**7.3.** Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

**7.4.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**7.5.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

**7.6.** 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.

**7.7.** O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM**

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

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

**7.10.** 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 **de 1% (um por cento)**.

**7.11.** 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.

**7.12.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.



**7.13.** Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o **modo de disputa “aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

**7.13.1.** 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.

**7.13.2.** 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.

**7.13.3.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrará automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

**7.13.4.** 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/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

**7.17.** No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

**7.18.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

**7.20.** 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. 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.

**7.20.1.** Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).

**7.20.2.** O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

**7.20.3.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.



**7.20.4.** A licitante mais bem 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.

**7.20.5.** 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 até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**7.20.6.** 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.

**7.20.7.** 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 extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**7.21.** 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.

**7.22.** 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:

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

7.22.1.2. 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;

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

7.22.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024.

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

7.22.2.1. empresas brasileiras;

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

7.22.2.3. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

**7.23.** Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

**7.24.** 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/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

**7.24.1.** Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

**7.24.2.** 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.



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

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

**7.24.5.** O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 de catálogos /folders dos itens, do Anexo III- Termo de Ciência e concordância**; e se for o caso, de demais documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**7.24.5.1.** O prazo poderá ser maior que 2(duas) horas, a ser definido pelo pregoeiro na sessão, conforme a quantidade de itens que esteja classificada a licitante.

**7.24.6.** É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

**7.25.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 8. DA FASE DE JULGAMENTO

**8.1.** Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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, de 2021, legislação correlata e no item 3.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**8.1.1.** SICAF;

**8.1.2.** Cadastro Nacional de Empresas Punitas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); e.

**8.1.3.** Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal (Cadin) (<https://cadin.pgfn.gov.br/#/home> )

**8.2.** A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

**8.2.1.** A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

**8.3.** Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

**8.3.1.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

**8.3.2.** O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

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

**8.5.** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

**8.5.1.** Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.



**8.6.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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.

**8.7.** Será desclassificada a proposta vencedora que:

**8.7.1.** contiver vícios insanáveis;

**8.7.2.** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

**8.7.3.** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

**8.7.4.** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

**8.7.6.** Apresentar proposta ou lance com valores superiores ao estimado e não aceitar a negociação para valores iguais ou inferiores aos valores de referência, constantes do item 1.1 do Termo de Referência

**8.8.** 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.

**8.9.** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

**8.9.1.** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

**8.9.2.** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**8.10.** 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.

**8.11.** 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.

**8.12.** 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;

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

**8.12.2.** 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.

**8.13.** 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.

**8.14.** O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

**8.15.** O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação concederá o prazo de no mínimo **duas horas** para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.



## 9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

**9.1.** 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.

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

**9.2.** Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

**9.3.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

**9.4.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

**9.5.** 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.

**9.6.** 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.

**9.7.** 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.

**9.8.** 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.

**9.9.** A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

**9.9.1.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

**9.10.** 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.

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

**9.11.** A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**9.11.1.** Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

**9.11.2.** Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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



**9.12.1.** Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

**9.12.2.** Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

**9.13.** Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **02(duas)horas**, para:

**9.13.1.** a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

**9.13.2.** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

**9.13.3.** suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

**9.13.4.** suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

**9.14.** Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

**9.15.** Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação 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.

**9.16.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 9.11.1.

**9.17.** 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.

**9.18.** 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.

**9.19.** Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## 10. DO TERMO DE CONTRATO

**10.1.** Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

**10.2.** O adjudicatário terá o prazo de 5(cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**10.3.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5(cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5(cinco) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5(cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.



**10.4.** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

**10.4.1.** referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

**10.4.2.** a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

**10.4.3.** a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

**10.5.** Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**10.6.** O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

**10.7.** Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o **Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin** e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

**10.7.1.** A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

## 11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**11.1.** Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (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.

**11.2.** 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:

**11.2.1.** a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

**11.2.2.** a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

**11.4.** Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

**11.6.** 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.

**11.7.** 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.

**11.8.** O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

**11.8.1.** Em caso de prorrogação da ata, **poderá** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

Definido administrativamente.



## 12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

12.2.2. 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.

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

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

12.3.2. 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, de 2023.

12.4. 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:

12.4.1. 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

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

## 13. DOS RECURSOS

13.1. 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.

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

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

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

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer **não será inferior a 10 (dez) minutos**.

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

13.3.4. 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.

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

13.5. 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.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.



**13.7.** 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 indispesáveis à defesa de seus interesses.

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

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

**13.10.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.gov.br/pnccp](http://www.gov.br/pnccp).

## **14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

**14.1.1.** deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

**14.1.2.** salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

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

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

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

**14.1.4.** 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;

**14.1.5.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

**14.1.6.** fraudar a licitação;

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

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

**14.1.8.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**14.1.9.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

**14.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

**14.2.1.** advertência;

**14.2.2.** multa;

**14.2.3.** impedimento de licitar e contratar e

**14.2.4.** 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.



**14.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**14.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**14.3.2.** as peculiaridades do caso concreto;

**14.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**14.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

**14.4.** A multa será recolhida no prazo máximo de **10(dez) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.

**14.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

**14.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

**14.5.** 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.

**14.6.** 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.

**14.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, 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.

**14.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 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, de 2021.

**14.9.** 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 item 14.1.3, 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.

**14.10.** 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.

**14.11.** 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.

**14.12.** 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.

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



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

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

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

## **15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**15.1.** 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**.

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

**15.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: [compras.luzerna@ifc.edu.br](mailto:compras.luzerna@ifc.edu.br)

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

**15.5.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

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

## **16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**16.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

**16.2.** 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/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

**16.5.** 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.

**16.6.** 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.

**16.7.** Os Licitantes, ao participarem deste processo licitatório, concordam com a eventual divulgação dos dados da empresa e pessoais dos respectivos representantes legais, nos sites oficiais e sistemas eletrônicos do governo e/ou do Instituto Federal Catarinense durante todos os atos licitatórios e de contratação, para garantir o acesso à informação conforme disposto no art. 7º da Lei 12.527/2011.

**16.8.** 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.

**16.9.** 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.



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

**16.11.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://licitacoesecontratos.ifc.edu.br/>

**16.12.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**16.12.1.** Anexo I - Termo de Referência;

16.12.1.1. Apêndice I – Estudo Técnico Preliminar;

**16.12.2.** Anexo II –Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato;

**16.12.3.** Anexo III– Termo de Ciência e concordância;

**16.12.4.** Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços

**16.12.5.** Anexo V – Minuta de Ata de Registro de Preços,

Luzerna(SC), 20 de Outubro de 2025.

**Mário Wolfart Júnior**

Diretor-Geral do IFC - Campus Luzerna

Portaria nº 167 DOU 29/01/2024

**Assinado Digitalmente**



---

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**  
**Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna**

**Pregão Eletrônico SRP nº 90578/2025**  
(Processo Administrativo n.º 23475.001717/2025-54)

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Aquisição de materiais e equipamentos destinados ao refeitório do IFC Campus Blumenau, Campus Fraiburgo, Campus Luzerna, Campus Ibirama, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul e Campus Sombrio, nos termos da tabela 1, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **1 ano** contados **a partir da assinatura do contrato** na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

CATMAT/ CATSER	Item Lista de Compras	Grupos	Unidade de Medida	Descrição	Quantitativos Unitários e Totais							Preço UNITÁRIO MÁXIMO Aceitável	Preço TOTAL MÁXIMO Aceitável	
					Quantitativo Total	Blumenau	Fraiburgo	Ibirama	Luzerna	Rio do Sul	Santa Rosa do Sul	Sombrio		
292877	1	Grupo 01	Unidade	<p><b>Colher de café.</b></p> <p>Descrição Geral: Colher de café para uso em refeitórios e restaurantes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 1,2 mm.</li> <li>2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 110 mm. Largura: Aproximadamente 24 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 14 mm.</li> </ol> <p><b>Pedido mínimo de 100 unidades.</b></p> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p>	1300	0	0	350	350	250	0	350	R\$ 4,48	R\$ 5.824,00
465861	2		Unidade	<p><b>Colher de mesa.</b></p> <p>Descrição Geral: Colher de mesa para uso em refeitórios e restaurantes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox 304. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 3 mm.</li> <li>2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 212 mm. Largura: Aproximadamente 48 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 21 mm.</li> </ol> <p><b>Pedido mínimo de 100 unidades.</b></p> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p>	1800	0	0	350	350	750	0	350	R\$ 29,35	R\$ 52.830,00

465661	3	Unidade	<b>Colher de sobremesa.</b> Descrição Geral: Colher de sobremesa para uso em refeitórios e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox 304. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 1,2 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 165 mm. Largura: Aproximadamente 38 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 19 mm. <b>Pedido mínimo de 100 unidades.</b> <b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b>	1800	0	0	350	350	750	0	350	R\$ 19,76	R\$ 35.568,00
270149	4	Unidade	<b>Faca de mesa.</b> Descrição Geral: Faca de mesa para uso em refeitórios e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Aço Inoxidável 410 temperado. Acabamento: Polimento extra brilho. Espessura: Mínima de 9 mm. 2. Dimensões e Uso: Comprimento: Aproximadamente 239 mm. Compatibilidade: Deve ser resistente para uso em máquinas de lavar louças. <b>Pedido mínimo de 100 unidades.</b> <b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b>	1800	0	0	350	350	750	0	350	R\$ 72,69	R\$ 130.842,00
437873	5	Unidade	<b>Garfo de mesa.</b> Descrição Geral: Garfo de mesa para uso em refeitórios e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricado em Aço Inox 304. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 3 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 203 mm. Largura: Aproximadamente 26 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 21 mm. <b>Pedido mínimo de 100 unidades.</b> <b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b>	1800	0	0	350	350	750	0	350	R\$ 22,07	R\$ 39.726,00

335114	6	<b>Grupo 02</b>	Unidade	<b>Garfo de sobremesa.</b> Descrição Geral: Garfo de sobremesa para uso em refeitórios e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricado em Aço Inox 304. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 1,2 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 167 mm. Largura: Aproximadamente 22 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 16 mm. <b>Pedido mínimo de 100 unidades.</b> <b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b>	1300	0	0	350	350	250	0	350	R\$ 11,61	R\$ 15.093,00
292877	7		Unidade	<b>Colher de café.</b> Descrição Geral: Colher de café para uso em refeitórios e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 1,2 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 110 mm. Largura: Aproximadamente 24 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 14 mm. <b>Pedido mínimo de 100 unidades.</b> <b>COTA RESERVADA PARA ME/EPP</b>	300	0	200	0	0	0	100	0	R\$ 4,48	R\$ 1.344,00
465861	8		Unidade	<b>Colher de mesa.</b> Descrição Geral: Colher de mesa para uso em refeitórios e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox 304. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 3 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 212 mm. Largura: Aproximadamente 48 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 21 mm. <b>Pedido mínimo de 100 unidades.</b> <b>COTA RESERVADA PARA ME/EPP</b>	300	0	200	0	0	0	100	0	R\$ 29,35	R\$ 8.805,00

465661	9	Unidade	<p><b>Colher de sobremesa.</b></p> <p>Descrição Geral: Colher de sobremesa para uso em refeitórios e restaurantes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox 304. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 1,2 mm.</li> <li>2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 165 mm. Largura: Aproximadamente 38 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 19 mm.</li> </ol> <p><b>Pedido mínimo de 100 unidades.</b></p> <p><b>COTA RESERVADA PARA ME/EPP</b></p>	300	0	200	0	0	0	100	0	R\$ 19,76	R\$ 5.928,00
270149	10	Unidade	<p><b>Faca de mesa.</b></p> <p>Descrição Geral: Faca de mesa para uso em refeitórios e restaurantes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Aço Inoxidável 410 temperado. Acabamento: Polimento extra brilho. Espessura: Mínima de 9 mm.</li> <li>2. Dimensões e Uso: Comprimento: Aproximadamente 239 mm. Compatibilidade: Deve ser resistente para uso em máquinas de lavar louças.</li> </ol> <p><b>Pedido mínimo de 100 unidades.</b></p> <p><b>COTA RESERVADA PARA ME/EPP</b></p>	600	0	200	0	0	0	400	0	R\$ 72,69	R\$ 43.614,00
437873	11	Unidade	<p><b>Garfo de mesa.</b></p> <p>Descrição Geral: Garfo de mesa para uso em refeitórios e restaurantes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricado em Aço Inox 304. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 3 mm.</li> <li>2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 203 mm. Largura: Aproximadamente 26 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 21 mm.</li> </ol> <p><b>Pedido mínimo de 100 unidades.</b></p> <p><b>COTA RESERVADA PARA ME/EPP</b></p>	600	0	200	0	0	0	400	0	R\$ 22,07	R\$ 13.242,00

335114	12		Unidade	<p><b>Garfo de sobremesa.</b></p> <p>Descrição Geral: Garfo de sobremesa para uso em refeitórios e restaurantes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricado em Aço Inox 304. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 1,2 mm.</li> <li>2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 167 mm. Largura: Aproximadamente 22 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 16 mm.</li> </ol> <p><b>Pedido mínimo de 100 unidades.</b></p> <p><b>COTA RESERVADA PARA ME/EPP</b></p>	300 0 200 0 0 100 0	R\$ 11,61 R\$ 3.483,00
487727	13	Grupo 03	Unidade	<p><b>Lixeira com pedal 100 litros azul</b></p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de papel e papelão, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Objeto: Aquisição de lixeira com pedal.</p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de plástico, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cores: azul, com indicação para descarte de metal. Capacidade: Mínima de 100 litros.</li> <li>2. Características: Acionamento: Por pedal.</li> <li>3- Características: Sua haste é localizada na parte externa para evitar o acúmulo de resíduos. Possui articulação com armação para segurar o saco de lixo e facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança. - Especificações Técnicas: Largura: 425mm Comprimento: 595mm Altura: 925mm Cor: azul Material: Polietileno e Polipropileno Capacidade: 100 Litros .</li> </ol> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p>	50 50 0 0 0 0 0	R\$ 416,93 R\$ 20.846,50

383315	14	Unidade	<p><b>Lixeira com pedal 100 litros branca</b></p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para descarte de resíduos comuns, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cor: branca. Capacidade: Mínima de 100 litros.</li> <li>2. Características: Acionamento: Por pedal.</li> <li>3. Dimensões: Largura: Aproximadamente 61 cm. Altura: Aproximadamente 88 cm. Profundidade: Aproximadamente 63 cm.</li> </ol> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p>	<p>50 50 0 0 0 0 0 0 R\$ 416,93 R\$ 20.846,50</p>
606002	15	Unidade	<p><b>Lixeira com pedal 100 litros laranja</b></p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de papel e papelão, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Objeto: Aquisição de lixeira com pedal.</p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de plástico, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cores: laranja, com indicação para descarte de metal. Capacidade: Mínima de 100 litros.</li> <li>2. Características: Acionamento: Por pedal.</li> <li>3- Características: Sua haste é localizada na parte externa para evitar o acúmulo de resíduos. Possui articulação com armação para segurar o saco de lixo e facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança. - Especificações Técnicas: Largura: 425mm Comprimento: 595mm Altura: 925mm Cor: laranja Material: Polietileno e Polipropileno Capacidade: 100 Litros</li> </ol> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p>	<p>50 50 0 0 0 0 0 0 R\$ 416,93 R\$ 20.846,50</p>

602887	16	Unidade	<p><b>Lixeira com pedal 100 litros marrom</b></p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de orgânicos, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cores: marrom, com indicação para descarte de metal. Capacidade: Mínima de 100 litros.</li> <li>2. Características: Acionamento: Por pedal.</li> <li>3- Características: Sua haste é localizada na parte externa para evitar o acúmulo de resíduos. Possui articulação com armação para segurar o saco de lixo e facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança. - Especificações Técnicas: Largura: 425mm Comprimento: 595mm Altura: 925mm Cor: marrom Material: Polietileno e Polipropileno Capacidade: 100 Litros .</li> </ol> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p>	<p>50 50 0 0 0 0 0 0</p>	R\$ 416,93	R\$ 20.846,50
629056	17	Unidade	<p><b>Lixeira com pedal 100 litros verde</b></p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de vidros para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cores: verde, com indicação para descarte de metal. Capacidade: Mínima de 100 litros.</li> <li>2. Características: Acionamento: Por pedal.</li> <li>3- Características: Sua haste é localizada na parte externa para evitar o acúmulo de resíduos. Possui articulação com armação para segurar o saco de lixo e facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança. - Especificações Técnicas: Largura: 425mm Comprimento: 595mm Altura: 925mm Cor:verde Material: Polietileno e Polipropileno Capacidade: 100 Litros .</li> </ol> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p>	<p>50 50 0 0 0 0 0 0</p>	R\$ 416,93	R\$ 20.846,50

233630	18		Unidade	<p><b>Lixeira com pedal 100 litros vermelha</b></p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para descarte de plastico, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cor: vermelho Capacidade: Mínima de 100 litros.</li> <li>2. Características: Acionamento: Por pedal.</li> <li>3. Dimensões: Largura: Aproximadamente 46 cm. Altura: Aproximadamente 68,5 cm. Profundidade: Aproximadamente 39,5 cm..</li> </ol> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p>	<p>50</p> <p>50</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>R\$ 416,93</p> <p>R\$ 20.846,50</p>
487727	19	Grupo 04	Unidade	<p><b>Lixeira com pedal 100 litros azul</b></p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de papel e papelão, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Objeto: Aquisição de lixeira com pedal.</p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de plastico, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cores: azul, com indicação para descarte de metal. Capacidade: Mínima de 100 litros.</li> <li>2. Características: Acionamento: Por pedal.</li> <li>3- Características: Sua haste é localizada na parte externa para evitar o acúmulo de resíduos. Possui articulação com armação para segurar o saco de lixo e facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança. - Especificações Técnicas: Largura: 425mm Comprimento: 595mm Altura: 925mm Cor: azul Material: Polietileno e Polipropileno Capacidade: 100 Litros .</li> </ol> <p><b>COTA RESERVADA PARA ME/EPP</b></p>	<p>4</p> <p>0</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>1</p> <p>R\$ 416,93</p> <p>R\$ 1.667,72</p>

383315	20	Unidade	<p><b>Lixeira com pedal 100 litros branca</b></p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para descarte de resíduos comuns, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cor: branca. Capacidade: Mínima de 100 litros.</li> <li>2. Características: Acionamento: Por pedal.</li> <li>3. Dimensões: Largura: Aproximadamente 61 cm. Altura: Aproximadamente 88 cm. Profundidade: Aproximadamente 63 cm.</li> </ol> <p><b>COTA RESERVADA PARA ME/EPP</b></p>	4	0	1	1	1	0	0	1	R\$ 416,93	R\$ 1.667,72
606002	21	Unidade	<p><b>Lixeira com pedal 100 litros laranja</b></p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de papel e papelão, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Objeto: Aquisição de lixeira com pedal.</p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de plástico, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cores: laranja, com indicação para descarte de metal. Capacidade: Mínima de 100 litros.</li> <li>2. Características: Acionamento: Por pedal.</li> <li>3- Características: Sua haste é localizada na parte externa para evitar o acúmulo de resíduos. Possui articulação com armação para segurar o saco de lixo e facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança. - Especificações Técnicas: Largura: 425mm Comprimento: 595mm Altura: 925mm Cor: laranja Material: Polietileno e Polipropileno Capacidade: 100 Litros .</li> </ol> <p><b>COTA RESERVADA PARA ME/EPP</b></p>	4	0	1	1	1	0	0	1	R\$ 416,93	R\$ 1.667,72

602887	22	Unidade	<p><b>Lixeira com pedal 100 litros marrom</b></p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de orgânicos, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cores: marrom, com indicação para descarte de metal. Capacidade: Mínima de 100 litros.</li> <li>2. Características: Acionamento: Por pedal.</li> <li>3- Características: Sua haste é localizada na parte externa para evitar o acúmulo de resíduos. Possui articulação com armação para segurar o saco de lixo e facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança. - Especificações Técnicas: Largura: 425mm Comprimento: 595mm Altura: 925mm Cor: marrom Material: Polietileno e Polipropileno Capacidade: 100 Litros .</li> </ol> <p><b>COTA RESERVADA PARA ME/EPP</b></p>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">4</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #8B4513; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #9370DB; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #00FFFF; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #FFFF00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370DB; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #8B4513; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span>	R\$ 416,93	R\$ 1.667,72
629056	23	Unidade	<p><b>Lixeira com pedal 100 litros verde</b></p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de vidros para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cores: verde, com indicação para descarte de metal. Capacidade: Mínima de 100 litros.</li> <li>2. Características: Acionamento: Por pedal.</li> <li>3- Características: Sua haste é localizada na parte externa para evitar o acúmulo de resíduos. Possui articulação com armação para segurar o saco de lixo e facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança. - Especificações Técnicas: Largura: 425mm Comprimento: 595mm Altura: 925mm Cor:verde Material: Polietileno e Polipropileno Capacidade: 100 Litros .</li> </ol> <p><b>COTA RESERVADA PARA ME/EPP</b></p>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">4</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #8B4513; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #9370DB; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #00FFFF; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #FFFF00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370DB; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #8B4513; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span>	R\$ 416,93	R\$ 1.667,72

233630	24		Unidade	<p><b>Lixeira com pedal 100 litros vermelha</b></p> <p>Descrição Geral: Lixeira com pedal para descarte de plástico, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cor: vermelho Capacidade: Mínima de 100 litros.</li> <li>2. Características: Acionamento: Por pedal.</li> <li>3. Dimensões: Largura: Aproximadamente 46 cm. Altura: Aproximadamente 68,5 cm. Profundidade: Aproximadamente 39,5 cm.</li> </ol> <p><b>COTA RESERVADA PARA ME/EPP</b></p>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">4</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #8B4513; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #9370DB; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #00FFFF; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #FFFF00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #D8BFD8; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #CC8000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span>	R\$ 416,93	R\$ 1.667,72
629350	25	Grupo 05	Unidade	<p><b>Buffet refrigerado.</b></p> <p>Descrição Geral: Buffet refrigerado para conservação e exposição de alimentos, para uso em restaurantes e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Materiais: Revestimento Externo do Tanque: Em Aço Inox 304. Revestimento Interno da Base: Em aço pré-pintado, com saia e passagem de ar em aço revestido. Pés: Niveladores. Protetor Salivar: Em vidro temperado, com ajuste de posição. Tampo: Em vidro com serigrafia.</li> <li>2. Capacidade e Desempenho: Capacidade: Mínima para 06 cubas GN (Gastronorm) 1/2 65mm. Sistema de Refrigeração: Estático, com serpentina embutida no tanque. Faixa de Temperatura: Deve operar na faixa de 0°C a +7°C. Controlador: Por termostato.</li> <li>3. Características Adicionais e Elétricas: Iluminação: Em LED. Tensão de alimentação: 220V. Consumo de energia: Máximo de 4,49 kWh por dia.</li> <li>4. Certificações: Deve ser certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009.</li> <li>5. Dimensões e Peso: Comprimento (Frente): Aproximadamente 138,8 cm. Altura: Aproximadamente 120,5 cm. Profundidade: Aproximadamente 100 cm. Peso: Aproximadamente 66 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">4</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #8B4513; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #9370DB; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #00FFFF; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #FFFF00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #D8BFD8; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #CC8000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span>	R\$ 8.206,70	R\$ 32.826,80

629350	26	Unidade	<p><b>Buffet térmico.</b></p> <p>Descrição Geral: Buffet térmico para aquecimento e exposição de alimentos, para uso em restaurantes e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Materiais: Revestimento Externo do Tanque: Em Aço Inox 304. Revestimento Interno da Base: Em aço pré-pintado, com saia e passagem de ar em aço revestido. Pés: Niveladores. Protetor Salivar: Em vidro temperado, com ajuste de posição. Tampo: Em vidro com serigrafia.</li> <li>2. Capacidade e Desempenho: Capacidade: Mínima para 06 cubas GN (Gastronorm) 1/2 100mm. Sistema de Aquecimento: Banho-maria, através de resistência blindada. Faixa de Temperatura: Deve operar na faixa de +30°C a +65°C. Controlador: Por termostato.</li> <li>3. Características Adicionais e Elétricas: Iluminação: Em LED. Tensão de alimentação: 220V. Consumo de energia: Máximo de 5,1 kWh por dia.</li> <li>4. Certificações: Deve ser certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009.</li> <li>5. Dimensões e Peso: Comprimento (Frente): Aproximadamente 138,8 cm. Altura: Aproximadamente 120,5 cm. Profundidade: Aproximadamente 100 cm. Peso: Aproximadamente 40 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	4	0	1	1	1	0	0	1	R\$ 7.108,85	R\$ 28.435,40
457148	27	Unidade	<p><b>Módulo de apoio para buffet.</b></p> <p>Descrição Geral: Módulo de apoio para linha de distribuição de refeições, destinado ao acondicionamento de balança, pratos, talheres, sucos e outros itens de buffet.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Materiais: Finalidade: Acondicionamento de balança, pratos, talheres, sucos e outros. Tampo: Deve ser em vidro com serigrafia. Base: Em aço pré-pintado, com saia e passagem de ar em aço revestido. Pés: Deve possuir pés niveladores.</li> <li>2. Dimensões e Peso: Largura (Frente): Aproximadamente 790 mm. Profundidade: Aproximadamente 693 mm. Altura: Aproximadamente 695 mm. Peso líquido: Aproximadamente 30 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	7	0	1	2	2	0	0	2	R\$ 2.450,76	R\$ 17.155,32

316724	28	Grupo 06	Unidade	<p><b>Cuba gastronômica 1/2 100mm com alças, sem tampa (GN) em aço inox.</b></p> <p>Descrição Geral: Cuba gastronômica (GN) com alças, para servir e armazenar alimentos em buffets e cozinhas industriais.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Padrão: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox 304.</li> <li>2. Design e Estrutura: Formato: Tamanho 1/2 GN (Gastronorm).</li> <li>3. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 6,41 litros. Profundidade: Mínima de 100 mm.</li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	60	0	12	12	12	12	0	12	R\$ 142,99	R\$ 8.579,40
316724	29		Unidade	<p><b>Cuba gastronômica 1/2 65mm com alças, sem tampa (GN) em aço inox.</b></p> <p>Descrição Geral: Cuba gastronômica (GN) com alças, para servir e armazenar alimentos em buffets e cozinhas industriais.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Padrão: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox 304.</li> <li>2. Design e Estrutura: Formato: Tamanho 1/2 GN (Gastronorm).</li> <li>3. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 4,21 litros. Profundidade: Mínima de 65 mm.</li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	60	0	12	12	12	12	0	12	R\$ 121,11	R\$ 7.266,60
474141	30		Unidade	<p><b>Tampa para cuba gastronômica (GN).</b></p> <p>Descrição Geral: Tampa para cuba gastronômica (GN), para conservação de alimentos em buffets e cozinhas industriais.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Características: Material: Deve ser fabricada totalmente em aço inox.</li> <li>2. Formato e Compatibilidade: Formato: Para cubas de tamanho 1/2 GN (Gastronorm).</li> </ol> <p>Características: Deve ser durável, higiênica e de fácil limpeza. Design: Deve possuir cantos arredondados e paredes lisas.</p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	60	0	12	12	12	12	0	12	R\$ 100,16	R\$ 6.009,60

218747	31		Unidade	<b>Açucareiro.</b> Descrição Geral: Açucareiro com colher para uso em refeitórios, copas e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricado em aço inox. Acessórios: Deve acompanhar colher. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de aproximadamente 253 g. Altura: Aproximadamente 7 cm. Largura/Diâmetro: Aproximadamente 9 cm. . <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	6	0	0	0	3	2	0	1	R\$ 114,66	R\$ 687,96
405453	32		Unidade	<b>Bacia plástica canelada 13,5 litros</b> Descrição Geral: Bacia plástica canelada para uso geral em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em Plástico Polipropileno (PP). Segurança: Deve ser livre de BPA (BPA Free). Capacidade: Mínima de 13,5 litros. 2. Dimensões: Diâmetro: Aproximadamente 40 cm. Altura: Aproximadamente 16,5 cm.. <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	50	0	0	10	10	20	0	10	R\$ 43,71	R\$ 2.185,50
405442	33		Unidade	<b>Bacia plástica canelada 8 litros</b> Descrição Geral: Bacia plástica canelada para uso geral em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em Plástico Polipropileno (PP). Segurança: Deve ser livre de BPA (BPA Free). Capacidade: 8 litros. 2. Dimensões: Diâmetro: Aproximadamente 35 cm. Altura: Aproximadamente 13,5 cm.. <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	50	0	0	10	10	20	0	10	R\$ 29,45	R\$ 1.472,50
631567	34		Unidade	<b>Bandeja plástica para self service.</b> Descrição Geral: Bandeja plástica retangular, tipo fast food, para uso em refeitórios e praças de alimentação. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada em Polipropileno (PP). Formato: Retangular. 2. Dimensões: Dimensões Externas: Aproximadamente 48x33x3 cm. Dimensões Úteis (Internas): Aproximadamente 42x29x2 cm. 3. Cor: A cor da bandeja será definida no momento da emissão da nota de empenho. <b>Pedido mínimo de 100 unidades..</b> <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	1050	0	0	350	350	0	0	350	R\$ 41,45	R\$ 43.522,50

339863	35		Unidade	<b>Caçarola industrial 30 litros</b> Descrição Geral: Caçarola industrial de alta capacidade, para uso em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada em Alumínio 6061. Espessura: Mínima de 2,1 mm. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 30 litros. Altura: Aproximadamente 20 cm.	11	0	0	3	3	2	0	3	R\$ 319,60	R\$ 3.515,60
315516	36		Unidade	<b>Caçarola industrial com tampa 10 litros</b> Descrição Geral: Caçarola industrial de alta capacidade, com tampa, para uso em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada em Alumínio 6061. Espessura: Mínima de 3 mm. Acessórios: Deve possuir tampa e aba. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: 10litros.. <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	11	0	0	3	3	2	0	3	R\$ 174,19	R\$ 1.916,09
339866	37		Unidade	<b>Caçarola industrial com tampa 17,2 litros</b> Descrição Geral: Caçarola industrial de alta capacidade, com tampa, para uso em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada em Alumínio 6061. Espessura: Mínima de 3 mm. Acessórios: Deve possuir tampa e aba. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 17,2 litros. Diâmetro: Aproximadamente 37 cm. Altura: Aproximadamente 16 cm.. <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	13	0	0	3	3	2	2	3	R\$ 232,17	R\$ 3.018,21

319836	38		Unidade	<b>Caçarola industrial com tampa 20,4 litros</b> Descrição Geral: Caçarola industrial de alta capacidade, com tampa, para uso em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada em Alumínio 6061. Espessura: Mínima de 3 mm. Acessórios: Deve possuir tampa e aba. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 20,4 litros. Diâmetro: Aproximadamente 38 cm. Altura: Aproximadamente 18 cm.. <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	13	0	0	3	3	2	2	3	R\$ 194,29	R\$ 2.525,77
631568	39			<b>Caçarola industrial com tampa 46,6 litros</b> Descrição Geral: Caçarola industrial de alumínio, de alta capacidade, com tampa, para uso em hotéis, restaurantes e escolas. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada em Alumínio. Características: Deve ser resistente, de alta durabilidade e não enferrujar. Tampa: Deve acompanhar tampa do mesmo material. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 46,6 litros. Diâmetro: Aproximadamente 50 cm. Altura: Aproximadamente 19 cm. 3. Compatibilidade: Deve ser compatível para uso em fogões a lenha, elétricos e industriais.. <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	18	0		6	6	0	0	6	R\$ 439,44	R\$ 7.909,92
444897	40		Unidade	<b>Caixa bandeja plástica 17 litros</b> Descrição Geral: Caixa bandeja retangular para manipulação e armazenamento de alimentos em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Características: Material: Deve ser fabricada em polipropileno. Formato: Retangular. Finalidade: Própria para uso com alimentos. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 17 litros. Largura: Aproximadamente 60,5 cm. Profundidade: Aproximadamente 40 cm. Altura: Aproximadamente 9,2 cm.. <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	75	20	0	5	5	20	20	5	R\$ 69,41	R\$ 5.205,75

608462	41		Unidade	<p><b>Caixa plástica reforçada com tampa 45 litros</b></p> <p>Descrição Geral: Caixa plástica reforçada, com tampa, para uso em açougues e ambientes de manipulação de alimentos.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Características: Material: Deve ser fabricada em plástico reforçado. Cor: Branca. Acessórios: Deve possuir tampa. Finalidade: Própria para uso em açougues.</li> <li>2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: 45 litros. Comprimento: Aproximadamente 65 cm. Largura: Aproximadamente 44 cm. Altura: Aproximadamente 22 cm. .</li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	110 10 5 10 10 50 5 10	R\$ 165,31	R\$ 18.184,10
237925	42			<p><b>Bacia plástica de grande capacidade 30 litros</b></p> <p>Descrição Geral: Bacia plástica de grande capacidade, para uso geral em lavanderias e áreas de higienização.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada em Polipropileno. Estrutura: Deve possuir bordas resistentes que facilitem o transporte.</li> <li>2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 30 litros. Diâmetro (Comprimento): Aproximadamente 50 cm. Altura: Aproximadamente 23 cm.</li> <li>3. Peso: Peso: Aproximadamente 661 g..</li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	18 0 6 6 0 0 6	R\$ 67,55	R\$ 1.215,90
315047	43		Unidade	<p><b>Caixa plástica retangular 40 litros</b></p> <p>Descrição Geral: Caixa plástica retangular, empilhável, para armazenamento em frigoríficos e câmaras frias.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Características: Material: Deve ser fabricada em plástico. Formato: Retangular. Estrutura: Deve ser empilhável.</li> <li>2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 40 litros..</li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	110 20 5 10 10 50 5 10	R\$ 169,48	R\$ 18.642,80

444897	44		Unidade	<b>Caixa plástica retangular com tampa 15 litros</b> Descrição Geral: Caixa plástica retangular, empilhável e com tampa, para armazenamento geral em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Características: Material: Deve ser fabricada em plástico. Formato: Retangular. Estrutura: Deve ser empilhável e possuir tampa. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 15 litros. . <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	120	30	0	10	10	50	10	10	R\$ 72,83	R\$ 8.739,60
278458	45		Unidade	<b>Caneca.</b> Descrição Geral: Caneca empilhável com alça, para uso em refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Polipropileno homopolímero virgem de 1º uso, atóxico. Pigmentação: Deve ser homogênea em toda a peça, com máster orgânico atóxico. Acabamento: Polido brilhante. 2. Design e Estrutura: Paredes: Internas e externas lisas, sem reentrâncias ou ressaltos. Design da Base: Sem bordas ou frisos. Empilhamento: Deve ser empilhável de forma que possibilite o escoamento de líquidos. Alça: Deve possuir alça lateral com altura mínima de 57 mm. 3. Desempenho e Dimensões: Resistência Térmica: Mínima de 100º Celsius por 20 minutos. Capacidade: Mínima de 300 ml. Altura: Mínima de 85 mm. Diâmetro interno da boca: Mínimo de 77 mm. Diâmetro da Base: Mínimo de 58 mm. Espessura da parede: Mínima de 2,5 mm. Peso (massa): Mínimo de 50 gramas. 4. Cor: A cor da caneca será definida conforme padrão solicitado pelo contratante. <b>Pedido mínimo de 100 unidades..</b> <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	700	0	0	0	350	0	0	350	R\$ 51,29	R\$ 35.903,00
631651	46		Unidade	<b>Colher para arroz.</b> Descrição Geral: Colher para servir arroz, para uso em buffets e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: O corpo e o cabo devem ser fabricados em aço inoxidável. Espessura: Mínima de 2,3 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 247 mm. Largura da colher: Aproximadamente 58 mm. Profundidade da colher: Aproximadamente 29 mm.. <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	30	0	0	5	5	10	5	5	R\$ 25,04	R\$ 751,20

485586	47			<p><b>Concha para servir feijão.</b>          Descrição Geral: Concha de grande capacidade para servir feijão e outros alimentos caldosos em buffets e cozinhas industriais.          Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:          1. Dimensões:          Diâmetro da Concha: Aproximadamente 16 cm.          Comprimento Total: Aproximadamente 62 cm.          Comprimento do Cabo: Aproximadamente 50 cm..  <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	18	0	0	6	6	0	0	6	R\$ 62,73	R\$ 1.129,14
334586	48		Unidade	<p><b>Concha pequena para molhos.</b>          Descrição Geral: Concha pequena para servir molhos, para uso em buffets e refeitórios.          Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:          1. Material e Estrutura:          Material: Deve ser fabricada inteiramente em aço inox.          Espessura: Mínima de 2,5 mm.          2. Dimensões:          Comprimento: Aproximadamente 180 mm.          Largura da concha: Aproximadamente 46 mm.          Profundidade da concha: Aproximadamente 43 mm. .  <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	40	0	0	5	5	20	5	5	R\$ 42,66	R\$ 1.706,40
400815	49		Unidade	<p><b>Copo plástico.</b>          Descrição Geral: Copo para servir água e refrescos, para uso em refeitórios.          Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:          1. Material e Capacidade:          Material: Deve ser fabricado em Polipropileno e ser 100% reciclável.          Segurança: Deve ser livre de Bisfenol A (BPA Free).          Capacidade: Mínima de 350 ml.          Deve ser empilhável          2. Características e Uso:          Formato: Deve possuir a boca mais aberta para facilitar a colocação de gelo.          Compatibilidade: Deve ser resistente para uso em lava-louças , micro-ondas e freezer.          3. Dimensões e Peso:          Altura: Aproximadamente 10 cm.          Largura: Aproximadamente 8,7 cm.          Comprimento/Profundidade: Aproximadamente 8,7 cm.          Peso: Aproximadamente 0,06 kg.          4. Cor:          A cor do copo será definida no momento da emissão da nota de empenho.  <b>Pedido mínimo de 100 unidades..</b>  <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	1050	0	0	350	350	0	0	350	R\$ 31,78	R\$ 33.369,00
623408	50		Unidade	<p><b>Espátula perfurada.</b>          Descrição Geral: Espátula perfurada para uso em cozinhas, refeitórios e buffets, ideal para servir alimentos com escoamento de líquidos.          Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:          1. Material:          Deve ser fabricada em Aço Inox..  <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	55	0	0	5	5	20	20	5	R\$ 42,34	R\$ 2.328,70

387117	51		Unidade	<b>Faca para pão.</b> Descrição Geral: Faca com lâmina serrilhada para cortar pães, para uso em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Lâmina: Material: Fabricada em Aço Inox. Tipo: Serrilhada. Comprimento: Aproximadamente 7 polegadas. 2. Cabo: Material: Em polipropileno. Cor: branco.. <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	30	0	0	5	5	5	5	10	5	R\$ 82,12	R\$ 2.463,60
631608	52		Unidade	<b>Faca para tomate.</b> Descrição Geral: Faca com lâmina microsserrilhada para cortar tomates, para uso em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Lâmina: Material: Fabricada em Aço Inox. Tipo: Microsserrilhada. Comprimento: Aproximadamente 5 polegadas. 2. Cabo: Material: Em polipropileno. Cor: branco.. <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	30	0	0	5	5	10	5	5	R\$ 45,36	R\$ 1.360,80	
390393	53		Unidade	<b>Faca profissional para desossa.</b> Descrição Geral: Faca para desossa, de uso profissional, para utilização em açougues e cozinhas industriais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Lâmina: Material: Fabricada em aço inox de alta performance. Comprimento: Aproximadamente 6 polegadas. 2. Cabo: Material: Em polipropileno.. <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	23	0	0	3	3	10	2	5	R\$ 86,43	R\$ 1.987,89	
631608	54		Unidade	<b>Faca profissional.</b> Descrição Geral: Faca de uso profissional, para utilização em cozinhas industriais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Lâmina: Material: Fabricada em aço inox de alta performance. Comprimento: Aproximadamente 8 polegadas. 2. Cabo: Material: Em polipropileno. Cor: Branca. . <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	43	0	0	3	5	25	5	5	R\$ 135,95	R\$ 5.845,85	

339945	55		Unidade	<p><b>Garfo trinchante.</b>            Descrição Geral: Garfo trinchante para auxiliar no corte e serviço de carnes, para uso em cozinhas, refeitórios e churrascarias.            Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:            1. Material:            Deve ser fabricado em Aço Inox. mínimo 2mm espessura.</p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	30 0 0 5 5 10 5 5	R\$ 56,05 R\$ 1.681,50
406455	56		Conjunto	<p><b>Kit de lixeiras para coleta seletiva.</b>            Descrição Geral: Conjunto de 5 lixeiras para coleta seletiva, com capacidade de 60 litros cada, montadas em estrutura de aço galvanizado.            Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:            1. Composição do Kit:            Deve ser composto por 5 lixeiras com capacidade mínima de 60 litros cada, montadas em uma estrutura única.            2. Estrutura (Suporte):            Material da Estrutura: Aço galvanizado.            Montagem: Deve permitir ser montada e desmontada facilmente.            3. Lixeiras (Contentores):            Material: Fabricadas em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP).            Tampa: Do tipo basculante.            Cores: O kit deve conter uma lixeira de cada cor: cinza, laranja, preto, branco e marrom.            Resistência: Devem ser resistentes a impactos, raios ultravioletas e repetidas lavagens.            Conformidade: Devem atender às normas vigentes da ANVISA.            4. Acessórios Inclusos:            Deve acompanhar adesivos de identificação para cada lixeira, parafusos e arruelas para montagem, e um manual de montagem.            5. Dimensões e Peso Totais (do kit montado):            Comprimento: Aproximadamente 2100 mm.            Altura: Aproximadamente 930 mm.            Largura: Aproximadamente 430 mm.            Peso: Aproximadamente 18,7 kg.</p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	24 15 0 3 3 0 1 2	R\$ 1.465,25 R\$ 35.166,00
293965	57		Unidade	<p><b>Organizador com tampa 24,5 litros</b>            Descrição Geral: Organizador com tampa, empilhável, para armazenamento de produtos alimentícios em cozinhas e refeitórios.            Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:            1. Características e Capacidade:            Finalidade: Deve ser próprio para uso alimentício.            Capacidade: 24,5 litros.            Estrutura: Deve ser empilhável e possuir tampa..</p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	117 30 5 10 10 50 2 10	R\$ 79,32 R\$ 9.280,44

302007	58		Unidade	<p><b>Panela de pressão industrial.</b></p> <p>Descrição Geral: Panela de pressão de alta capacidade, para uso em cozinhas industriais e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Capacidade: Mínima de 15 litros. Material: Deve ser fabricada em inoxidável. Características: Deve possuir tampa de fácil abertura, asas de fácil manuseio e marcações internas de medidas.</li> <li>2. Segurança: Deve possuir, no mínimo, 5 sistemas de segurança.</li> <li>3. Compatibilidade: Deve ser compatível com fogões a gás, vitrocerâmicos e elétricos..</li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	7	0	1	1	2	1	0	2	R\$ 495,39	R\$ 3.467,73
248020	59		Unidade	<p><b>Panela de pressão industrial.</b></p> <p>Descrição Geral: Panela de pressão de alta capacidade, para uso em cozinhas industriais e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Capacidade: Mínima de 20 litros. Material: Deve ser fabricada em inoxidável. Características: Deve possuir tampa de fácil abertura, asas de fácil manuseio e marcações internas de medidas.</li> <li>2. Segurança: Deve possuir, no mínimo, 5 sistemas de segurança.</li> <li>3. Compatibilidade: Deve ser compatível com fogões a gás, vitrocerâmicos e elétricos..</li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	8	0	0	1	2	1	2	2	R\$ 587,37	R\$ 4.698,96

463242	60		Unidade	<p><b>Pedestal organizador de filas com fita retrátil personalizada.</b></p> <p>Descrição Detalhada: Fornecimento de pedestal organizador de filas, autoportante, com fita retrátil, para ser utilizado na organização de fluxo de pessoas, sinalização e delimitação de áreas nas dependências do Instituto Federal Catarinense (IFC).</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Material: Cor: Preto. Cabeça (Parte Superior): Fabricada em material de alta durabilidade como ABS, com sistema escamoteável que facilite a troca ou manutenção futura do mecanismo da fita. Tubo (Parte Central): Fabricado em ABS de alta resistência, à prova de choque e à prova d'água. Base (Parte Inferior): Fabricada em ABS de alta resistência, à prova de choque e à prova d'água, para evitar ferrugem ou manchas no piso. A base não deverá possuir preenchimento interno de concreto, cimento ou massa composta. Deverá ser equipada com borrachas de alta aderência em sua parte inferior para garantir estabilidade e proteger a superfície do piso.</li> <li>2. Dimensões e Peso: Altura Total: Mínimo de 96 cm. Diâmetro da Base: Mínimo de 34 cm. Diâmetro do Tubo: Aproximadamente 2 polegadas. Diâmetro da Cabeça: Aproximadamente 3 polegadas. Peso Total: Aproximadamente 6,4 kg por unidade.</li> <li>3. Fita Retrátil: Comprimento: Mínimo de 3 metros. Largura: Mínimo de 5 cm. <i>Personalização: A fita deverá ser personalizada com a logomarca do Instituto Federal Catarinense (IFC). A arte final para a impressão será fornecida pelo Campus solicitante após a contratação. O custo da personalização deverá estar incluso no valor total do item..</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	33	0	0	8	8	5	4	8	R\$ 570,31	R\$ 18.820,23
464896	61		Unidade	<p><b>Pegador de Salada Inox</b></p> <p>Descrição Geral: Pegador tipo pinça para salada, para uso em buffets e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material: Deve ser fabricado em Aço Inox.</li> <li>2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 28,5 cm..</li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	60	0	0	5	5	25	20	5	R\$ 41,29	R\$ 2.477,40
344681	62		Unidade	<p><b>Pegador para massa.</b></p> <p>Descrição Geral: Pegador para servir massas, para uso em buffets e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Tipo: Material: Deve ser fabricado em Aço Inox. Tipo: Pegador para massa, tipo concha.</li> <li>2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 29 cm..</li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	60	0	0	5	5	25	20	5	R\$ 40,23	R\$ 2.413,80

345333	63		Unidade	<p><b>Porta-papel toalha.</b></p> <p>Descrição Geral: Dispensador de papel toalha interfolhado, para fixação em parede, para uso em banheiros e cozinhas.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricado em Termoplástico.</li> <li>2. Instalação: Fixação: Deve permitir a fixação por parafusos e vir acompanhado de fita dupla face já embutida no produto.</li> <li>3. Dimensões e Peso: Largura: Aproximadamente 24,5 cm. Altura: Aproximadamente 14,7 cm. Profundidade: Aproximadamente 12 cm. Peso: Aproximadamente 280 g..</li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	36 0 5 8 8 10 0 5	R\$ 64,23	R\$ 2.312,28
304000	64		Unidade	<p><b>Prato fundo em melamina.</b></p> <p>Descrição Geral: Fornecimento de pratos fundos reutilizáveis, para uso em refeitórios e ambientes de serviço de alimentação. O material deve ser leve e resistente, oferecendo segurança no manuseio e transporte.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Características: Deve ser fabricado com resina de melamina de alta qualidade, própria para contato com alimentos. Deve ser um produto reutilizável, leve e de alta durabilidade. Deve ser resistente, não quebrando com facilidade. Deve apresentar acabamento com brilho. Deve ser de fácil manuseio, lavagem e transporte.</li> <li>2. Uso e Manutenção: O produto deve ser resistente a altas temperaturas. Não deve ser adequado para uso em forno micro-ondas ou forno convencional. Deve ser compatível com o uso em máquinas de lavar louças. Para lavagem manual, deve ser possível utilizar somente água e sabão neutro, não devendo ser utilizados produtos abrasivos ou solventes.</li> <li>3. Aparência: Formato: Redondo e fundo. Cor: Branca.</li> </ol> <p><b>Pedido mínimo de 100 unidades..</b></p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	1200 0 0 350 500 0 0 350	R\$ 31,14	R\$ 37.368,00

303999	65		Unidade	<p><b>Prato raso de refeição em melamina.</b></p> <p>Descrição Geral: Fornecimento de prato de refeição reutilizável, fabricado em material leve e resistente para garantir a segurança do usuário. Adequado para o serviço de alimentos em refeitórios e cozinhas.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Material e Características:</b> Deve ser fabricado com resina de melamina de alta qualidade, própria para contato com alimentos. O material deve ser leve, resistente e de alta durabilidade. Deve ser resistente a altas temperaturas e não quebrar com facilidade. O prato deve ser reutilizável e apresentar acabamento com brilho. Deve ser de fácil manuseio, lavagem e transporte.</li> <li><b>Uso e Manutenção:</b> O produto não deve ser levado ao forno micro-ondas ou forno convencional. Deve ser resistente para poder ir à máquina de lavar louças. Para lavagem manual, deve ser possível utilizar somente água e sabão neutro, não devendo ser utilizados produtos abrasivos ou solventes.</li> <li><b>Aparência:</b> Formato: Redondo. Cor: Branca.</li> </ol> <p><b>Pedido mínimo de 100 unidades..</b> <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	1400 0 200 350 500 0 0 350	R\$ 31,93	R\$ 44.702,00
299061	66		Unidade	<p><b>Tábua de corte.</b></p> <p>Descrição Geral: Tábua de corte profissional para manipulação de alimentos, para uso em cozinhas industriais.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Material e Cor:</b> Material: Deve ser fabricada em polietileno (PEAD). Cor: Amarela, para identificação de uso com aves.</li> <li><b>Características:</b> Deve possuir canaleta para retenção de líquidos.</li> <li><b>Dimensões:</b> Comprimento: Aproximadamente 50 cm. Largura: Aproximadamente 30 cm. Espessura: Mínima de 1 cm.</li> </ol> <p><i>Tábua nas cores amarela, branca, verde, bege, azul e vermelha, a definir no empenho quantidade por cores..</i></p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	70 0 0 15 15 20 5 15	R\$ 98,27	R\$ 6.878,90
628177	67		Caixa com 305 metros	<p><b>Cabo de Rede CAT6 U/UTP CMX 305 Metros</b></p> <p>Número de pares x bitola: 4x 24AWG</p> <p>Material do Condutor: 100% Cobre</p> <p>Isolação: Polietileno de Alta Densidade</p> <p>Cobertura: PVC 70°C anti chama</p> <p>Transmissão: Até 250 MHz.</p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	2 0   2 0 0 0	R\$ 1.371,43	R\$ 2.742,86

404618	68		Unidade	<b>Caixa Plástica para Cftv</b> Dimensões (L x A x P) (A x ø): 102 x 101 x 53 mm Cor Branco Material: Plástico Local de instalação: Interno / Externo. <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">85</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">30</span> <span style="background-color: #800000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">15</span> <span style="background-color: #00ffff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">15</span> <span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">10</span> <span style="background-color: #800000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">15</span>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 38,15</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 3.242,75</span>
626394	69		Unidade	<b>CAMERA BULLET IP POE FULL HD 2MP</b> CAMERA BULLET IP POE FULL HD 2MP Especificações mínimas: - Equipamentos infravermelhos; - Resolução FULL-HD (2 megapixels). - Infra Alcance de 30 metros. - Vídeo em FULL-HD em tempo real. - Acesso via nuvem (P2P). - Sensor Compatível - ONVIF, PSIA, CGI, ISAPI. - Lente de 2.8mm. - Compável com PoE - Case IP67, Metálica. - 3D DNR / DWDR / BLC - 0.01 lux mínimo - Redução digital de ruído 3D DNR - Resolução de visualização em tempo real 1920 x 1080, 1280 x 960, 1280 x 720(HD) - Resolução de gravação 1920 x 1080, 1280 x 960, 1280 x 720(HD) - Alarme Detecção de movimento, violação. - WDR - Filtro automático - Detecção de movimento, violação. - Compressão de Vídeo: H.264 - Saturação, brilho, contraste, nitidez (ajustável remotamente). <i>Garantia mínima de 12 meses.</i> <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">50</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #800000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">10</span> <span style="background-color: #00ffff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">15</span> <span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">10</span> <span style="background-color: #800000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">15</span>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 351,76</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 17.588,00</span>
608651	70		Unidade	<b>Aquecedor de água elétrico de ponto.</b> Descrição Geral: Aquecedor de água elétrico, de bancada, para fornecimento de água quente em ambientes comerciais como hotéis, restaurantes e refeitórios industriais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Estrutura Externa: Deve ser construída em aço inoxidável com acabamento escovado. Reservatório Interno: Fabricado em aço inox 304 fosco , com capacidade mínima de 17 litros. Bóia: Deve ser de latão. Isolamento Térmico: Deve possuir isolamento interno em EPS P3. 2. Desempenho e Controle: Resistência: Fabricada em aço inox 304 , com potência mínima de 2000W. Controle de Temperatura: Deve possuir controlador digital com termostato analógico. Faixa de Temperatura: Deve permitir o ajuste de temperatura na faixa de 75°C a 80°C. 3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. 4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 46 cm. Largura: Aproximadamente 35 cm. Profundidade: Aproximadamente 41 cm. Peso: Aproximadamente 10 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i> <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">6</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #800000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #00ffff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">2</span> <span style="background-color: #800000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 2.695,65</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 16.173,90</span>

458218	71		Unidade	<p><b>Ar condicionado tipo split 12.000 BTU/h.</b></p> <p>Descrição Geral: Sistema de ar condicionado, tipo split hi wall, com tecnologia inverter, para climatização de ambientes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacidade e Desempenho: Capacidade de Refrigeração: Mínima de 12.000 BTU/h. Ciclo: Quente e Frio. Compressor: Com tecnologia Inverter. Classificação Energética: "A" segundo o INMETRO. Gás Refrigerante: R-32.</li> <li>2. Estrutura e Componentes: Tipo: Hi Wall. Serpentina: Em cobre. Condensadora: Do tipo vertical. Filtro: Deve possuir filtro de proteção ativa. Cor da Evaporadora: Branco.</li> <li>3. Funções e Controles: Deve possuir controle de temperatura. Conectividade: Wi-Fi. Funções: Deve possuir, no mínimo, a função Turbo.</li> <li>4. Características Técnicas: Tensão de alimentação: 220V. Nível de Ruído (Unidade Interna): Máximo de 42 dB. Nível de Ruído (Unidade Externa): Máximo de 56 dB. Conexão da Tubulação (Gás): 1/4" e 3/8".</li> <li>5. Dimensões: Medidas da Evaporadora (A x L x P): Aproximadamente 27,5 cm x 83,5 cm x 20 cm. Medidas da Condensadora (A x L x P): Aproximadamente 54,5 cm x 42,5 cm x 42 cm. <i>OBS: Neste item não é incluída a instalação.</i> <i>Garantia Mínima de 12 meses..</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	12	5	1	2	2	0	0	2	R\$ 2.782,74	R\$ 33.392,88
--------	----	--	---------	---	----	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---------------

621107	72		Unidade	<p><b>Ar condicionado tipo split 36.000 BTUs.</b></p> <p>Descrição Geral: Sistema de ar condicionado, tipo split, com tecnologia inverter, para climatização de ambientes de 41 a 60m<sup>2</sup>.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacidade e Desempenho: Capacidade de Refrigeração: Mínima de 36.000 BTUs. Ciclo: Quente e Frio. Compressor: Com tecnologia Dual Inverter. Classificação Energética: "A" segundo o INMETRO. Consumo Anual de Energia: Máximo de 1157,10 kWh/Ano. Gás Refrigerante: R-410A.</li> <li>2. Estrutura e Componentes: Serpentina: Em cobre, com tratamento anticorrosão. Filtro: Deve possuir filtro duplo (Dual Filter) antibactericida, para micropartículas de poeira. Cor da Evaporadora: Branco.</li> <li>3. Funções e Controles: Conectividade: Wi-Fi, com controle por aplicativo. Comando de Voz: Compatível com Google Assistente e Alexa. Funções: Deve possuir, no mínimo, as funções Autolimpeza, Economia de Energia (Energy Saving) e Resfriamento Rápido (Jet Mode). Deflexão de Ar: Acima e abaixo automática (mínimo 6 posições) e direita e esquerda manual (mínimo 5 posições). Deve possuir controle remoto sem fio e display iluminado.</li> <li>4. Características Técnicas: Tensão de alimentação: 220V. Potência: Aproximadamente 2.895W (Refrigeração) e 2.235W (Aquecimento). Nível de Ruído: Baixo nível de ruído (a partir de 19 decibéis). Faixa de Operação (Refrigeração): 18-48°C. Faixa de Operação (Aquecimento): -5-24°C.</li> <li>5. Dimensões e Peso (Unidade Interna): Altura: Aproximadamente 36 cm. Largura: Aproximadamente 120 cm. Profundidade: Aproximadamente 26,5 cm. Peso Líquido: Aproximadamente 19,5 kg. <i>OBS: Neste item não é incluída a instalação.</i> <i>Garantia Mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p>	<span style="background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">9</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">5</span> <span style="background-color: #800000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #808080; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">2</span> <span style="background-color: #00ffff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">2</span> <span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #808080; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #800000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 9.797,37</span> <span style="background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 88.176,33</span>
--------	----	--	---------	---	--

621107	73		Unidade	<p><b>Ar condicionado tipo split 36.000 BTUs.</b></p> <p>Descrição Geral: Sistema de ar condicionado, tipo split, com tecnologia inverter, para climatização de ambientes de 41 a 60m<sup>2</sup>.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacidade e Desempenho: Capacidade de Refrigeração: Mínima de 36.000 BTUs. Ciclo: Quente e Frio. Compressor: Com tecnologia Dual Inverter. Classificação Energética: "A" segundo o INMETRO. Consumo Anual de Energia: Máximo de 1157,10 kWh/Ano. Gás Refrigerante: R-410A.</li> <li>2. Estrutura e Componentes: Serpentina: Em cobre, com tratamento anticorrosão. Filtro: Deve possuir filtro duplo (Dual Filter) antibactericida, para micropartículas de poeira. Cor da Evaporadora: Branco.</li> <li>3. Funções e Controles: Conectividade: Wi-Fi, com controle por aplicativo. Comando de Voz: Compatível com Google Assistente e Alexa. Funções: Deve possuir, no mínimo, as funções Autolimpeza, Economia de Energia (Energy Saving) e Resfriamento Rápido (Jet Mode). Deflexão de Ar: Acima e abaixo automática (mínimo 6 posições) e direita e esquerda manual (mínimo 5 posições). Deve possuir controle remoto sem fio e display iluminado.</li> <li>4. Características Técnicas: Tensão de alimentação: 220V. Potência: Aproximadamente 2.895W (Refrigeração) e 2.235W (Aquecimento). Nível de Ruído: Baixo nível de ruído (a partir de 19 decibéis). Faixa de Operação (Refrigeração): 18-48°C. Faixa de Operação (Aquecimento): -5-24°C.</li> <li>5. Dimensões e Peso (Unidade Interna): Altura: Aproximadamente 36 cm. Largura: Aproximadamente 120 cm. Profundidade: Aproximadamente 26,5 cm. Peso Líquido: Aproximadamente 19,5 kg. <i>OBS: Neste item não é incluída a instalação.</i> <i>Garantia Mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP</b></p>	<span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; padding: 2px;">3</span> <span style="background-color: #6699cc; border: 1px solid black; padding: 2px;">0</span> <span style="background-color: #805000; border: 1px solid black; padding: 2px;">0</span> <span style="background-color: #9999cc; border: 1px solid black; padding: 2px;">0</span> <span style="background-color: #00ffff; border: 1px solid black; padding: 2px;">0</span> <span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; padding: 2px;">0</span> <span style="background-color: #9999cc; border: 1px solid black; padding: 2px;">0</span> <span style="background-color: #cc6633; border: 1px solid black; padding: 2px;">3</span>	R\$ 9.797,37	R\$ 29.392,11
--------	----	--	---------	---	---	--------------	---------------

615156	74		Unidade	<p><b>Armário de passagem (pass through) aquecido.</b></p> <p>Descrição Geral: Armário aquecido com duas portas opostas (pass through), para manter alimentos aquecidos entre ambientes como cozinha e área de distribuição.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Estrutura: Modelo vertical com 2 portas opostas (pass through). Material: Fundo interno em aço inoxidável 430. Capacidade: Mínima de 675 litros. Isolamento Térmico: Em poliuretano injetado, com densidade média de 40 kg/m³.</li> <li>2. Desempenho e Controle: Controlador de Temperatura: Digital. Temperatura Máxima: Deve atingir no mínimo 65 °C.</li> <li>3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V, monofásico. Frequência: 50/60 Hz. Consumo de energia: Máximo de 9,8 kWh por dia.</li> <li>4. Dimensões e Peso: Dimensões Externas: Largura aproximada de 710 mm, Profundidade aproximada de 860 mm, Altura aproximada de 2110 mm. Dimensões Internas: Largura aproximada de 556 mm, Profundidade aproximada de 725 mm, Altura aproximada de 1675 mm. Peso: Aproximadamente 134 kg. <i>Garantia Mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	3	0	0	1	1	0	0	1	R\$ 6.990,04	R\$ 20.970,12
627991	75		Unidade	<p><b>Balança digital de bancada.</b></p> <p>Descrição Geral: Balança digital de bancada para pesagem de produtos.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Capacidade de pesagem: Mínima de 32 kg. Prato de pesagem: Deve ser fabricado em aço inoxidável. Dimensões do prato: Aproximadamente 35,5 cm de largura por 23,5 cm de comprimento. Design: Modelo sem mastro (coluna).</li> <li>2. Visor e Funções: Visor: Deve ser de cristal líquido (LCD). Funções: Deve possuir, no mínimo, as seguintes funções: Tecla "Tara" para subtrair o peso de recipientes. Tecla "Zero" para restaurar o valor da balança. Desligamento automático.</li> <li>3. Conectividade e Alimentação: Conectividade: Deve possuir porta de comunicação serial RS-232. Alimentação: Tensão de alimentação: 220V. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	9	0	0	1	1	4	2	1	R\$ 1.183,31	R\$ 10.649,79

459916	76		Unidade	<p><b>Bancada de trabalho em aço inox com prateleira inferior lisa, para manipulação de alimentos em cozinhas industriais.</b></p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Material e Acabamento:</b> Material: Deve ser fabricada em aço inox AISI 430, com acabamento escovado. Espessura da Chapa: Mínima de #22 (0,8 mm).</li> <li><b>2. Estrutura e Componentes:</b> Pés: Em tubo 30x30, chapa #18, com sapatas de regulagem em nylon. Tampo: Deve possuir reforço inferior para maior resistência. Prateleira Inferior: Do tipo plano liso.</li> <li><b>3. Dimensões:</b> Dimensões Totais (C x L x A): Aproximadamente 100 cm x 60 cm x 90 cm.</li> <li><b>4. Capacidade de Carga:</b> Capacidade do Tampo: Mínima de 100 kg (distribuídos). Capacidade da Prateleira Inferior: Mínima de 60 kg (distribuídos).</li> <li><b>5. Peso:</b> Peso do equipamento: Aproximadamente 22 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	9	0	0	1	1	2	2	3	R\$ 963,33	R\$ 8.669,97
--------	----	--	---------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	------------	--------------

609345	77		Unidade	<p><b>Batedeira planetária profissional.</b></p> <p>Descrição Geral: batedeira para uso profissional, panificadoras e cozinhas, para o preparo de diversos tipos de massas, bolos e cremes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Estrutura: Deve ser fabricada em aço carbono com pintura epóxi. Cuba (Tigela): Em aço inoxidável , removível , com capacidade mínima de 12 litros. Protetor de Cuba: Deve possuir protetor de segurança em policarbonato transparente. Pés: Antiderrapantes.</li> <li>2. Desempenho e Mecanismo: Potência do Motor: Mínima de 1/2 cv. Velocidades: Mínimo de 4 velocidades , com troca realizada por inversor de frequência. Transmissão: Por caixa de redução autolubrificante.</li> <li>3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. Consumo de energia: Máximo de 0,38 kW/h. Deve possuir luz indicadora de funcionamento.</li> <li>4. Segurança: Deve atender integralmente à norma de segurança NR12.</li> <li>5. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 72 cm. Largura: Aproximadamente 33 cm. Profundidade: Aproximadamente 55 cm. Peso: Aproximadamente 34 kg.</li> <li>6. Acessórios Mínimos Inclusos: Deve ser fornecida com, no mínimo, 3 (três) tipos de batedores removíveis: globo, raquete e gancho. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	5	0	1	1	1	0	1	1	R\$ 4.001,02	R\$ 20.005,10
--------	----	--	---------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---------------

452767	78		Unidade	<p><b>Bebedouro industrial de coluna.</b></p> <p>Descrição Geral: Bebedouro industrial de coluna, para fornecimento de água potável (gelada e natural) em ambientes de alto fluxo de pessoas, como indústrias, academias e escolas.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Estrutura e Aparador de Água: Devem ser fabricados em aço inox 430. Reservatório: Em polipropileno, com capacidade mínima de 100 litros.</li> <li>2. Sistema de Refrigeração: Capacidade de Refrigeração: Mínima de 30 litros por hora. Serpentina Interna: Deve ser fabricada em aço inox 304. Compressor: Com potência mínima de 1/6 HP. Gás Refrigerante: Deve utilizar gás ecológico R-134. Isolamento Térmico: Em EPS. Controle de Temperatura: Deve possuir regulagem com, no mínimo, 7 níveis.</li> <li>3. Características de Fornecimento de Água: Torneiras: Deve possuir, no mínimo, 3 torneiras, sendo 2 para água gelada e 1 para água natural. Filtragem: Deve acompanhar filtro para água.</li> <li>4. Características Elétricas e Certificação: Tensão de alimentação: 220V. Frequência: 60 Hz. Potência: Aproximadamente 350 W. Consumo de Energia: Máximo de 20 kW/h por mês. Segurança Elétrica: A tomada deve seguir as normas ABNT/NBR/603351. Certificação: O equipamento deve ser certificado pelo Inmetro.</li> <li>5. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 135 cm. Largura: Aproximadamente 70 cm. Profundidade: Aproximadamente 72 cm. Peso: Aproximadamente 40 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	9	2	0	1	2	2	1	1	R\$ 1.647,55	R\$ 14.827,95
--------	----	--	---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---------------

482953	79		Unidade	<p><b>Botijão térmico.</b></p> <p>Descrição Geral: Botijão térmico para conservação e serviço de bebidas quentes ou frias em cozinhas e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Capacidade: Mínima de 9,5 litros. Material Externo: Em inox e plástico. Material Interno: Livre de BPA.</li> <li>2. Desempenho Térmico: Conservação (Bebidas Quentes): Mínimo de 8 horas. Conservação (Bebidas Fria): Mínimo de 16 horas.</li> <li>3. Características Adicionais: Torneira: Deve possuir trava para abrir e fechar e sistema corta-pingos.</li> <li>4. Dimensões: Altura: Aproximadamente 35 cm. Largura: Aproximadamente 24 cm..</li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	<p>19</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>5</p>	<p>R\$ 361,43</p> <p>R\$ 6.867,17</p>
--------	----	--	---------	--	--	---------------------------------------

304601	80		Unidade	<p><b>Caldeirão industrial a gás com geração de vapor.</b></p> <p>Descrição Geral: Caldeirão industrial autônomo, com aquecimento a gás e geração própria de vapor, para cozimento de grandes volumes de alimentos em cozinhas industriais.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Capacidade: 100 litros. Panela Interna: Confeccionada em chapa de aço inoxidável, com fundo abaulado e cantos arredondados. Corpo Externo: Gabinete totalmente executado em chapa de aço inoxidável, com acabamento escovado. Tampa: Modelo americano, em aço inoxidável, com dobradiças especiais e cabo pegador com ponteira em baquelite. Estrutura de Base e Câmara de Vapor: Em aço carbono especial com tratamento antioxidante. Isolamento Térmico: Com mantas de lã de vidro. Pés: Tubulares, com sapatas de nivelamento de altura em alumínio fundido.</li> <li>2. Sistema de Aquecimento (a Gás): Funcionamento: A gás, com geração própria de vapor e aquecimento indireto da panela. Compatibilidade de Gás: Deve operar com GLP (gás liquefeito de petróleo) ou Gás Natural. Queimadores: Tipo tubulares, de fácil remoção, com chama piloto. Controle de Gás: Comandados por registro de gás tipo Apis industrial com regulagem de chama. Câmara de Combustão: Em chapa de aço carbono especial reforçada com tratamento antioxidante. Chaminé: Para saída dos gases da combustão, em chapa de aço inoxidável.</li> <li>3. Componentes e Controles: Painel de Comando: Em aço inoxidável, com manípulos em baquelite. Abastecimento de Água: Deve possuir torneira com bica móvel para abastecimento da panela. Instrumentos e Válvulas: Deve ser equipado com manômetro para indicação da pressão de trabalho, válvula de segurança, válvula de aeração e válvula de purga.</li> <li>4. Dimensões e Peso: Diâmetro Interno: Aproximadamente 560 mm. Diâmetro Externo: Aproximadamente 790 mm. Altura: Aproximadamente 950 mm. Peso: Aproximadamente 220 kg.g.</li> </ol> <p><i>A aquisição contempla a instalação, ou seja, deve ser entregue montado e instalado. Garantia mínima de 12 meses..</i></p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	2	0	0	0	1	0	0	1	R\$ 19.135,59	R\$ 38.271,18
--------	----	--	---------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---------------	---------------

625257	81		Unidade	<p><b>Carrinho para transporte de bandejas (esqueleto).</b></p> <p>Descrição Geral: Carrinho tipo esqueleto, para movimentação e transporte de bandejas de refeições em cozinhas industriais, restaurantes e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Material e Estrutura: Material: Deve ser construído em aço inoxidável com acabamento polido. Estrutura: Tubular, com estrutura totalmente soldada (não desmontável).</li> <li>2. Capacidade e Componentes: Capacidade: Mínima de 30 níveis (bandejas). Condutores (Guias): Em perfil "L" com sistema "stop" anti-queda. Espaço útil entre bandejas: Mínimo de 75 mm. Rodízios: Deve possuir rodízios giratórios de fácil movimentação, sendo no mínimo 2 com freio.</li> <li>3. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 45 cm (com 5% de tolerância). Largura: Aproximadamente 72 cm (com 5% de tolerância). Altura: Aproximadamente 170 cm (com 5% de tolerância). <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	5	0	0	2	2	0	0	1	R\$ 3.737,25	R\$ 18.686,25
619388	82		Unidade	<p><b>Chapa elétrica bifeteira.</b></p> <p>Descrição Geral: Chapa elétrica bifeteira de bancada, para alta produção de grelhados em cozinhas profissionais, restaurantes e lanchonetes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Materiais: Estrutura geral em aço inoxidável. Fechamentos laterais e painel frontal em aço inox 430 escovado. Chapa de cocção em aço SAE 1020, com espessura mínima de 8 mm. Deve possuir barra de reforço na parte inferior para evitar empenamento da chapa. Deve possuir pés de borracha antiderrapantes e com regulagem. Deve possuir gaveta de gordura independente.</li> <li>2. Sistema de Aquecimento e Controle: Deve possuir no mínimo 4 resistências elétricas embutidas. Controle de Temperatura: Por termostato individual para cada resistência.</li> <li>3. Características Elétricas: Potência: Mínima de 10800 W. Consumo de energia: Máximo de 8,6 kW/h.</li> <li>4. Dimensões e Peso: Dimensões Externas (A x L x P): Aproximadamente 24,5 cm x 153 cm x 58 cm. Área Útil (L x P): Aproximadamente 150 cm x 52 cm. Peso: Aproximadamente 83 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	4	0	0	1	1	0	1	1	R\$ 4.111,43	R\$ 16.445,72

384502	83		Unidade	<p><b>Cilindro Extrusor Moedor e Misturador de massas.</b></p> <p>Descrição Geral: Cilindro Extrusor Moedor e Misturador de massas de bancada, para sovar e laminar massas diversas como pães, pastéis e pizzas. Adequado para uso em padarias, confeitorias, pizzarias e cozinhas industriais.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Construção: Estrutura: Deve ser construída 100% em aço inox, para garantir resistência, durabilidade e facilidade de higienização. Design: Compacto e robusto.</li> <li>2. Desempenho e Mecanismo: Rolos: Com largura útil mínima de 390 mm. Ajuste de Espessura: Deve possuir sistema de regulagem coletiva para ajuste rápido e uniforme da espessura da massa.</li> <li>3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: Bivolt, com chave seletora de tensão.</li> <li>4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 61 cm. Largura: Aproximadamente 42 cm. Profundidade: Aproximadamente 61 cm. Peso: Aproximadamente 34 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	<span style="background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">3</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #800000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #00ffff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #c88000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span>	R\$ 3.449,59	R\$ 10.348,77
--------	----	--	---------	--	---	--------------	---------------

264000	84		Conjunto	<p><b>Conjunto de Mesa com Bancos para Refeitório</b></p> <p>1. Descrição Geral: Conjunto para refeitório para 6 (seis) lugares, composto por mesa retangular e bancos individuais acoplados à estrutura. O sistema dos bancos deve ser articulável e giratório (escamoteável), permitindo que os assentos sejam recolhidos para debaixo do tampo da mesa, de modo a otimizar o espaço e facilitar a limpeza do ambiente.</p> <p>2. Especificações Técnicas:</p> <p>Tampo da Mesa: Material: Confeccionado em MDP (Painel de Partículas de Média Densidade) com espessura de 25 mm. Revestimento: Face superior revestida em laminado melamínico de alta pressão (AP) - similar à marca "Fórmica" - texturizado, de alta durabilidade e resistência a riscos e umidade. A face inferior deve receber revestimento em laminado de baixa pressão (BP) para balanceamento. Acabamento das Bordas: Fita de borda em polipropileno (PP) com 2,0 mm de espessura, com aditivo antiamarelamento, colada pelo sistema "hot melting" (a quente) para garantir máxima aderência e acabamento. Os cantos devem ser levemente arredondados.</p> <p>Assentos: Quantidade: 6 (seis) assentos individuais de formato redondo ou quadrado com cantos arredondados. Material: Confeccionados em MDP com espessura mínima de 18 mm, com revestimento em laminado melamínico de alta pressão (AP) em ambas as faces, na mesma cor e padrão do tampo. Sistema Articulável: Cada assento deve ser fixado em uma haste com sistema giratório (escamoteável) fabricado em aço, com giro suave e resistente, que permita o recolhimento completo do banco para debaixo do tampo.</p> <p>Estrutura Metálica (Base): Composição: Estrutura monobloco fabricada em tubos de aço carbono, com as seguintes especificações mínimas: Pés e travessas principais em tubo de aço retangular de 30 x 50 mm. Estrutura de suporte do tampo em tubo de aço redondo de 1 1/4". Hastes giratórias dos bancos em tubo de aço redondo de 1". Todos os tubos devem possuir parede com espessura mínima de 1,2 mm. Tratamento: A estrutura metálica deve passar por processo de tratamento químico antiferrugem e anticorrosão. Pintura: Acabamento em pintura eletrostática epóxi-pó na cor preta, polimerizada em estufa de alta temperatura, garantindo alta resistência contra impactos e descascamento. Ponteiras: Sapatas niveladoras na base dos pés, fabricadas em polipropileno injetado, para proteção do piso e correção de pequenos desniveis.</p> <p>Dimensões Finais (Aproximadas): Comprimento do Tampo: 1800 mm Profundidade do Tampo: 800 mm Profundidade Total com os Bancos Abertos (em uso): 1600 mm Altura Total do Conjunto: 780 mm</p> <p><i>Garantia:</i> <i>Deverá ser fornecida uma garantia mínima de 24 (vinte e quatro) meses contra todos os defeitos de fabricação, tanto da estrutura metálica quanto do tampo e assentos.</i> <i>Fornecedor deve entregar e montar no Campus solicitante.</i></p> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p>	117	5	0	0	16	80	0	16	R\$ 3.006,94	R\$ 351.811,98
--------	----	--	----------	--	-----	---	---	---	----	----	---	----	--------------	----------------

264000	85		Conjunto	<p><b>Conjunto de Mesa com Bancos para Refeitório</b></p> <p>1. Descrição Geral: Conjunto para refeitório para 6 (seis) lugares, composto por mesa retangular e bancos individuais acoplados à estrutura. O sistema dos bancos deve ser articulável e giratório (escamoteável), permitindo que os assentos sejam recolhidos para debaixo do tampo da mesa, de modo a otimizar o espaço e facilitar a limpeza do ambiente.</p> <p>2. Especificações Técnicas:</p> <p>Tampo da Mesa: Material: Confeccionado em MDP (Painel de Partículas de Média Densidade) com espessura de 25 mm. Revestimento: Face superior revestida em laminado melamínico de alta pressão (AP) - similar à marca "Fórmica" - texturizado, de alta durabilidade e resistência a riscos e umidade. A face inferior deve receber revestimento em laminado de baixa pressão (BP) para balanceamento. Acabamento das Bordas: Fita de borda em polipropileno (PP) com 2,0 mm de espessura, com aditivo antiamarelamento, colada pelo sistema "hot melting" (a quente) para garantir máxima aderência e acabamento. Os cantos devem ser levemente arredondados.</p> <p>Assentos: Quantidade: 6 (seis) assentos individuais de formato redondo ou quadrado com cantos arredondados. Material: Confeccionados em MDP com espessura mínima de 18 mm, com revestimento em laminado melamínico de alta pressão (AP) em ambas as faces, na mesma cor e padrão do tampo. Sistema Articulável: Cada assento deve ser fixado em uma haste com sistema giratório (escamoteável) fabricado em aço, com giro suave e resistente, que permita o recolhimento completo do banco para debaixo do tampo.</p> <p>Estrutura Metálica (Base): Composição: Estrutura monobloco fabricada em tubos de aço carbono, com as seguintes especificações mínimas: Pés e travessas principais em tubo de aço retangular de 30 x 50 mm. Estrutura de suporte do tampo em tubo de aço redondo de 1 1/4". Hastes giratórias dos bancos em tubo de aço redondo de 1". Todos os tubos devem possuir parede com espessura mínima de 1,2 mm. Tratamento: A estrutura metálica deve passar por processo de tratamento químico antiferrugem e anticorrosão. Pintura: Acabamento em pintura eletrostática epóxi-pó na cor preta, polimerizada em estufa de alta temperatura, garantindo alta resistência contra impactos e descascamento. Ponteiras: Sapatas niveladoras na base dos pés, fabricadas em polipropileno injetado, para proteção do piso e correção de pequenos desniveis.</p> <p>Dimensões Finais (Aproximadas): Comprimento do Tampo: 1800 mm Profundidade do Tampo: 800 mm Profundidade Total com os Bancos Abertos (em uso): 1600 mm Altura Total do Conjunto: 780 mm</p> <p><i>Garantia:</i> <i>Deverá ser fornecida uma garantia mínima de 24 (vinte e quatro) meses contra todos os defeitos de fabricação, tanto da estrutura metálica quanto do tampo e assentos.</i> <i>Fornecedor deve entregar e montar no Campus solicitante.</i></p> <p><b>COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP</b></p>	22	6	16	0	0	0	R\$ 3.006,94	R\$ 66.152,68
--------	----	--	----------	--	----	---	----	---	---	---	--------------	---------------

624524	86		Unidade	<p><b>Conservador/refrigerador vertical.</b></p> <p>Descrição Geral: Equipamento vertical para conservação de produtos congelados ou resfriados, para uso comercial em cozinhas e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Materiais: Revestimento Externo: Em aço revestido tipo inox. Revestimento Interno: Em aço pré-pintado na cor branca. Porta: Do tipo cega. Prateleiras: Deve possuir no mínimo 3 níveis de prateleiras aramadas em aço inox. Mobilidade: Gabinete com rodízios, sendo no mínimo o rodízio frontal esquerdo com trava.</li> <li>2. Desempenho e Controle: Sistema de Refrigeração: Estático, com serpentina. Faixa de Temperatura: Deve ser capaz de operar em múltiplos modos, incluindo as temperaturas de -20°C, -18°C, +2°C e +5°C. Degelo: Manual. Controlador: Eletrônico, com indicador de temperatura.</li> <li>3. Dimensões: Dimensões Internas (L x P x A): Aproximadamente 565 mm x 668 mm x 1540 mm. Capacidade Líquida Total: Mínima de 577 litros.</li> <li>4. Certificação: Deve ser certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009. <i>Garantia Mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	<p>7</p> <p>0</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>0</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>R\$ 6.144,06</p> <p>R\$ 43.008,42</p>
453299	87		Unidade	<p><b>Cortina de ar.</b></p> <p>Descrição Geral: Cortina de ar para instalação em vãos de portas, com ciclo de ventilação, para climatização e isolamento de ambientes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Características Gerais: Ciclo de Operação: Ventilação. Deve possuir serpentina. Nível de Ruído: Máximo de 59 dB.</li> <li>2. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V.</li> <li>3. Dimensões: Largura: Aproximadamente 150 cm. Altura: Aproximadamente 21 cm. Profundidade: Aproximadamente 19 cm.</li> </ol> <p><b>OBS: Com a instalação inclusa.</b> <i>Garantia Mínima de 12 meses.</i></p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	<p>6</p> <p>0</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>0</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>R\$ 1.054,84</p> <p>R\$ 6.329,04</p>

615720	88		Unidade	<p><b>Descascador de tubérculos industrial.</b></p> <p>Descrição Geral: Descascador de tubérculos industrial, de piso, para uso em cozinhas profissionais como restaurantes, lanchonetes e cozinhas industriais, para descascar batatas e outros tubérculos em grande volume.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Estrutura: Deve ser fabricado em aço inox. Capacidade: Mínima de 10 kg de produto por ciclo. Produção Média: Mínima de 120 kg por hora. Discos: Deve operar com discos abrasivos removíveis de alta durabilidade. Pés: Antiderrapantes.</li> <li>2. Desempenho e Características Elétricas: Potência do Motor: Mínima de 0,5 cv. Tensão de alimentação: 220V. Consumo de energia: Máximo de 0,52 kW/h.</li> <li>3. Segurança e Certificação: Deve possuir sistema de segurança que impeça o funcionamento do equipamento com a tampa aberta. Deve possuir sistema anti-rearme que impeça o religamento automático após quedas de energia. Deve atender integralmente às normas NR-12 e possuir certificação do Inmetro.</li> <li>4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 59 cm. Largura: Aproximadamente 40 cm. Profundidade: Aproximadamente 39 cm. Peso: Aproximadamente 19 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	4	0	0	0	1	1	1	1	R\$ 3.985,43	R\$ 15.941,72
--------	----	--	---------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---------------

632004	89		Unidade	<p><b>Estante em aço inoxidável.</b></p> <p>Descrição Geral: Estante desmontável com 6 prateleiras lisas, para armazenamento de produtos em cozinhas, almoxarifados e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Material e Estrutura:</b> Material: Deve ser fabricada 100% em Aço Inoxidável do tipo AISI 201. Estrutura: Deve ser desmontável e possuir pés ajustáveis. Tubos da Estrutura: Com diâmetro de 1 ½ polegadas e espessura de 1 mm.</li> <li><b>Prateleiras e Capacidade:</b> Quantidade de Prateleiras: Mínimo de 6 prateleiras lisas e reforçadas. Espessura das Prateleiras: Chapas de aço com espessura mínima de 0,6 mm. Capacidade por Prateleira: Mínima de 80 kg. Capacidade Total: Mínima de 480 kg.</li> <li><b>Dimensões:</b> Comprimento: Aproximadamente 1,5 m. Largura/Profundidade: Aproximadamente 50 cm. Altura: Aproximadamente 200 cm.</li> </ol> <p><i>OBS: O item deverá ser entregue montado ou deverá ser montado no local pela empresa fornecedora.</i></p> <p><i>Garantia mínima de 12 meses.</i></p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	11 0 2 2 2 0 2 3	R\$ 2.820,44	R\$ 31.024,84
615156	90		Unidade	<p><b>Estufa de bancada para aquecimento de salgados.</b></p> <p>Descrição Geral: Estufa de bancada para exposição e conservação de salgados aquecidos, com estrutura em vidro e iluminação interna, para uso em lanchonetes e estabelecimentos similares.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Estrutura e Capacidade:</b> Capacidade: Mínima para 8 bandejas , dispostas em dois andares. Vidros: Todos os vidros devem ser temperados.</li> <li><b>Sistema de Aquecimento e Controle:</b> Controle de Temperatura: Deve possuir termostato para controle da temperatura. Umidificador: Deve acompanhar uma bandeja redonda umidificadora para não ressecar os alimentos.</li> <li><b>Características Adicionais:</b> Iluminação: Deve possuir sistema de iluminação interna em LED.</li> <li><b>Características Elétricas e Certificação:</b> Tensão de alimentação: 220V. Certificação: O sistema elétrico deve ser certificado pelo INMETRO.</li> <li><b>Dimensões:</b> Comprimento (Largura): Aproximadamente 62 cm. Profundidade: Aproximadamente 33 cm. Altura: Aproximadamente 37 cm.</li> <li><b>Acessórios Mínimos Inclusos:</b> Deve ser fornecida com, no mínimo, 8 (oito) bandejas para alimentos e 1 (uma) bandeja redonda umidificadora.</li> </ol> <p><i>Garantia mínima de 12 meses.</i></p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	5 0 0 2 2 0 0 1	R\$ 848,51	R\$ 4.242,55

331176	91		Unidade	<p><b>Expositora vertical refrigerada para bebidas com porta de vidro.</b></p> <p>Descrição Geral: Expositora vertical com porta de vidro, para conservação e exposição de bebidas em refeitórios e lanchonetes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Capacidade líquida: Mínima de 300 litros. Porta: De vidro duplo com tecnologia Low-E. Puxador da Porta: Em aço com pintura epóxi. Prateleiras: Deve possuir, no mínimo, 4 prateleiras com altura regulável.</li> <li>2. Desempenho e Controle: Sistema de Refrigeração: Por compressor. Faixa de Temperatura: Deve operar na faixa de 0 a +5 °C. Controle de Temperatura: Mecânico e regulável.</li> <li>3. Características Adicionais: Iluminação: Interna, em LED na cor branca.</li> <li>4. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. Potência: Aproximadamente 260W.</li> <li>5. Dimensões: Largura: Aproximadamente 70 cm. Profundidade: Aproximadamente 62 cm. Altura: Aproximadamente 182 cm.</li> <li>6. Cor: A cor do equipamento (no mínimo a ser oferecido nas cores preto e branco) será definida no momento da emissão da nota de empenho.</li> </ol> <p><i>Garantia mínima de 12 meses..</i></p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	4	0	1	1	1	0	0	1	R\$ 5.931,53	R\$ 23.726,12
331195	92		Unidade	<p><b>Fogão industrial a gás.</b></p> <p>Descrição Geral: Fogão industrial de piso, a gás, para uso em cozinhas industriais e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Materiais: Estrutura: Deve ser fabricada em aço inoxidável 430. Grelhas: Em ferro fundido, com dimensões aproximadas de 30 x 30 cm.</li> <li>2. Sistema de Aquecimento (a Gás): Queimadores: Deve possuir, no mínimo, 6 queimadores duplos. Tipo de Gás: Deve ser para uso com gás de baixa pressão.</li> <li>3. Dimensões: Altura: Aproximadamente 80 cm. Largura: Aproximadamente 116 cm. Profundidade: Aproximadamente 90 cm.</li> </ol> <p><i>Garantia Mínima de 12 meses..</i></p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	6	0	1	1	1	0	2	1	R\$ 4.951,84	R\$ 29.711,04

629043	93		Unidade	<p><b>Forno assador giratório a gás.</b></p> <p>Descrição Geral: Forno assador de bancada, com sistema de grelhas giratórias, para assar carnes, frangos, peixes e pizzas.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Construção: Estrutura: Deve ser fabricado em aço inoxidável escovado. Porta: Em vidro temperado. Grelhas: Deve possuir, no mínimo, 3 grelhas giratórias. Coletor de Gordura: Deve possuir gaveta coletora de gordura.</li> <li>2. Capacidade: Capacidade para frangos: Mínima de 12 frangos inteiros de até 2 kg cada. Capacidade para pizzas: Mínima para 3 pizzas de 45 cm de diâmetro.</li> <li>3. Sistema de Aquecimento (a Gás): Aquecimento: A gás, por meio de queimadores infravermelhos. Tipo de Gás: GLP de baixa pressão.</li> <li>4. Características Elétricas (para o motor): Tensão de alimentação: Bivolt (127/220V). Potência do motor: Aproximadamente 26 W.</li> <li>5. Certificação: O equipamento deve possuir certificação do INMETRO.</li> <li>6. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 81 cm. Largura: Aproximadamente 57,5 cm. Profundidade: Aproximadamente 72,5 cm. Peso: Aproximadamente 37 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	2	0	0	0	1	0	0	1	R\$ 5.609,21	R\$ 11.218,42
--------	----	--	---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---------------

618345	94		Unidade	<p><b>Forno combinado elétrico com base.</b></p> <p>Descrição Geral: Forno combinado com aquecimento elétrico e base de suporte, de alta capacidade, para cocção de grandes volumes de alimentos em cozinhas industriais e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Material: Deve ser fabricado em Aço Inox.</li> <li>2. Capacidade e Desempenho: Tipo de Aquecimento: Elétrico. Capacidade: Mínima para 11 GNs (Gastronorm) de tamanho 1/1 x 65mm. Capacidade de Produção: Mínima para 385 refeições.</li> <li>3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V, monofásico.</li> <li>4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 1200 mm. Largura: Aproximadamente 1054 mm. Profundidade: Aproximadamente 1072 mm. Peso: Aproximadamente 210 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses..</i></li> </ol> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p>	<span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">3</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #8B4513; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370DB; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #00FFFF; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #FFFF00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370DB; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #8B4513; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span>	<span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 40.471,10</span> <span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 121.413,30</span>
618345	95		Unidade	<p><b>Forno combinado elétrico com base.</b></p> <p>Descrição Geral: Forno combinado com aquecimento elétrico e base de suporte, de alta capacidade, para cocção de grandes volumes de alimentos em cozinhas industriais e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Material: Deve ser fabricado em Aço Inox.</li> <li>2. Capacidade e Desempenho: Tipo de Aquecimento: Elétrico. Capacidade: Mínima para 11 GNs (Gastronorm) de tamanho 1/1 x 65mm. Capacidade de Produção: Mínima para 385 refeições.</li> <li>3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V, monofásico.</li> <li>4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 1200 mm. Largura: Aproximadamente 1054 mm. Profundidade: Aproximadamente 1072 mm. Peso: Aproximadamente 210 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP</b></p>	<span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #8B4513; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370DB; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #00FFFF; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #FFFF00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370DB; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #8B4513; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span>	<span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 40.471,10</span> <span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 40.471,10</span>

265203	96		Unidade	<p><b>Forno de micro-ondas 20 litros</b></p> <p>Descrição Geral: Forno de micro-ondas para uso em copas e cozinhas, para aquecimento, descongelamento e preparo de alimentos.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Acabamento: Em inox espelhado, na cor prata. Capacidade: Mínima de 20 litros.</li> <li>2. Desempenho e Funções: Potência: Mínima de 1100W. Níveis de Potência: No mínimo 10 níveis. Menu Programado: Deve possuir menu especial com mais de 10 receitas doces e salgadas pré-programadas. Funções Pré-Preparo: Deve possuir funções de descongelamento e derretimento customizados. Funções Específicas: Deve incluir, no mínimo, a função "Derreter" (para chocolate e manteiga) e "Descongelar" (para carne, frango, peixe e feijão). Limpeza: Deve possuir função "Auto Clean" (autolimpeza). <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	9 0 0 1 2 0 0 6	R\$ 740,88	R\$ 6.667,92
618275	97		Unidade	<p><b>Forno de micro-ondas profissional. 30L</b></p> <p>Descrição Geral: Forno de micro-ondas para uso profissional, de construção robusta, adequado para cozinhas e refeitórios com volume médio de operações diárias.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Construção: Deve ser construído totalmente em aço inoxidável, para garantir durabilidade e fácil higienização. O sistema de aquecimento não deve necessitar de prato giratório, garantindo uma distribuição eficiente das micro-ondas dentro da câmara.</li> <li>2. Desempenho e Capacidade: Potência: Mínima de 1000W. Ciclo de trabalho: Deve ser projetado para suportar um volume médio de produção de, no mínimo, 70 operações por dia. 30 litros</li> <li>3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V.</li> <li>4. Certificação: O equipamento deve possuir certificação do INMETRO. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	17 0 2 1 2 5 5 2	R\$ 1.454,53	R\$ 24.727,01

453252	98		Unidade	<p><b>Forno elétrico de convecção.</b></p> <p>Descrição Geral: Forno elétrico de convecção de bancada, para assar alimentos em cozinhas industriais e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Construção: Estrutura: Fabricada em aço inox escovado e aço inox brilhante. Porta: Em vidro temperado com espessura mínima de 4mm.</li> <li>2. Desempenho e Controle: Sistema de Convecção: Motor com rotação de aproximadamente 1550 RPM. Controle de Temperatura: Por termostato, na faixa de 50°C a 250°C. Temporizador: Com capacidade para no mínimo 90 minutos.</li> <li>3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V, monofásico. Resistência: Espiral tubular, com potência mínima de 3000W. Consumo de energia: Máximo de 3,040 kWh. Proteção Elétrica: Deve possuir chave contadora de 30A. Fiação interna: Em silicone de 1,5 mm<sup>2</sup> com resistência a temperaturas de no mínimo 200°C. Cabo de Força: Comprimento de 1,0 m , 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> , com plugue padrão BR 180° 2P+T.</li> <li>4. Dimensões e Acessórios: Dimensões: Profundidade aproximada de 51 cm, Largura aproximada de 64 cm, Altura aproximada de 50,5 cm. Acessórios: Deve acompanhar, no mínimo, 4 assadeiras de 35 x 35 cm. <i>Garantia mínima de 12 meses..</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	3	0	1	0	1	0	0	1	R\$ 5.284,49	R\$ 15.853,47
--------	----	--	---------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---------------

481355	99		Unidade	<p><b>Forno turbo a gás.</b></p> <p>Descrição Geral: Forno turbo de convecção, com aquecimento a gás, para assar pães, pizzas e similares em cozinhas industriais, padarias e confeitarias.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Materiais: Estrutura: Em aço carbono com pintura epóxi. Acabamento Frontal: Em aço inox escovado. Câmara Interna: Com acabamento em pintura de alta temperatura resistente a oxidação. Porta: Com visor em vidro temperado. Isolamento Térmico: Com lã basáltica. Mobilidade: Deve possuir rodízios que facilitam o deslocamento.</li> <li>2. Capacidade e Desempenho: Capacidade: Mínima para 5 esteiras. Capacidade de Produção: Mínima de 375 pães por hora. Sistema de Vapor: Deve possuir sistema de vapor para cristalização da casca do pão. Temperatura Máxima: Mínima de 250 °C.</li> <li>3. Características Técnicas e Elétricas: Sistema de Aquecimento: A gás, com consumo máximo de 0,9 kg/h. Painel Elétrico: Tensão Bivolt. Iluminação: Interna, com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos.</li> <li>4. Dimensões e Peso: Dimensões Internas (A x L x P): Aproximadamente 47 cm x 59 cm x 72 cm. Dimensões Externas (A x L x P): Aproximadamente 153 cm x 91 cm x 123 cm. Peso: Aproximadamente 128 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	3	0	0	0	1	0	1	1	R\$ 15.618,74	R\$ 46.856,22
--------	----	--	---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---------------	---------------

627990	100		Unidade	<p><b>Freezer horizontal de dupla função.</b></p> <p>Descrição Geral: Freezer horizontal com duas portas, para conservação de produtos congelados e resfriados, com dupla função (freezer e refrigerador), para uso em cozinhas e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Formato: Horizontal, com 2 portas. Capacidade Líquida Total: Mínima de 534 litros. Material Interno: Em liga metálica de alta resistência à corrosão. Cor: Branca. Mobilidade: Deve possuir rodízios.</li> <li>2. Desempenho e Controle: Dupla Função: Deve operar nos modos freezer e refrigerador. Controle de Temperatura: Por painel eletrônico externo. Tipo de Degelo: Manual, com dreno frontal.</li> <li>3. Características Elétricas e Certificação: Tensão de alimentação: 220V. Potência: Aproximadamente 160W. Eficiência Energética: Classificação "A". Consumo de Energia: Máximo de 72,1 kWh/mês. Certificação: Deve ser homologado pelo INMETRO.</li> <li>4. Dimensões e Peso: Largura: Aproximadamente 147,3 cm. Altura: Aproximadamente 96 cm. Profundidade: Aproximadamente 78 cm. Peso: Aproximadamente 68 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses..</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	7	0	1	1	1	1	2	1	R\$ 3.820,33	R\$ 26.742,31
--------	-----	--	---------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---------------

623867	101		Unidade	<p><b>Fritadeira elétrica industrial de duas cubas.</b></p> <p>Descrição Geral: Fritadeira elétrica de bancada, com duas cubas, para uso profissional em cozinhas industriais, permitindo a fritura simultânea de dois produtos diferentes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Estrutura: Deve ser fabricada em aço inox de primeira linha. Capacidade Total: Mínima de 16 litros, divididos em duas cubas. Características: Deve possuir pés de borracha para estabilidade e suporte para descanso dos cabeçotes de aquecimento.</li> <li>2. Desempenho e Controle: Controle de Temperatura: Por termostato ajustável. Faixa de Temperatura: Deve operar na faixa de 50°C a 320°C. Funções: Deve possuir função de liga e desliga automática.</li> <li>3. Características Elétricas: Potência: Mínima de 3500W por resistência, totalizando 7000W.</li> <li>4. Dimensões: Altura: Aproximadamente 33 cm. Largura: Aproximadamente 43 cm. Comprimento: Aproximadamente 56 cm.</li> </ol> <p><i>Garantia mínima de 12 meses.</i></p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	<table border="1"> <tr> <td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>R\$ 1.603,28</td><td>R\$ 4.809,84</td></tr> </table>	3	0	0	0	1	0	1	1	R\$ 1.603,28	R\$ 4.809,84
3	0	0	0	1	0	1	1	R\$ 1.603,28	R\$ 4.809,84						
255706	102		Unidade	<p><b>Lavadora de louças industrial.</b></p> <p>Descrição Geral: Lavadora de louças industrial, tipo basculante (capô), para higienização de pratos, talheres e outros utensílios em cozinhas industriais.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Desempenho: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox. Tipo: Basculante (de capô). Ciclo de Lavagem: Com duração de aproximadamente 55 segundos.</li> <li>2. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 380V, trifásico. Potência: Aproximadamente 13200W. Corrente: Aproximadamente 20A. Cabo de Força: 4x4mm<sup>2</sup>. Disjuntor Recomendado: 25A. Tomada Recomendada: 32A (4P+T).</li> <li>3. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 1540 mm. Largura: Aproximadamente 658 mm. Profundidade: Aproximadamente 756 mm. Peso: Aproximadamente 156 kg.</li> <li>4. Acessórios Mínimos Inclusos: 01 gaveta lisa multiuso. 02 gavetas de pinos para pratos e bandejas. 0 sportes plásticos para talheres. 01 Kit de mangueiras para instalação. 01 Moto-bomba de enxágue. Manual de instruções e termo de garantia</li> </ol> <p><i>OBS: Deverá ser entregue instalado no campus solicitante</i></p> <p><i>Garantia mínima de 12 meses.</i></p> <p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p>	<table border="1"> <tr> <td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>R\$ 51.270,34</td><td>R\$ 153.811,02</td></tr> </table>	3	0	0	0	1	0	1	1	R\$ 51.270,34	R\$ 153.811,02
3	0	0	0	1	0	1	1	R\$ 51.270,34	R\$ 153.811,02						

255706	103		Unidade	<p><b>Lavadora de louças industrial.</b></p> <p>Descrição Geral: Lavadora de louças industrial, tipo basculante (capô), para higienização de pratos, talheres e outros utensílios em cozinhas industriais.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Desempenho: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox. Tipo: Basculante (de capô). Ciclo de Lavagem: Com duração de aproximadamente 55 segundos.</li> <li>2. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 380V, trifásico. Potência: Aproximadamente 13200W. Corrente: Aproximadamente 20A. Cabo de Força: 4x4mm<sup>2</sup>. Disjuntor Recomendado: 25A. Tomada Recomendada: 32A (4P+T).</li> <li>3. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 1540 mm. Largura: Aproximadamente 658 mm. Profundidade: Aproximadamente 756 mm. Peso: Aproximadamente 156 kg.</li> <li>4. Acessórios Mínimos Inclusos: 01 gaveta lisa multiuso. 02 gavetas de pinos para pratos e bandejas. 0 sportes plásticos para talheres. 01 Kit de mangueiras para instalação. 01 Moto-bomba de enxágue. Manual de instruções e termo de garantia</li> </ol> <p><i>OBS: Deverá ser entregue instalado no campus solicitante Garantia mínima de 12 meses.</i></p> <p><b>COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP</b></p>	1	0	0	0	0	1	0	0	R\$ 51.270,34	R\$ 51.270,34
272867	104		Unidade	<p><b>Liquidificador industrial.</b></p> <p>Descrição Geral: Liquidificador industrial, tipo triturador, para preparo de misturas pastosas, molhos, caldos e massas leves em cozinhas profissionais.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Materiais: Corpo: Em Aço Inox 430. Copo: Em Aço Inox 304 , com capacidade mínima de 6 litros . Tampa: Em Alumínio Polido. Estrutura: Deve ser desmontável para facilitar a higienização.</li> <li>2. Desempenho e Características Elétricas: Potência: Mínima de 900W. Rotação: Aproximadamente 3.500 rpm. Tensão de alimentação: Bivolt. Frequência: 60Hz.</li> <li>3. Certificação: O equipamento deve estar em conformidade com a Portaria 371 do INMETRO.</li> <li>4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 615 mm. Profundidade: Aproximadamente 270 mm. <i>Garantia mínima de 12 meses..</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	7	0	0	1	1	0	4	1	R\$ 1.040,17	R\$ 7.281,19

614768	105		Unidade	<p><b>Máquina de café e leite elétrica.</b></p> <p>Descrição Geral: Máquina elétrica de bancada com dois reservatórios, para aquecimento e conservação de café e leite em cozinhas e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Estrutura: Deve ser fabricada em aço inox. Capacidade: Mínima de 10 litros totais, divididos em dois reservatórios de 5 litros cada.</li> <li>2. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. Potência: Mínima de 1500 W.</li> <li>3. Dimensões: Altura: Aproximadamente 500 mm. Largura: Aproximadamente 475 mm. Profundidade: Aproximadamente 360 mm. <i>Garantia mínima de 12 meses..</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	<span style="background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">3</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #800000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #00ffff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #c88000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span>	<span style="background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 4.360,91</span> <span style="background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 13.082,73</span>
630711	106		Unidade	<p><b>Mini câmara vertical para resfriados</b></p> <p>Descrição Geral: Equipamento de refrigeração vertical, com 4 portas, destinado ao armazenamento e conservação de produtos resfriados em cozinhas industriais e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Deve ser um modelo vertical com 4 portas. Capacidade interna: Mínima de 750 litros.</li> <li>2. Desempenho e Controle: Faixa de Temperatura: Deve operar na faixa de 0 a +7 °C. Controlador de Temperatura: Deve ser digital, com função de degelo automático.</li> <li>3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V, 60Hz, monofásico.</li> <li>4. Dimensões: Largura: Aproximadamente 1080 mm. Profundidade: Aproximadamente 590 mm. Altura: Aproximadamente 1900 mm. <i>Garantia mínima de 12 meses..</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	<span style="background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">5</span> <span style="background-color: #6495ed; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #800000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #00ffff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">2</span> <span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #9370db; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #c88000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">2</span>	<span style="background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 13.930,95</span> <span style="background-color: #d3d3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 69.654,75</span>

473236	107		Unidade	<b>Mixer profissional de imersão.</b> Descrição Geral: Mixer profissional de imersão, para preparo de sopas, cremes e molhos em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Haste: Deve ser removível e fabricada em aço inoxidável. Capacidade de processamento: Adequado para recipientes com volume máximo de 15 litros. 2. Desempenho: Rotação: Mínima de 9.000 rpm. 3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. Frequência: 60 Hz. Potência: Mínima de 250 W. Consumo de energia: Máximo de 0,25 kW/h. 4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 56 cm. Largura: Aproximadamente 13 cm. Profundidade: Aproximadamente 9,5 cm. Peso: Aproximadamente 2,20 kg. <i>Garantia Mínima de 12 meses..</i> <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	5	0	0	0	1	1	2	1	R\$ 3.107,92	R\$ 15.539,60
--------	-----	--	---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---------------

323314	108		Unidade	<p><b>Picador de carne elétrico de bancada.</b></p> <p>Descrição Geral: Equipamento para moagem de carnes, destinado ao uso profissional em estabelecimentos como lanchonetes, hotéis e restaurantes.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Estrutura e Materiais:</b> Capa e bandeja construídas em aço inoxidável. A bandeja deve possuir protetor de segurança. Bocal fabricado em ferro fundido estanhado, projetado com 3 ranhuras internas para otimizar o desempenho da moagem. Caracol e volante fabricados em ferro fundido estanhado. Cruzetas (lâminas) fabricadas em aço CRV microfundido com tratamento térmico e design que se mantém afiado durante o uso. Discos de moagem fabricados em aço com tratamento térmico para maior durabilidade.</li> <li><b>2. Desempenho e Capacidade:</b> Capacidade de produção mínima de 45 kg de moagem por hora. Sistema redutor com 4 engrenagens helicoidais resistentes e silenciosas, que trabalhem imersas em banho de óleo para garantir maior durabilidade.</li> <li><b>3. Características Elétricas:</b> Motor com potência mínima de 0,25 kW (1/3 cv). Tensão de alimentação: Bivolt, monofásico. Frequência: 60 Hz. Consumo máximo de energia: 0,46 kWh.</li> <li><b>4. Dimensões e Peso:</b> Comprimento: Aproximadamente 495 mm. Largura: Aproximadamente 260 mm. Altura: Aproximadamente 380 mm. Peso líquido: Aproximadamente 14 kg.</li> <li><b>5. Acessórios Mínimos Inclusos:</b> O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado de, no mínimo, os seguintes itens: 01 (uma) cruzeta. 01 (um) disco de moagem com furos de 5 mm. 01 (um) disco de moagem com furos de 8 mm. 01 (um) soquete empurrador. 01 (um) jogo de funis contendo 3 unidades. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	3	0	0	0	1	1	1	0	R\$ 2.910,63	R\$ 8.731,89
--------	-----	--	---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	--------------

615446	109		Unidade	<p><b>Processador de alimentos industrial.</b></p> <p>Descrição Geral: Processador de alimentos industrial, para fatiar e desfiar legumes, carnes e outros produtos. Adequado para uso em supermercados, pizzarias, restaurantes e cozinhas comerciais de grande porte.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Componentes: Material da Estrutura: Deve ser fabricada em aço inoxidável. Material dos Discos: Em aço inoxidável. Coletor: Em alumínio, com volume mínimo de 6 litros. Bocais de Alimentação: Deve possuir dois bocais, com diâmetros de aproximadamente 125 mm e 48 mm.</li> <li>2. Desempenho e Capacidade: Capacidade de Produção: Mínima de 250 kg por hora.</li> <li>3. Características Elétricas: Motor: Mínimo de 1/2 cv, monofásico, com rotação de 1750 rpm. Tensão de alimentação: Bivolt. Consumo de energia: Máximo de 0,368 kW/h.</li> <li>4. Acessórios Mínimos Inclusos: Deve ser fornecido com, no mínimo, 3 discos de corte: 01 disco fatiador fino de 1,5 mm. 01 disco fatiador grosso de 3 mm. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	5	0	1	1	1	0	1	1	R\$ 4.204,31	R\$ 21.021,55
421121	110		Unidade	<p><b>Refresqueira dupla.</b></p> <p>Descrição Geral: Refresqueira com duas cubas para conservação e serviço de bebidas refrigeradas em cozinhas e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Capacidade: Capacidade: Mínima de duas cubas de 15 litros cada.</li> <li>2. Desempenho e Características: Sistema de Agitação: Deve possuir mexedores automáticos. Torneiras: Devem possuir travas e sistema corta-pingo.</li> <li>3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. Potência: Mínima de 1/5 HP. Amperagem: Aproximadamente 1,4 A. Consumo de energia: Máximo de 0,3 kW/h.</li> <li>4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 65 cm. Largura: Aproximadamente 41 cm. Profundidade: Aproximadamente 52 cm. Peso Líquido: Aproximadamente 24,1 kg. <i>Garantia mínima de 12 meses.</i></li> </ol> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	4	0	1	0	1	0	1	1	R\$ 2.426,81	R\$ 9.707,24

439633	111		Unidade	<p><b>Secador De Mãos Automatico Material: Gabinete de aço inox;</b></p> <p>Dimensões: Alt 280mm; Larg 195 mm; Prof 175 mm; com 5% de tolerância</p> <p>Peso: 3.350 gramas com 5% de tolerância</p> <p>Regulagem da vazão de ar: Fácil ajuste por meio de um potenciômetro na placa eletrônica;</p> <p>Tempo de secagem na regulagem original: Até 15 segundos;</p> <p>Tempo de secagem na regulagem máxima: Até 10 segundos;</p> <p>Potencia na regulagem original: 1800 Watts / 8.2 amperes;</p> <p>Potencia na regulagem máxima: 1980 Watts / 9 amperes;</p> <p>Consumo de energia na regulagem original: 0,00750 Kw/hr;</p> <p>Consumo de energia na regulagem máxima: 0,00605 Kw/hr;</p> <p>Fluxo/ Vazão de ar na regulagem original: 70 m³/hr;</p> <p>Fluxo/ Vazão de ar na regulagem máxima: 120 m³/hr;</p> <p>Grau de proteção: IP 22;</p> <p>Voltagem: 220V / 60 Hz; monofásico</p> <p>Temperatura: 55 Graus;</p> <p>Ruído: 75 Db;</p> <p>Motor: 24.000 rpm</p> <p>Motor: Equipado com motor de 1100 watts, ajustado para 550 watts por meio de circuito eletrônico;</p> <p>Sensores, resistência e o sistema de desligamento automático são gerenciados por MICROPROCESSADOR (+ tecnologia + funções + qualidade);</p> <p>Duas placas eletrônicas interligadas: 1ª controla o motor, 2ª controla os sensores;</p> <p>Os secadores de mãos Flex desligam automaticamente após 25 segundos de uso, mesmo com as mãos sob os sensores.</p> <p>Garantia mínima de 12 meses..</p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	24	6	8	0	2	4	2	2	R\$ 1.938,21	R\$ 46.517,04
--------	-----	--	---------	--	----	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---------------

414424	112		Unidade	<p><b>Serra de fita de bancada para o corte de carnes, ossos e pescados.</b></p> <p>Descrição Geral: Equipamento de bancada para uso profissional, destinado ao corte de carnes, ossos e pescados em estabelecimentos como açougue, supermercados e peixarias. Deve ser de fácil instalação e manuseio, com estrutura robusta e acabamento de alta qualidade.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Estrutura e Materiais:</b> A estrutura geral do equipamento, as mesas (fixa e móvel) e os dispositivos de segurança (como protetor de fita e empurrador) devem ser construídos em aço inoxidável. Os volantes superior e inferior, bem como as polias internas, devem ser fabricados em alumínio. Mesa com dimensões aproximadas de 565 mm x 617 mm.</li> <li><b>2. Desempenho e Dimensões:</b> Motor: Potência mínima de 0,55 kW (ou 3/4 cv). Comprimento da Lâmina: Compatível com lâminas de aproximadamente 1740 mm. Capacidade de Corte: Altura máxima de corte (da mesa ao protetor do encosto): Mínimo de 225 mm. Largura máxima de corte (espaço entre a coluna e a fita): Mínimo de 211 mm. Dimensões Externas: Altura total: Aproximadamente 870 mm. Largura total: Aproximadamente 600 mm. Comprimento total: Aproximadamente 640 mm. Peso Líquido: Aproximadamente 47 kg.</li> <li><b>3. Características Elétricas:</b> Tensão: Monofásico, com opção para 220V. Consumo de Energia: Máximo de 0,84 kWh.</li> <li><b>4. Requisitos de Segurança:</b> O equipamento deve atender integralmente às normas da NR12. Deve possuir botão de emergência visível e de fácil acesso que, quando acionado, ative um sistema de freio mecânico capaz de parar o giro da lâmina em até 2 segundos. Deve possuir sistema de proteção com sensores nas tampas de acesso aos volantes, que impeça o funcionamento do equipamento caso qualquer uma das tampas esteja aberta.</li> </ol> <p><i>Garantia mínima de 12 meses.</i></p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	2	0	0	0	1	0	1	0	R\$ 3.816,52	R\$ 7.633,04
--------	-----	--	---------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	--------------

485404	113		Unidade	<p><b>Televisor.</b></p> <p>Descrição Geral: Televisor de tela grande para uso em auditórios, salas de reunião ou ambientes de apresentação.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tela e Imagem: Tipo de Tela: LED. Tamanho da Tela: Mínimo de 86 polegadas. Resolução: 4K UHD.</li> <li>2. Características e Conectividade: Recursos Adicionais: Deve possuir recursos de Inteligência Artificial (IA). Conectividade sem fio: Bluetooth. Entradas: No mínimo 4 portas HDMI e 3 portas USB.</li> <li>3. Características Elétricas e Cor: Tensão de alimentação: Bivolt (100-240 V). Cor: Preta.</li> <li>4. Acessórios: Deve acompanhar controle remoto.</li> </ol> <p><i>Garantia mínima de 12 meses.</i></p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">6</span> <span style="background-color: #66b3ff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #805000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #b3a3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">2</span> <span style="background-color: #b3b3ff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">2</span> <span style="background-color: #00ffff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #b3a3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #cc6633; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">2</span>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 8.024,23</span> <span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 48.145,38</span>
631624	114		Unidade	<p><b>Totem para recarga de celulares.</b></p> <p>Descrição Geral: Totem de recarga de celulares para uso em áreas de convivência e recepção, com estrutura resistente e durável.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura e Características: Deve possuir estrutura resistente e durável.</li> <li>2. Características Elétricas: Tensão de alimentação: Bivolt.</li> <li>3. Dimensões: Altura: Aproximadamente 97 cm, com tolerância de 5%. Largura: Aproximadamente 30 cm, com tolerância de 5%. Profundidade: Aproximadamente 32 cm, com tolerância de 5%.</li> <li>4. Cor: A cor do equipamento (preto, branco ou verde) será definida no momento da emissão da nota de empenho.</li> </ol> <p><i>Garantia mínima de 12 meses.</i></p> <p><b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b></p>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">12</span> <span style="background-color: #66b3ff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #805000; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">2</span> <span style="background-color: #b3a3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #b3b3ff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">3</span> <span style="background-color: #00ffff; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">4</span> <span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</span> <span style="background-color: #b3a3d3; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">3</span>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 933,81</span> <span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">R\$ 11.205,72</span>

600326	115		Unidade	<b>Catraca idBlock next com Proximidade e Facial (Marca: Control iD)</b> Identificação: Proximidade, Facial e Senha; Modelo deve ser na cor preto fosco; A catraca deve possuir apenas um controlador instalado para a entrada no refeitório, sendo que a saída deve ficar sempre liberada; Display colorido touchscreen LCD TFT de 3.5" (320x480) do facial; Quantidade de Usuários: capacidade para mais de 200.000 usuários cadastrados; Quantidade de Faces: capacidade para até 10.000 faces; Deve possibilitar tanto a operação stand alone com software web integrado quanto a operação online para acesso a servidor; Bloqueio de passagens múltiplas em um mesmo sentido; Reconhecimento Facial com duas câmeras HD 1080p (luz visível e luz IR); Deve detectar rostos vivos; Deve autenticar pessoas com máscara; Possuir durabilidade do mecanismo de catraca maior que 800.000 giros e de fácil manutenção; Comunicação TCP/IP Ethernet, RS-485, RS-232 e USB; Deve possuir ao menos uma (1) porta Ethernet 10/100Mbps e uma (1) porta USB Host 2.0; Interfone SIP integrado; Alto-falante e microfone embutidos; Tecnologias de proximidade MIFARE TM/ 125 kHz ASK; Leitor óptico de 500 DPI; Alimentação: Fonte externa de 12V/2A; Consumo: 3,5W (300mA) nominal; <b>Marca: ControlID</b> <b>Modelo da catraca: idBlock Next;</b> Modelo do controlador facial: idFace; Deve ser entregue instalada no local a ser definido pelo Campus. Garantia: 36 meses <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	2	0	0	1	0	0	1	R\$ 7.592,40	R\$ 15.184,80
629861	116		Unidade	<b>Mini Rack 8Ux470mm</b> Estrutura Monobloco com teto, base e fundos, confeccionados em Chapa de aço. Porta frontal embutida na estrutura do rack com fechadura e chave segredo; Armação de aço com visor em acrílico; Laterais removíveis com aletas de ventilação <b>EXCLUSIVO PARA ME/EPP</b>	3			2		1		R\$ 670,44	R\$ 2.011,32
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>												<b>R\$ 2.674.468,90</b>	



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

1.6. Na presente contratação o instrumento formal de contrato está sendo substituído pela nota de empenho, emitida quando da necessidade de aquisição, por cada unidade participante do certame, desta forma, quando estiver grafado “contrato”, remete-se sempre a Nota de Empenho, visto ser instrumento substituto.

1.7. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no PORTAL DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste Termo de Referência no item 1.1.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2025**, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10635424000186-0-000001/2025;
- II) Data de publicação no PNCP: 30/04/2024;
- III) Id do item no PCA: 2398;
- IV) Classe/Grupo: 7105;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158125-578/2025;

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

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

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### Sustentabilidade

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

4.1.1 Os materiais e equipamentos descritos no Termo de Referência deverão, sempre que possível, seguir as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e elaboração dos materiais e equipamentos.

4.1.2 Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448 e 15448-2

4.1.3 Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do instituto nacional de metrologia, normalização e qualidade industrial – INMETRO, com produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental aos seus similares.

4.1.4 Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

4.1.5 Os bens a serem entregues não deverão conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs)

### Indicação de marcas ou modelos

4.2. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares:



4.2.1 Item 115 - Controlador de acesso iDFace da Control iD: para manter a compatibilidade com o sistema atual do Campus, assegurando a continuidade das operações e representando melhor relação custo-benefício no médio e longo prazo.

### **Subcontratação**

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pois a aquisição é pelo sistema de registro de preços, onde não há qualquer garantia de fornecimento para o vencedor do certame, de modo a ficar incongruente exigir garantia da contratação

### **Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:**

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

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

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

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

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

### **Condições de Entrega**

5.1. O prazo de entrega dos bens é de **30 (trinta) dias**, contados do(a) **retirada da Nota de Empenho ou, quando for o caso, conforme estabelecido na descrição do item do presente Termo de Referência, devidamente acompanhados da Nota Fiscal**, em remessa única, de acordo com o **quantitativo solicitado no empenho, no endereço individual de cada campi que realizou o empenho**.

5.1.1 O Prazo de entrega mencionado no item anterior poderá ser prorrogado, através de justificativa e mediante aceitação da Administração.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **10(dez) dias de antecedência** para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. O descumprimento dos prazos acarretará aplicação das sanções previstas neste termo.

5.4. A aquisição será realizada individualmente por campi do IFC, devendo as entregas dos materiais e equipamentos ocorrer nas dependências dos campi do IFC, de acordo com o pedido/empenho de cada campi, conforme endereços a seguir:

5.4.1 Instituto Federal Catarinense **Campus Blumenau**, localizado à Rua Bernardino José de Oliveira, nº 81, Bairro Badenfurt, Blumenau/SC - CEP: 89.070-270;

5.4.2 Instituto Federal Catarinense **Campus Fraiburgo**, Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias, Fraiburgo/SC, CEP: 89580-676 ;

5.4.3 Instituto Federal Catarinense **Campus Luzerna**. localizado à Rua Vigário Frei João, 550 – Centro – Luzerna/SC – CEP: 89.609-000.

5.4.4 Instituto Federal Catarinense **Campus Rio do Sul**, localizado à Estrada do Redentor, nº 5665, Bairro Canta Galo, Rio do Sul/SC CEP: 89163-356;

5.4.5 Instituto Federal Catarinense **Campus Santa Rosa do Sul**, localizado à Rua das Rosas, s/n, Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC- CEP: 88.965-000;



5.4.6 Instituto Federal Catarinense **Campus Sombrio**, localizado na Avenida Prefeito Francisco Lumertz Junior, 931, Januária - Sombrio/SC – CEP: 88960-000 .

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

5.5. O prazo de garantia contratual dos **bens permanentes**, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, **12(doze)** meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto; e o prazo de garantia contratual dos **bens de consumo**, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 03 (três) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto

5.6. 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.

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

5.7.1 Em casos de equipamentos que necessitem a Entrega Técnica, o prazo de garantia será contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data da Entrega Técnica.

5.8. 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.

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

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

5.11. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vínculo ou defeito no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

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

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

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

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

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

#### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

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



6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### **Fiscalização**

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

#### **Fiscalização Técnica**

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

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

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

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

#### **Fiscalização Administrativa**

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

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

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

#### **Gestor do Contrato**

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

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



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

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

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

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

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

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

## 7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4 Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item "d", de **0,5% (zero vírgula cinco por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta) dias**.

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



7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **15% a 20%** do valor da contratação.

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

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **1% a 5%** do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **0,8% a 1,5%** do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **0,5% a 1%** do valor da contratação

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa



jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

7.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

## 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### Recebimento

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

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

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **10(dez) dias**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.3.1 Decorrido o prazo estipulado na notificação, sem que tenha havido a troca do objeto recusado, o setor de almoxarifado do solicitante dará ciência à Diretoria de Administração e Planejamento da CONTRATANTE, através de Comunicação Interna, a fim de que se proceda à abertura de processo de penalidade contra a empresa, de acordo com as normas contidas na Lei 8.666/93 e alterações, para aplicação das penalidades previstas no Edital.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **05(cinco) dias** úteis.

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

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

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



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

8.8.1 Constatado que o objeto foi entregue em quantidade superior, o Chefe de Almoxarifado notificará a contratada para no prazo de 30 (trinta) dias, efetuar retirada do material indicado. Caso os itens não sejam retirados neste prazo estabelecido, eles poderão ser integrados ao patrimônio do IFC - Luzerna, utilizados por seu almoxarifado, ou descartado.

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

### Liquidação

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

8.11. 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.

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

8.12.1 o prazo de validade;

8.12.2 a data da emissão;

8.12.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4 o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5 o valor a pagar; e

8.12.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. 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;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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



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

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

#### **Prazo de pagamento**

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

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

#### **Forma de pagamento**

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

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

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

8.25. 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.

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

#### **Cessão de Crédito**

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

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

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

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

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

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

#### **Reajuste**



8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **06/10/2025**.

8.30. 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.

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

8.32. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

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

8.35. 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.

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

### Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento dos itens será integral, de acordo com a necessidade do órgão, e será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar.

### Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.3.1 Valores unitários: conforme tabela constante no **item 1.1 deste Termo de Referência**.

### Exigências de habilitação

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

#### Habilitação jurídica

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

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

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

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



9.9. 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 nº 77, de 18 de março de 2020;

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

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

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

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

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

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

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

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

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

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

9.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

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

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

9.23. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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



9.25. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.26. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R\$ 2.674.468,90 (dois milhões, seiscentos e setenta e quatro mil, quatrocentos e sessenta e oito reais e noventa centavos)**, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

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

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

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

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

10.2.4 poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

## 13. APÊNDICES:

13.1. Apêndice I – Estudo Técnico Preliminar

Luzerna,(SC), 20 de Outubro de 2025.

**Jessé de Pelegrin**

Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão

**Assinado Digitalmente**

**Jonas Daniel Ribeiro**

Diretor de Administração e Planejamento

**Assinado Digitalmente**

## APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

**Objeto:** Aquisição de materiais e equipamentos destinados ao refeitório do IFC Campus Blumenau, Campus Fraiburgo, Campus Luzerna, Campus Ibirama, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul e Campus Sombrio.



O Diretor-Geral do Instituto Federal Catarinense – **Campus Luzerna**, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 14.133/21, de 1º de abril de 2021 e alterações, **aprova** o presente termo de referência de procedimento Licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico SRP**

Luzerna,(SC), 20 de Outubro de 2025.

**Mário Wolfart Júnior**  
Diretor-Geral do IFC - Campus Luzerna  
Portaria nº 167 DOU 29/01/2024  
**Assinado Digitalmente**

As Autoridades Máximas dos campi participantes do IFC, concordam com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos e com o termo de referência deste procedimento Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico SRP.

Luzerna,(SC), 20 de Outubro de 2025.

**INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE****Estudo Técnico Preliminar 306/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 23475.001717/2025-54

**2. Descrição da necessidade**

A finalidade do Instituto Federal Catarinense – IFC é formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional e tecnológica, em diferentes níveis e modalidades de ensino, voltados aos diversos setores da economia. Além disso, cabe ao IFC desenvolver pesquisas aplicadas, promover o desenvolvimento tecnológico de novos processos, produtos e serviços, bem como atuar em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade, especialmente em sua área de abrangência local e regional, oferecendo também mecanismos para a educação continuada.

Nesse contexto, a presente licitação tem como objetivo garantir maior celeridade e eficiência na aquisição de materiais e equipamentos destinados ao refeitório do IFC Campus Luzerna e dos demais Campi participantes, assegurando qualidade nos serviços prestados à comunidade acadêmica e, consequentemente, ao cidadão.

A adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP encontra respaldo no Regulamento da Agenda de Compras e Contratações Institucionais no âmbito do IFC – 2025, que dispõe sobre a regulamentação das compras institucionais. Conforme estabelecido no art. 33 do referido regulamento, quando uma Unidade manifesta a necessidade de realizar um certame específico, as demais Unidades podem participar mediante divulgação pela Unidade Gerenciadora, a qual ocorre por meio de comunicação oficial no Grupo de Compras e Licitações. Assim, após a divulgação, foram recebidas demandas adicionais de outros Campi, tornando necessária a definição dos quantitativos para que cada Unidade possa gerenciar suas próprias aquisições.

O uso do SRP possibilita, ainda, maior planejamento e racionalização, pois permite a aquisição futura e programada dos itens, de forma fracionada, atendendo de maneira precisa às necessidades efetivas de cada Campus, conforme disponibilidade orçamentária.

Quanto à modalidade pregão, sua escolha justifica-se pelo fato de se tratar de bens e serviços comuns, cujos padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos no edital, conforme dispõe o art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

Por fim, a opção pelo regime de execução indireta, na forma de empreitada por preço unitário, decorre da impossibilidade de definir previamente, com exatidão, os quantitativos totais a serem adquiridos, haja vista que a demanda é variável entre os Campi e está condicionada à disponibilidade orçamentária de cada Unidade.

**Por se tratar de uma compra conjunta, abaixo apresentamos as justificativas individuais de cada Campus:**

**Blumenau:** A aquisição destes materiais é necessária para manutenção predial do IFC - Campus Blumenau, beneficiando todo o corpo docente e discente, bem como os técnicos administrativos em educação e a comunidade que frequenta o campus. Itens solicitados servirão de estoque para suprir demandas futuras, não existe previsão de quebra do item, como por exemplo os ares condicionados, outros itens servirão para ajuste e organização dos ambientes. Lixeira: O setor de infraestrutura entende a necessidade de novas aquisições de lixeiras. A demanda é incerta, devido a vários fatores, posso citar como exemplo a deterioração em função do uso. Ao longo do tempo as lixeiras expostas ao ambiente externo podem apresentar um desgaste acentuado devido a exposição ao sol, chuva e a outros fatores. Faixa de bandeja plástica e caixa plástica: O setor de infraestrutura tem um depósito onde são guardados os materiais de consumo, se os materiais em estoque forem guardados dentro de caixas. Ocasionalmente uma maior organização e abrirá novos espaços para outros itens.

**Kit de lixeiras:** O setor de infraestrutura entende a necessidade de novas aquisições de lixeiras. A demanda é incerta, devido a vários fatores, posso citar como exemplo a deterioração em função do uso. Ao longo do tempo as lixeiras expostas ao ambiente externo podem apresentar um desgaste acentuado devido a exposição ao sol, chuva e a outros fatores. **Ar-condicionado:** Devido à quantidade de salas de aula e ambientes administrativos, faz-se necessário a previsão de compra destes equipamentos. No campus temos ares condicionados com mais de 10 anos de uso. Muitas vezes não compensa consertar, pois seu valor patrimonial é relativamente baixo em comparação ao valor do conserto a ser executado. **Bebedouro de coluna:** Devido a expansão do campus e a construção de reforma de ambiente. Entende-se a necessidade de aumentar a rede de água gelada nos ambientes.

**Fraiburgo:** O refeitório é espaço essencial para a promoção da saúde, da permanência e do bem-estar dos estudantes, professores e servidores, assegurando acesso à alimentação adequada e equilibrada durante o período de atividades acadêmicas e parte dos equipamentos atualmente disponíveis encontra-se obsoleta ou insuficiente para atender à crescente demanda do campus, comprometendo a eficiência no preparo e no atendimento das refeições. A substituição e a aquisição de novos equipamentos contribuem para o atendimento às normas sanitárias e de vigilância em saúde, reduzindo riscos de contaminação e perdas de insumos. Diante do exposto, fica evidenciada a necessidade e a pertinência da aquisição de materiais e equipamentos para o refeitório do IFC – Campus Fraiburgo, garantindo a manutenção da qualidade dos serviços prestados, a segurança alimentar e o atendimento eficiente à comunidade acadêmica.

**Luzerna:** A presente contratação tem por objetivo a aquisição de materiais e equipamentos destinados ao refeitório do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna, abrangendo itens essenciais ao preparo, armazenamento, distribuição e consumo das refeições, tais como panelas, talheres, utensílios diversos, buffet térmico, mesas, cadeiras e demais equipamentos necessários para o pleno funcionamento do espaço.

Atualmente, o campus não dispõe de refeitório estruturado. Os estudantes contam apenas com um espaço de apoio, utilizado para aquecer e consumir as refeições que trazem de casa, o que não atende de forma adequada às necessidades da comunidade acadêmica.

A obra do refeitório encontra-se em fase final de execução, com previsão de entrega para o final de 2025, e deverá iniciar suas atividades no retorno do período letivo, em fevereiro de 2026. Para garantir o início imediato da operação do refeitório, faz-se imprescindível que os equipamentos e materiais estejam devidamente adquiridos e instalados até a conclusão da obra. Ressalta-se que o fornecimento das refeições será realizado por empresa contratada, sendo responsabilidade do campus disponibilizar toda a estrutura e logística necessárias.

A implementação do refeitório em pleno funcionamento representa um marco histórico para o IFC – Campus Luzerna, uma vez que desde sua criação há a demanda da comunidade acadêmica pela disponibilização desse espaço. Além de atender a uma antiga reivindicação, a medida está alinhada às políticas institucionais de permanência e êxito, contribuindo diretamente para a melhoria das condições de estudo, a promoção da saúde e bem-estar, e a redução da evasão escolar.

Dessa forma, a aquisição ora proposta justifica-se pela necessidade de dotar o novo refeitório com infraestrutura adequada, assegurando condições dignas para a alimentação dos estudantes e fortalecendo o compromisso institucional com a qualidade da educação pública, gratuita e de excelência.

Os quantitativos dos materiais e equipamentos solicitados foram definidos a partir de uma análise preliminar considerando:

Capacidade física do refeitório, dimensionada conforme o projeto da obra em execução;

Número estimado de usuários por turno, com base na matrícula atual e na projeção de crescimento do campus;

Necessidade de atendimento diário, tendo em vista a contratação de empresa especializada para o fornecimento das refeições;

Rotatividade dos estudantes durante os intervalos de aula, o que exige número adequado de mesas, cadeiras e utensílios;

Durabilidade e reposição preventiva, uma vez que alguns itens sofrem desgaste mais rápido com o uso frequente.

Ressalta-se que, por se tratar da primeira implantação do refeitório do IFC – Campus Luzerna, não há histórico anterior que permita precisão absoluta dos quantitativos. Assim, os valores apresentados constituem estimativas fundamentadas em parâmetros técnicos e em boas práticas de dimensionamento de refeitórios escolares, de forma a assegurar o funcionamento pleno do espaço desde sua inauguração.

Ademais, os quantitativos foram planejados de maneira a atender à demanda de forma suficiente, sem excessos que possam gerar desperdício de recursos públicos, observando o princípio da economicidade.

**Ibirama:** O IFC foi contemplado com três novos refeitórios para consolidação dos campi da Rede Federal, por meio do Novo PAC, entre os Campi que foram contemplados está o IFC Campus Ibirama, que está com a construção do refeitório já contratada. Para que os ambiente de refeitório possam ser efetivamente utilizados, a SETEC está disponibilizando recursos para aquisição de equipamentos e mobiliários para os refeitórios e expansão poderão ser encaminhados quando a obra atingir pelo menos 60% de sua execução física, entretanto, os valores somente serão disponibilizados quando da comprovação de possibilidade imediata de empenho. O Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna está conduzindo Pregão Eletrônico, na forma de Sistema de Registro de Preços (SRP), para aquisição de materiais e equipamentos destinados ao refeitório do IFC - Campus Luzerna, tendo em vista que o refeitório daquele Campus já está em fase de conclusão, e por isso, foi elaborada por aquele Campus uma lista de itens necessários para sua operacionalização. Já foram realizados orçamentos preliminares, a fim de estimar os valores de referência. Tendo em vista todo o exposto acima, e que, como a contratação se dará pelo Sistema de Registro de Preços, que não obriga a aquisição no caso dos repasses de recursos não ocorrerem, entende-se que essa é a forma de contratação mais viável para nosso Campus. Conforme quantidade de alunos matriculados no IFC Campus Ibirama

**Rio do Sul:** O IFC – Campus Rio do Sul foi contemplado, por meio do Novo PAC, com recursos destinados à consolidação e modernização de refeitórios. Considerando a necessidade de garantir ambientes adequados, seguros e funcionais para os estudantes e servidores, faz-se necessária a aquisição de novos equipamentos e mobiliários para o refeitório da Unidade Urbana, que atualmente não dispõe de estrutura suficiente, bem como a substituição de móveis e equipamentos antigos e desgastados do refeitório da Sede. Essa atualização é fundamental para assegurar melhores condições de atendimento, conforto e higiene, além de contribuir para a ampliação da capacidade de uso dos espaços, em conformidade com os objetivos do programa federal de investimentos. A definição da quantidade de equipamentos e mobiliários solicitados foi realizada com base no número de usuários atendidos diariamente nos refeitórios da Sede e da Unidade Urbana do IFC – Campus Rio do Sul, considerando tanto a capacidade instalada quanto a demanda efetiva de refeições servidas. Atualmente, na Sede são fornecidos, em média, 600 almoços por dia, além das demais refeições destinadas à alimentação diária dos 350 alunos residentes na Moradia Estudantil. Já na Unidade Urbana, são preparados cerca de 160 almoços diários, além de atender às necessidades ocasionais de eventos e atividades pedagógicas. Foram considerados ainda os turnos de funcionamento, a necessidade de substituição de equipamentos e mobiliários obsoletos ou danificados e a projeção de crescimento do atendimento em razão da expansão do campus. Dessa forma, as quantidades foram dimensionadas de maneira a assegurar a eficiência operacional dos refeitórios, o atendimento adequado de todos os usuários e a utilização racional dos recursos do PAC, evitando excessos ou desperdícios.

**Santa Rosa do Sul:** O campus Santa Rosa do Sul, possui mais de 30 anos e desde o início de seu funcionamento dispõe de refeitório próprio para preparo das refeições diárias como café da manhã (pois possuímos alunos em regime de internato), almoço, lanche da tarde e janta. Justifica-se o pedido pois com o tempo, alguns equipamentos e materiais foram sendo substituídos ou realizados diversas manutenções. No atual momento o campus necessita renovar uma grande parte dos seus equipamentos devido a suas manutenções serem excessivamente onerosa devido ao desgaste. Para atender plenamente sem custos periódicos com manutenção corretiva, é necessário a aquisição de fornos para cozinha e padaria, batedeira, massa, novos equipamentos de armazenamento (freezer vertical e horizontal e mini câmara fria), fogão novo, dispositivos elétricos de corte e processamento de carne, frutas e legumes, cafeteira, bem como aquisição de materiais e utensílios como bandejas, talheres, panelas e alguns materiais gerais. Além disso, para melhorar a segurança patrimonial e monitoramento interno na cozinha e refeitório se faz necessário a instalação de algumas câmeras de vigilância. Conforme quantidade atual em operação. Campus realiza em média 1000 refeições diárias entre café, almoço, lanche da tarde e janta.

**Sombrio:** O Campus Sombrio, não possuía até então estrutura adequada e dedicada ao preparo e fornecimento de refeições aos estudantes, sendo necessário recorrer a espaços improvisados que não atendiam à demanda da unidade. Diante dessa realidade, foi planejada e executada a obra de construção de um refeitório, visando oferecer aos alunos um ambiente apropriado, seguro e confortável para a realização das refeições. Com a finalização da obra, torna-se imprescindível a aquisição de equipamentos e mobiliário específicos para o pleno funcionamento do refeitório, garantindo

condições adequadas para o preparo, armazenamento, distribuição e consumo das refeições. Essa medida contribuirá não apenas para a qualidade da alimentação oferecida, mas também para o bem-estar geral dos estudantes, reforçando o compromisso institucional com a saúde, a permanência e o êxito escolar. Os quantitativos solicitados estão fundamentados no atendimento integral à demanda atual de estudantes, nas projeções de crescimento do Campus Sombrio e no cumprimento do papel institucional de assegurar o direito constitucional à alimentação escolar adequada, segura e de qualidade.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão	Jessé de Pelegrin
Direção de Administração e Planejamento	Jonas Daniel Ribeiro

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Registro de preços para eventual aquisição de materiais e equipamentos destinados ao refeitório do IFC Campus Blumenau, Campus Fraiburgo, Campus Luzerna, Campus Ibirama, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul e Campus Sombrio.

O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do(a) após a retirada da Nota de Empenho ou, quando for o caso, conforme estabelecido na descrição do item do presente Termo de Referência, devidamente acompanhados da Nota Fiscal, em remessa única, de acordo com o quantitativo solicitado no empenho, no endereço individual de cada campi que realizou o empenho.

O Prazo de entrega mencionado no item anterior poderá ser prorrogado, através de justificativa e mediante aceitação da Administração.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 (dez) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

A aquisição será realizada individualmente por campi do IFC, devendo as entregas dos materiais e equipamentos ocorrer nas dependências dos campi do IFC, de acordo com o pedido/empenho de cada campi.

O prazo de garantia contratual dos bens consumo, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 3 (três) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

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

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

Em casos de equipamentos que necessitem a Entrega Técnica, o prazo de garantia será contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data da Entrega Técnica.

Todos os itens deverão ser novos, de primeiro uso, fabricados em conformidade com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e com garantia contra não conformidades de fabricação, sendo de responsabilidade do contratado todos os custos relacionados a substituições, transporte e assistência técnica.

Garantir que a administração adquira materiais e equipamentos com a melhor qualidade possível e para isso colocar imposições no edital que evite produtos de qualidade ruim ou duvidosa. Dessa forma, o processo licitatório visa selecionar a proposta mais

vantajosa, entre as empresas devidamente qualificadas, para a celebração de contrato de interesse público. Cabe à Administração exigir qualidade em seus fornecimentos, com o intuito de evitar o desperdício de recursos públicos.

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.

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, visto que a exigência de garantia é a critério da autoridade competente, conforme cada caso. Assim, considerando que a contratação não será de execução continuada ou de fornecimento contínuo de bens e serviços, sendo a aquisição de bens de consumo ou permanente adquiridos conforme a necessidade individual de cada campi durante a vigência da Ata de Registro de preços.

Na presente contratação, o instrumento formal de contrato está sendo substituído pela nota de empenho, emitida quando da necessidade de aquisição, por cada unidade participante do certame, desta forma, quando estiver grafado “contrato”, remete-se sempre a Nota de Empenho, visto ser instrumento substituto.

## **CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:**

Foram encontrados os seguintes critérios de sustentabilidade para o objeto desta contratação, de acordo com o Plano de Logística Sustentável do Instituto Federal Catarinense e com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- • •
- Os materiais e equipamentos descritos no Termo de Referência deverão, sempre que possível, seguir as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e elaboração dos materiais e equipamentos.
- Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448 e 15448-2
- Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do instituto nacional de metrologia, normalização e qualidade industrial – INMETRO, com produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental aos seus similares.
- Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.
- Os bens a serem entregues não deverão conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs)

## **JUSTIFICATIVA NÃO PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO:**

A vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio se justifica na medida em que o objeto em questão pode ser caracterizado como comum, Acrescenta-se, ainda, que o objeto é passível de atendimento por vasta gama de empresas, que em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, ou seja, possuem condições suficientes para a execução de contratos desta natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais.

A ausência da permissão de participação de consórcios não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital. Nestes casos, A Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admite a formação de consórcio.

Corroborando esta tese, o Prof. Marçal Justen Filho (2009) leciona que:

"Em regra, o consórcio não é favorecido ou incentivado pelo nosso Direito. Como instrumento de atuação empresarial, o consórcio pode conduzir a resultados indesejáveis. A formação de consórcio acarreta riscos da dominação do mercado, através de pactos de eliminação de

competição entre empresários. No campo de licitações, a formação de consórcios poderia reduzir o universo da disputa. O consórcio poderia retratar uma composição entre eventuais interessados, em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo para eliminar a competição.

Mas o consórcio também pode prestar-se a resultados positivos e compatíveis com a ordem jurídica. Há hipóteses em que as circunstâncias de mercado e (ou) a complexidade do objeto tornam a problemática a competição. Isso se passa quando grande quantidade de empresas, isoladamente, não dispuserem de condições para participar de licitações. Nesse caso, o instituto do consórcio é a via adequada para propiciar ampliação do universo de participantes.

É usual que a Administração Pública apenas autorize a participação de empresas em consórcio quando as dimensões ou a complexidade do objeto ou das circunstâncias concretas exijam a associação entre os particulares. São as hipóteses em que apenas umas poucas empresas estariam aptas a preencher as condições especiais exigidas para a licitação."

Ainda neste sentido, a jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), vai ao encontro do entendimento desta Administração:

"Ademais, a participação de consórcios em torneio licitatório não garante aumento de competitividade, consoante arestos do Relatório e Voto que impulsionaram o Acórdão nº 2.813 /2004 - 1ª Câmara (...) O art. 33 da Lei de Licitações expressamente atribui à Administração a prerrogativa de admitir a participação de consórcios. Isto porque, a nosso ver, a formação de consórcio tanto se prestar a fomentar a concorrência (consórcio de empresas menores ou, de outra forma, não participariam do certame), quanto a cerceá-la (associação de empresas que, caso contrário, concorreriam em si). Com os exemplos fornecidos pelo BACEN, vemos que é prática comum a não aceitação de consórcios." (Acórdão nº 1.946/2006 - Plenário)

Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei 14.133/2021, que em seu art. 15 atribui à administração a possibilidade de vedar a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas, pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, para o caso concreto, é que o que melhor atende ao interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

Ressalta-se que a vedação à participação de consórcios expressa no edital visa afastar a restrição à competição, na medida que a reunião de empresas que, individualmente, poderiam prestar os serviços, reduziria o número de licitantes e poderia, eventualmente, proporcionar a formação de conluios/carteis para manipular os preços nas licitações.

#### **JUSTIFICAVA DA OPÇÃO POR PREGÃO E POR SER SRP E POR EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO:**

Quanto à adoção do pregão, tem-se que é modalidade de licitação para aquisição de bens e serviços comuns, assim entendidos aqueles "cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais do mercado", conforme preceitua o art. 6º, inciso XIII da Lei 14.133/2023.

A adoção do regime de execução empreitada por preço unitário, justifica-se, pois não se conhecem de antemão, com adequado nível de precisão, os quantitativos totais dos materiais de consumo, visto que a demanda é variável por campus e está vinculada as atividades educacionais nos laboratórios, que variam com o número de atendimento e de aulas práticas realizadas durante o período letivo.

A adoção do Sistema de Registro de Preço ocorre de acordo com a Portaria Normativa nº 02, de 08 de Março de 2024 , que aprovou o Regulamento das Compras e Contratações Institucionais no âmbito do IFC, no qual se estabeleceu que, conforme Art. 36 e 37 : "É dever das Unidades Gerenciadoras comunicarem seus pregões específicos por e-mail, a fim de oportunizar a participação das demais Unidades", informo que encaminhamos por e-mail a listagem dos itens aos demais Campi. Além disso, A utilização do sistema de registro de preços permitirá a aquisição futura e programada dos materiais, bem como do quantitativo fracionado realmente necessário para suprir as necessidades da Instituição.

Ainda conforme o Decreto 11.462/2023, foi adotado o SRP de acordo com os incisos abaixo do Art. 3º do referido decreto:

Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

(...)

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Sendo assim, a referida aquisição enquadra-se no inciso III do art. 3º do Decreto nº 11.462/2023, por se tratar de aquisição destinada a atender mais de um campus do IFC, além de representar uma medida vantajosa para a Administração, uma vez que possibilita a otimização de recursos, a padronização dos itens e a obtenção de melhores condições comerciais em razão da economia de escala.

#### **DECLARAÇÃO REFERENTE SUPRESSÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA:**

Na presente licitação objetivamos dispensar os licitantes de apresentação dos documentos pertinentes a qualificação econômico-financeira: Certidão negativa de falência e Balanços Patrimoniais.

A Lei 14.133/21 apresenta a seguinte redação:

Art. 69. A habilitação econômico-financeira visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:

I – balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

II – certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.  
(...)

Art. 70. A documentação referida neste Capítulo poderá ser:

(...)

**III – dispensada, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata**, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais). **(grifo nosso)**.

(...)

Art. 95. O instrumento de contrato é obrigatório, salvo nas seguintes hipóteses, em que a Administração poderá substituí-lo por outro instrumento hábil, como carta-contrato, **nota de empenho de despesa**, autorização de compra ou ordem de execução de serviço:

I - dispensa de licitação em razão de valor;

**II - compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos** e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica, independentemente de seu valor.**(grifo nosso)**.

Tal procedimento foi embasado por se tratar de Pregão SRP, em que não objetivamos assinatura de Contrato, sendo este substituído pela Nota de Empenho.

A definição de entrega imediata está prevista no art. 6º, X, da Lei nº 14.133/2021, conforme segue:

Art. 6º Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

(...)

**X – compra: aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente, considerada imediata aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento; (grifo nosso).**

Ou seja, o pregão eletrônico SRP é a compra de bens de forma parcelada, além disso, nossos Termos de Referência de Pregões SRP preveem a entrega em até 30 dias da ordem de fornecimento, que em geral começa a contar do contrato, do empenho ou dos efeitos destes.

A Nota Explicativa 1 da parte de Qualificação econômico-financeira do modelo de TR da AGU cita:

A Administração deve examinar, diante do caso concreto, se o objeto da contratação demanda a exigência de todos os requisitos de habilitação apresentados neste modelo, levando-se em consideração o vulto e/ou a complexidade e a essencialidade do objeto, bem como os riscos decorrentes de sua paralisação em função da eventual incapacidade econômica da contratada em suportar os deveres contratuais, excluindo-se o que entender excessivo. Nesse sentido, a exigência pode restringir-se a alguns itens, como, por exemplo, somente aos itens não exclusivos a microempresa e empresas de pequeno porte, ou mesmo não ser exigida para nenhum deles, caso em que deve ser suprimida do edital. Conforme Nota Explicativa do início deste tópico, a exigência de qualificação técnica e econômica nas circunstâncias previstas no art. 70, III da Lei nº 14.133, de 2021, deve ser excepcional e justificada, à luz do art. 37, XXI, da Constituição Federal.

Desta forma a contratação se caracteriza “para entrega imediata”, por conseguinte podendo dispensar assinatura do Contrato e documentos de habilitação.

#### **JUSTIFICATIVA QUANTO AO ÍNDICE PARA O REAJUSTAMENTO DOS CUSTOS DECORRENTES DO MERCADO IPCA:**

Utilizado como índice de reajustamento o IPCA, pois o O IPCA - ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLIO reflete na generalidade dos materiais como o índice mais adequado para equilibrar a variação dos custos de produção ou dos insumos utilizados na futura contratação do objeto do processo em tela, e com isso, adota-se o IPCA - ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLIO como o índice de reajustamento para o contrato do objeto deste processo, inclusive, por perceber que este índice é bastante utilizado neste tipo de objeto em toda a Administração Pública Federal.

#### **JUSTIFICATIVA PARA EXCLUSIVIDADE ME/EPP E COTA RESERVADA:**

Deverá ser dada a preferência para licitantes enquadradas como ME/EPP, de acordo com Inciso I, art. 48, da Lei Complementar 123, de 2006, e art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, bem como ser criada cota exclusiva, caso o valor total dos itens ultrapasse os limites dispostos em lei.

#### **JUSTIFICATIVA PARA NÃO UTILIZAÇÃO DE MARGEM DE PREFERÊNCIA:**

No planejamento desta licitação, não foram identificados atos normativos vigentes que estabeleçam margens de preferência para os produtos objeto do presente pregão, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto nº 7.546/2011. Ademais, procedeu-se à consulta item a item no CATMAT, não sendo localizado NCM vinculado a políticas de margem de preferência, o que afasta a obrigatoriedade de sua aplicação neste certame.

#### **JUSTIFICATIVA TI REF. ITEM CATRACA(ITEM 115) - NÃO É TIC:**

Nos termos da Instrução Normativa SGD/ME nº 94, de 23 de dezembro de 2022, consideram-se bens e serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) aqueles que envolvem o **processamento de dados, armazenamento, transmissão de informações e softwares**, incluindo infraestrutura de hardware, serviços de nuvem, desenvolvimento de sistemas e outros correlatos diretamente ligados ao tratamento da informação digital.

A catraca de controle de acesso, embora possa conter componentes eletrônicos e eventualmente integrar-se a sistemas informatizados de gestão de acesso, não se caracteriza como bem de TIC, pois sua **finalidade principal é mecânica e de infraestrutura predial**: restringir fisicamente a entrada e saída de pessoas em ambientes controlados. Trata-se, portanto, de **equipamento de segurança e controle patrimonial**, cujo funcionamento não se destina ao processamento de dados ou à comunicação de informações, mas sim ao **bloqueio físico de passagem**.

De acordo com a Instrução Normativa SGD/ME nº 94, de 23 de dezembro de 2022, que regulamenta a aplicação da Lei nº 14.133/2021 às contratações de bens e serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC), o **Anexo II** especifica os itens que **não são considerados recursos de TIC**.

O referido anexo estabelece expressamente, em seu item 1.5, alínea b, que se **excluem da categoria de infraestrutura de TIC** os materiais e serviços relacionados a vigilância patrimonial e **controle de acesso físico**, incluindo “portas, catracas e elevadores”.

Dessa forma, a catraca de controle de acesso não deve ser enquadrada como bem de TIC, uma vez que sua função principal é **física e patrimonial**, destinada a restringir a passagem de pessoas em ambientes controlados, não se tratando de equipamento voltado ao processamento, armazenamento ou transmissão de dados.

Assim, a aquisição de catracas insere-se no escopo de **infraestrutura predial e segurança patrimonial**, e não no de bens ou serviços de TIC, em conformidade com a legislação vigente.

#### **Justificativa para aquisição do equipamento iDFace marca Control iD – Item 115:**

Considerando que o Campus já possui infraestrutura baseada em equipamentos e sistemas da marca Control iD, a aquisição de um novo controlador de acesso predial facial (iDFace) da mesma fabricante torna-se necessária para garantir a compatibilidade plena com o sistema em funcionamento. Ressalta-se que o controle de acesso predial exige confiabilidade máxima, uma vez que eventuais falhas podem comprometer a segurança e até inviabilizar o acesso de pessoas autorizadas aos recintos. Assim, optar por um equipamento da mesma linha assegura maior estabilidade operacional, evitando problemas de integração e custos adicionais com adaptações de softwares ou hardwares de terceiros.

A escolha por um dispositivo da mesma linha assegura:

- Padronização tecnológica, facilitando a gestão e a manutenção de todo o parque de equipamentos.
- Integração nativa com o sistema de controle de acesso já implantado, preservando investimentos anteriores e garantindo continuidade operacional.
- Redução de custos futuros, uma vez que não haverá necessidade de desenvolver customizações, adquirir licenças adicionais ou contratar integrações externas.
- Maior confiabilidade e suporte técnico, pois o fornecedor oferece assistência homologada para equipamentos da própria marca.
- Segurança institucional, ao utilizar tecnologia reconhecida e compatível, garantindo integridade no controle de acesso e na gestão de dados.

Portanto, a aquisição do controlador de acesso iDFace da Control iD é a alternativa mais eficiente e racional, pois mantém a compatibilidade com o sistema atual do Campus, assegura a continuidade das operações e representa melhor relação custo-benefício no médio e longo prazo.

## 5. Levantamento de Mercado

### **Solução 1: Aquisição dos itens por pregão tradicional.**

Relaciona-se toda a quantidade de material e equipamentos necessária e adquire-se em uma única vez. Se por um lado acredita-se que neste formato ter-se-á maior economicidade, por adquirir tudo o que se está licitando, por ter um único frete, tem-se o problema de durante todo o período de um ano, não ser possível prever a quantidade de materiais e equipamentos a serem adquiridos, pois podem ser necessários troca decorrentes de avarias próprias do uso, intempéries, etc, bem como pela questão orçamentária. Desta forma, pode-se correr o risco ou de comprar demais e os produtos acabarem se deteriorando por falta de uso ou de se deixar de comprar algo que no decorrer do ano surja como necessidade.

### **Solução 2: Aquisição dos bens por pregão para registro de preços.**

O processo atenderá as necessidades de mais de uma unidade da instituição, otimizando recursos e possibilitando a economia de escala. O sistema de registro de preços é benéfico, ainda, uma vez que permite a aquisição parcelada dos itens que possuem demanda constante e/ou a dificuldade na armazenagem.

### **Solução 3: Adesão a Ata de Registro de Preços**

A adesão às atas de registro de preços, conforme o Decreto nº 11.462/2023, apresenta restrições, uma vez que o IFC não pode aderir a atas de órgãos estaduais ou municipais, restando apenas as atas de órgãos federais, cujas descrições e especificações de itens, em regra, não atendem às necessidades específicas do Campus. Além disso, a quantidade disponível para adesão pode ser insuficiente para a demanda.

### **Solução 4: Participação em licitações de outros órgãos**

A participação em licitações de outros órgãos também se mostra limitada, pois, geralmente, os itens ofertados em pacotes não correspondem às necessidades pontuais do Campus, especialmente para mobiliário e equipamentos de uso específico em refeitórios.

### **Solução 5: Dispensa de Licitação**

No que se refere à dispensa de licitação, ainda que a Lei nº 14.133/2021 tenha ampliado os limites de valor, o montante necessário para aquisição ultrapassa o teto permitido, inviabilizando o uso desta modalidade.

Ao observar as soluções postas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela solução 2.

A solução 2 mostra-se mais interessante uma vez que atende as determinações legais, reduz o dispêndio financeiro da Administração, mostrando-se a opção mais econômica à instituição.

Cabe salientar, que tal opção ponderou outras metodologias de contratações de outros campi desta instituição e de instituições externas. E entende-se ainda, que este modelo se adéqua a nosso porte de organização com um número ainda diminuto de servidores, sendo que cada servidor compõe um setor inteiro

E por fim, ressalta-se que o modelo proposto se adéqua as necessidades dos diversos campi do IFC.

A contratação dos itens que compõem este processo será de forma individualizada, através de pregão por registro de preços, de forma que se obtenha produtos de qualidade, que atendam a necessidade e com os melhores preços.

A aquisição mostra-se como alternativa mais viável, considerando o custo dos bens e a impossibilidade de locação dos itens.

## 6. Descrição da solução como um todo

Após este estudo preliminar deve ser confeccionado o Mapa de Riscos da aquisição, de maneira a ponderar e mitigar os riscos implícitos no objeto pleiteado tanto na fase de planejamento quanto na fase de gestão do contrato.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Em atenção ao [artigo 3º, do Decreto 11.462/2023](#), o quantitativo do material requisitado leva em consideração o atendimento das necessidades da Administração, dentro do período de 12 (doze) meses, inclusive o atendimento de situações imprevisíveis. tendo em vista que a Ata de Registro de Preços não permite qualquer aditivo.

As quantidades previstas para aquisição DOS Campi Luzerna, Sombrio e Ibirama foram definidas a partir de levantamentos realizados por servidores do Campus gerenciador do Pregão junto a empresas especializadas do setor e no refeitório do Campus Videira, o que possibilitou a adoção de parâmetros técnicos e operacionais adequados, pois nestes Campi os refeitórios estão sendo finalizados este ano para uso em 2026, então não se tem previsão exata de quantitativos. Além disso, considerou-se a quantidade de alunos que serão atendidos, de modo a assegurar que os mobiliários e equipamentos adquiridos sejam suficientes para suprir a demanda projetada, garantindo o pleno funcionamento do espaço e o atendimento adequado à comunidade acadêmica.

Já para os Campi que já possuem refeitório, Blumenau, Fraiburgo, Rio do Sul e Santa Rosa do Sul, as estimativas das quantidades a serem eventualmente contratadas foram baseadas na necessidade de renovação e modernização dos equipamentos e materiais da cozinha e refeitório devido ao levantamento do tempo de uso e desgaste do equipamentos atualmente utilizados.

Além disso, cada Campus justificou os quantitativos nos pedidos enviados.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 2.674.468,90

Os valores dos itens a serem contratados foram definidos a partir de ampla pesquisa de preços, de acordo com as orientações da IN 65/2021

O Valor estimado da aquisição/contratação é de **R\$ 2.674.468,90 (dois milhões, seiscentos e setenta e quatro mil, quatrocentos e sessenta e oito reais e noventa centavos)**, conforme detalhado no Mapa de Formação de Preços e tabela 1 no Termo de Referência.

**JUSTIFICATIVA DE PESQUISA DE PREÇOS:**

Para a composição do custo médio do Pregão Eletrônico SRP nº 90578/2025, referente à aquisição de materiais e equipamentos destinados aos refeitórios dos Campi Blumenau, Fraiburgo, Luzerna, Ibirama, Rio do Sul, Santa Rosa do Sul e Sombrio do Instituto Federal Catarinense (IFC), a pesquisa de preços foi realizada em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, utilizando-se do parâmetro previsto no inciso III: *“dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até seis meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso”*.

A coleta de valores em sites especializados foi conduzida pela Direção, com o objetivo de assegurar maior agilidade e confiabilidade no processo. A escolha pela utilização **exclusiva** desses sítios fundamentou-se nos seguintes aspectos:

**Ampliar a amostra de valores** disponíveis no mercado, permitindo maior robustez na formação do orçamento estimado;

**Assegurar a fidedignidade dos preços apurados**, considerando que fornecedores e distribuidores especializados disponibilizam valores mais próximos da realidade de mercado;

**Garantir o atendimento aos princípios da economicidade, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública**, conforme determina o art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

Nos termos do art. 6º da IN SEGES/ME nº 73/2022, adotou-se como metodologia de cálculo a média aritmética dos valores coletados nos sites especializados.

Adicionalmente, verificou-se a viabilidade de consulta a fornecedores e ao Painel de Preços/ComprasNet. Entretanto:

- No **ComprasNet**, buscou-se identificar os CATMAT correspondentes, mas não foi possível localizar códigos que refletissem de forma fiel as especificações e características técnicas dos itens. O Relatório de Pesquisa nº 259/2025 foi gerado com valores zerados, com a devida justificativa, justamente para evitar distorções.
- No **Painel de Preços**, constatou-se ausência de registros compatíveis, de modo que a utilização desses valores comprometeria a fidedignidade do orçamento.

Diante disso, a opção por utilizar exclusivamente sites especializados mostrou-se a medida mais adequada, considerando as **especificidades técnicas dos materiais e equipamentos** a serem adquiridos. Essa escolha assegura que os valores estimados refletem o preço real de mercado e estejam alinhados às melhores práticas de gestão de compras públicas, em consonância com o art. 5º, §1º, da IN SEGES/ME nº 73/2022 e com o art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

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

A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência.

A contratação para o fornecimento dos itens será de **FORMA PARCELADA**, de acordo com a necessidade do órgão, e será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de Nota de Empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no artigo 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

A aquisição será realizada individualmente por campi do IFC, devendo as entregas dos materiais e equipamentos ocorrer nas dependências dos campi do IFC, de acordo com o pedido/empenho de cada campi, conforme endereços estipulados no termo de referência.

Opta-se pela aquisição por meio de Sistema de Registro de Preços, uma vez a aquisição parcelada se mostra interessante dada a demanda constante por estes materiais e a dificuldade na armazenagem no caso de alguns itens. Ademais, um único processo poderá atender as necessidades de outros órgãos, otimizando recursos e possibilitando a economia de escala. ([Art. 3º, I, II, III, Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023](#)).

9.2

As especificações técnicas e quantitativas dos materiais a serem adquiridos estão de acordo com o previsto no [artigo 40, III, da Lei 14.133/2021](#).

Serão feitos 6 grupos, conforme justificativas elencadas abaixo:

## Grupos 01 e 02: Talheres de Mesa, Sobremesa e Café

**1. Natureza e Similaridade dos Itens:** Os itens listados neste grupo — **garfo de mesa, colher de mesa, faca de mesa, colher de sobremesa, garfo de sobremesa e colher de café** — possuem natureza idêntica, sendo todos classificados como talheres para refeição. São destinados ao mesmo fim: a composição completa do serviço de mesa do refeitório do IFC. Por constituírem um conjunto integral (faqueiro), são invariavelmente comercializados pelos mesmos fornecedores especializados, o que justifica técnica e mercadologicamente a aquisição em um único lote.

**2. Vantagens Técnicas e de Padronização:** O principal benefício do agrupamento é garantir a **total padronização de design, acabamento, peso e linha de fabricação** entre todas as peças. A aquisição separada de cada item resultaria, com altíssima probabilidade, em garfos de um modelo, colheres de outro e facas de um terceiro, comprometendo drasticamente a harmonia visual e a qualidade percebida do serviço de refeições. A compra em lote assegura que todos os talheres pertençam à **mesma linha ou conjunto (faqueiro)**, garantindo a uniformidade essencial para a apresentação e o uso no refeitório.

**3. Vantagens Econômicas e Logísticas:** A licitação por grupo tende a ser economicamente mais vantajosa para a Administração, pois a aquisição de um conjunto completo de talheres geralmente possui um custo total inferior à soma dos itens comprados individualmente. Adicionalmente, a gestão do contrato é simplificada, com um único fornecedor para todos os itens, otimizando os processos de recebimento, pagamento e eventual acionamento de garantia, o que reduz os custos administrativos para o IFC.

**4. Conclusão:** Pelo exposto, o agrupamento dos itens em um único lote é a estratégia que melhor atende aos princípios da eficiência, da economicidade e, fundamentalmente, da **padronização**, sendo, portanto, a mais vantajosa para a Administração Pública.

## Grupos 03 e 04: Lixeiras para Coleta Seletiva

**1. Natureza e Similaridade dos Itens:** Os itens listados neste grupo — **lixeiras de 100 litros nas cores azul, marrom, verde, laranja, vermelha e branca** — possuem natureza idêntica, sendo todos classificados como contentores para resíduos (lixeiras com pedal). São destinados a um único e coeso fim: a implementação do sistema de coleta seletiva de resíduos no refeitório e áreas comuns do IFC, em conformidade com os padrões de cores para cada tipo de resíduo. Por comporem um sistema único de gerenciamento de resíduos, são usualmente comercializados em conjunto por fornecedores especializados.

**2. Vantagens Técnicas e de Padronização:** O principal benefício do agrupamento é garantir a **padronização de modelo, material, dimensões e funcionamento** entre todas as lixeiras. A aquisição de cada cor de um fornecedor diferente resultaria em um conjunto heterogêneo, com possíveis variações de design, tonalidade de cor e mecanismo de pedal, o que prejudicaria a comunicação visual do programa de coleta seletiva e a experiência do usuário. A compra em lote assegura que todas as lixeiras pertençam à **mesma linha de fabricação**, garantindo a uniformidade necessária para o sistema.

**3. Vantagens Econômicas e Logísticas:** A licitação por grupo tende a ser economicamente mais vantajosa para a Administração, pois a aquisição de múltiplas unidades de um mesmo modelo, variando apenas a cor, estimula os fornecedores a oferecerem melhores propostas (economia de escala). Adicionalmente, a gestão do contrato é simplificada, com um único fornecedor, otimizando os processos de recebimento, pagamento e garantia, o que reduz os custos administrativos para o IFC.

**4. Conclusão:** Pelo exposto, o agrupamento dos itens em um único lote é a estratégia que melhor atende aos princípios da eficiência, da economicidade e, fundamentalmente, da **padronização** de seu sistema de coleta seletiva, sendo, portanto, a mais vantajosa para a Administração Pública.

## Grupo 5: Módulos para Linha de Buffet Self-Service

**1. Natureza e Similaridade dos Itens:** Os itens listados neste grupo — **Buffet refrigerado, buffet térmico e módulo de apoio** — pertencem à mesma linha de fornecimento e possuem natureza similar, sendo todos classificados como módulos para composição de uma linha de distribuição de refeições (self-service). São destinados ao mesmo fim: a montagem da

área de serviço do refeitório do IFC. Por serem do mesmo segmento de mercado e projetados para funcionar em conjunto, é comum que um mesmo fornecedor especializado comercialize todos os produtos listados.

**2. Vantagens Técnicas e de Padronização:** O agrupamento é fundamental para garantir a **padronização técnica, dimensional e estética** entre os módulos. Isso assegura que o buffet térmico, o buffet refrigerado e o módulo de apoio possuam **exatamente a mesma altura, profundidade, acabamento e design**, formando um conjunto contínuo e harmonioso. A aquisição de itens de fornecedores distintos resultaria em um alto risco de incompatibilidade de encaixe, desalinhamento e diferenças visuais, prejudicando a funcionalidade e a aparência da linha de serviço. A aquisição de um único fornecedor garante a compatibilidade e a integridade do conjunto.

**3. Vantagens Econômicas e Logísticas:** A licitação por grupo tende a ser economicamente mais vantajosa para a Administração, pois estimula os fornecedores a oferecerem melhores propostas pelo volume total do lote (economia de escala). Além disso, a gestão do contrato é significativamente otimizada, com um único processo de recebimento, montagem, pagamento e acionamento de garantia, reduzindo os custos administrativos e operacionais para o IFC.

**4. Conclusão:** Pelo exposto, o agrupamento dos itens em um único lote é a estratégia que melhor atende aos princípios da eficiência, da economicidade e, fundamentalmente, da **padronização**, sendo, portanto, a mais vantajosa para a Administração Pública.

## Grupo 6: Cubas Gastronômicas e Acessórios

**1. Natureza e Similaridade dos Itens:** Os itens listados neste grupo — **Cubas gastronômicas (GNs) de tamanho 1/2 com profundidades de 100mm e 65mm, e a tampa correspondente para cuba 1/2 com recorte para alça** — possuem natureza similar e complementar. Todos são classificados como utensílios para buffet e serviço de refeições, fabricados em aço inox e seguindo o mesmo padrão normativo (EN 631). São destinados ao mesmo fim: a composição do buffet do refeitório do IFC. Por formarem um sistema funcional, são comercializados pelos mesmos fornecedores especializados.

**2. Vantagens Técnicas e de Padronização:** O agrupamento é crucial para garantir a **perfeita compatibilidade e o encaixe dimensional** entre as cubas e a tampa. A tampa especificada possui recorte específico para as alças das cubas. Adquirir esses itens de fornecedores distintos criaria um risco elevadíssimo de a tampa não se ajustar corretamente às cubas, causando problemas de vedação, conservação de temperatura dos alimentos e segurança no manuseio. A compra em lote assegura que todos os componentes pertençam à **mesma linha de fabricação**, garantindo o funcionamento integrado e seguro do sistema.

**3. Vantagens Econômicas e Logísticas:** A licitação por grupo tende a ser economicamente mais vantajosa, pois a aquisição de um conjunto de itens complementares estimula os fornecedores a oferecerem melhores condições comerciais. A gestão do contrato também é otimizada, com um único fornecedor para todos os itens, simplificando o recebimento, pagamento e acionamento de garantia, e reduzindo os custos administrativos para o IFC.

**4. Conclusão:** Pelo exposto, o agrupamento dos itens em um único lote é a estratégia que melhor atende aos princípios da eficiência, da economicidade e, fundamentalmente, da **compatibilidade funcional e padronização**, sendo, portanto, a mais vantajosa para a Administração Pública.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esta contratação está ligada aos seguintes objetivos estratégicos do Planejamento estratégico do IFC 2024/2028:

Objetivo 1 Proporcionar a oferta de Educação Profissional e Tecnológica, com vistas à superação das desigualdades

Objetivo 2 Promover a formação integral e cidadã e o currículo integrado

A necessidade decorre da construção do refeitório, viabilizada por recursos do PAC, sendo imprescindível o investimento em equipamentos que garantam a plena utilização do novo espaço e a melhoria da infraestrutura de apoio à comunidade acadêmica.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2025**, conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP: 10635424000186-0-000001/2025;

Data de publicação no PNCP: 30/04/2024;

Id do item no PCA: 2398;

Classe/Grupo: 7105;

Identificador da Futura Contratação: 158125-578/2025;

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

Com a aquisição de equipamentos e mobiliário para os refeitórios dos Campi pretende-se garantir condições adequadas para a oferta de alimentação aos estudantes, promovendo conforto, funcionalidade e segurança no uso do espaço. O investimento permitirá a efetiva utilização da infraestrutura já construída em funcionamento, e as que entrarão em funcionamento em 2026, assegurando atendimento à demanda da comunidade acadêmica e contribuindo para a permanência e o êxito dos alunos, em consonância com os objetivos institucionais de melhoria da qualidade de vida e apoio às atividades educacionais.

Espera-se ainda com esta contratação no mínimo os seguintes efeitos:

Atendimento de forma adequada às necessidades de aquisição de itens para a aquisição de itens diversos.

Atendimento a todos os preceitos legais vigentes.

Os parâmetros definidos para o objeto da licitação possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida.

Apoio a infraestrutura: A aquisição de equipamentos diminuirá com as manutenções corretivas do campus, prolongando a vida útil de equipamentos e estruturas e assegurando ambientes adequados para o ensino e o trabalho;

Qualidade nutricional: Com a aquisição dos itens para o Setor de Alimentação e Nutrição (SAN), será possível garantir um ambiente mais adequado para o preparo de refeições, promovendo uma alimentação balanceada para estudantes e servidores, contribuindo para seu bem-estar e desempenho acadêmico;

Sustentabilidade e modernização: A contratação de equipamentos atualizados contribui para a sustentabilidade das operações da instituição, minimizando desperdícios de recursos e melhorando a eficiência energética, além de promover a modernização dos espaços de ensino e trabalho.

## **13. Providências a serem Adotadas**

Serão necessárias as instalações dos itens, seja pelo oficial de manutenção do campus, seja pela empresa que faz a manutenção do ar-condicionado.

Em atendimento ao disposto no [art. 17 do Decreto 10.947/2022](#), havendo a autorização da Autoridade Máxima para seguimento do processo, deverá ser verificada a previsão dos itens descritos na solução no Plano de Contratações Anual. Caso não estejam previstos, os itens que compõem a solução deverão ser incluídos no [Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações – PGC](#).

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Espera-se a não ocorrência de impactos ambientais, desde que sejam seguidas as orientações descritas no item 4 deste Estudo Preliminar.

Acrescentamos ainda que a aquisição e utilização dos equipamentos propostos no ETP pode gerar impactos ambientais, que incluem:

**Geração de resíduos eletrônicos:** O descarte inadequado de baterias para nobreak e outros componentes eletrônicos pode resultar em contaminação do solo e da água. É crucial implementar um plano de descarte sustentável.

**Aumento no consumo de energia:** A utilização de novos equipamentos pode elevar o consumo de energia elétrica. A escolha de modelos com eficiência energética pode mitigar esse impacto e reduzir custos operacionais.

**Resíduos sólidos:** A instalação de novos equipamentos pode gerar resíduos, como embalagens e sobras de materiais. Adoção de práticas de reciclagem e descarte seletivo é recomendada.

**Medidas Mitigadoras:**

\* Descarte responsável de resíduos eletrônicos.

\* *Aquisição de equipamentos eficientes em termos de energia.*

\* *Implementação de programas de gestão de resíduos sólidos*

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição de itens diversos para atender as necessidades dos Campi do Instituto Federal Catarinense mostra-se viável do ponto de vista técnico, razão pela qual não há óbices técnicos pela continuidade do processo, considerando também sua relevância e oportunidade em relação aos objetivos e as necessidades das Áreas Requisitantes.

Sugere-se que, pelo valor e característica dos itens, seja adotada a modalidade de pregão eletrônico, por meio do registro de preços, considerando que tais objetos já tiveram e poderão ter contratação similar no exercício, respeitando os limites estipulados em lei.

Sugere-se o encaminhamento as demais áreas competentes com vistas a verificação da disponibilidade orçamentária, conformidade jurídica, autorização pela autoridade da Administração e demais procedimentos necessários.

## 16. Responsáveis

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

**JESSE DE PELEGREN**

DEPE

**JONAS DANIEL RIBEIRO**

DAP

Despacho: A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense Campus Luzerna, no uso de suas atribuições legais, APROVA o presente Estudo Técnico Preliminar.

**MARIO WOLFART JUNIOR**

Autoridade competente



## ANEXO II - REGRAS APLICÁVEIS AO INSTRUMENTO SUBSTITUTIVO AO CONTRATO

Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n.

14.133/2021

**Instituto Federal Catarinense - Campus Luzerna**

**Pregão Eletrônico SRP nº 90578/2025**

(Processo Administrativo n.º 23475.001717/2025-54)

### 1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 5(cinco) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato .Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

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

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

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

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

### 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

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

### 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

3.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

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

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

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

3.1.8.1. A Administração terá o prazo de **15 (quinze) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.



3.1.9 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **15 (quinze) dias**

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

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

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

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

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

4.1.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

4.1.9 Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.10 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.

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



- 4.1.12 Cumprir, durante todo o período de execução contratual, 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;
- 4.1.13 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 4.1.14 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;
- 4.1.15 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;
- 4.1.16 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 4.1.17 Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 4.1.18 Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual;
- 4.1.19 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 4.1.20 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 4.1.21 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 4.1.22 Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 4.1.23 Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 4.1.24 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 4.1.25 Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 4.1.26 Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

## 5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 5.1. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 5.2. A contratação poderá ser extinta antes do prazo fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que a contratação não mais lhe oferece vantagem.
- 5.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário da contratação, desde que haja a notificação do Contratado pelo Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.



5.4. Caso a notificação da não-continuidade da contratação de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

5.5. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.5.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.5.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

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

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

5.6.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.6.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.6.3 Indenizações e multas.

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

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

## 6. DOS CASOS OMISSOS

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

## 7. ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

## 8. FORO

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



---

**ANEXO III - TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA**

**Instituto Federal Catarinense - Campus Luzerna**  
**(documento obrigatório para apresentar junto à proposta)**

**Pregão Eletrônico SRP nº 90578/2025**  
**(Processo Administrativo n.º 23475.001717/2025-54)**

Por meio deste instrumento, ..... (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no **Edital** e nos demais anexos a que se refere o **Pregão nº 90578/2025**, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

---

(Nome e *Cargo do Representante Legal*)

**ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS LUZERNA**

**Pregão Eletrônico SRP nº 90578/2025**  
**(Processo Administrativo n.º 23475.001717/2025-54)**

**PROPOSTA DE PREÇO**  
[EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA]

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Fone/Fax:

E-mail:

Banco:

Agência: Conta-Corrente:

Representante Legal(que assinará a proposta):

CPF:

Item PE	UN	Descrição	MARCA/ MODELO	QTDE TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL)
<b>VALOR TOTAL</b>						

Declaramos que o prazo de validade da proposta é de **60 (sessenta) dias** a partir da entrega definitiva da proposta, nos termos do edital.

Declaramos que os preços apresentados são absolutamente líquidos, já incluídos todos os custos, diretos ou indiretos inerentes ao objeto, como salários, tributos, encargos sociais, fretes, material, dentre outros, nos termos do edital.

Declaramos que a proposta econômica 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 entrega das propostas.

Declaro que estou ciente e de acordo com todas as cláusulas estabelecidas no edital e seus anexos.

DATA \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_.

**ASSINATURA e CARIMBO EMPRESA**



**ANEXO V – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna**

**Pregão Eletrônico SRP nº 90578/2025**  
(Processo Administrativo n.º 23475.001717/2025-54)

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Luzerna, com sede na Rua Vigário Frei João, 550, Centro, em Luzerna/SC, CEP 89609-000, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.635.424/0008-52, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral, Mário Wolfart Júnior, nomeado(a) pela Portaria nº 167, publicada no D.O.U de 29 de janeiro de 2024, portador da matrícula funcional nº \*\*\*\*612 considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, ~~OU [procedimento de contratação direta]~~, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202...., processo administrativo n.º ....., 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) cota-dada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação **Nº 90578/2025**, 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 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **Aquisição de materiais e equipamentos destinados ao refeitório do IFC Campus Blumenau, Campus Fraiburgo, Campus Luzerna, Campus Ibirama, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul e Campus Sombrio.**, especificado(s) no(s) item(ns)..... do ..... Termo de Referência, anexo I do edital de Licitação **Nº 90578/2025**, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

1.2 Na presente contratação o instrumento formal de contrato está sendo substituído pela nota de empenho, emitida quando da necessidade de aquisição, por cada unidade participante do certame, desta forma, quando estiver grafado “contrato”, remete-se sempre a Nota de Empenho, visto ser instrumento substituto.

**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:

Fornecedor:			CNPJ:			
Endereço:						
E-mail			Telefone:			
Representante Legal:						
Item	Quantidade	Unidade	Descrição/ Especificação	Marca/ Modelo	Valor Unitário	Valor Total



**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 Campus Luzerna do Instituto Federal Catarinense localizado à Rua Vigário Frei João, 550 – Centro – Luzerna/SC – CEP: 89.609-000.

**3.2** Os **Campi** do Instituto Federal Catarinense, **participantes** deste registro de preço são:

**3.2.1** Instituto Federal Catarinense **Campus Blumenau**, localizado à Rua Bernardino José de Oliveira, nº 81, Bairro Badenfurt, Blumenau/SC - CEP: 89.070-270;

**3.2.2** Instituto Federal Catarinense **Campus Fraiburgo**, Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias, Fraiburgo/SC, CEP: 89580-676 ;

**3.2.3** Instituto Federal Catarinense **Campus Luzerna**. localizado à Rua Vigário Frei João, 550 – Centro – Luzerna/SC – CEP: 89.609-000.

**3.2.4** Instituto Federal Catarinense **Campus Rio do Sul**, localizado à Estrada do Redentor, nº 5665, Bairro Canta Galo, Rio do Sul/SC CEP: 89163-356;

**3.2.5** Instituto Federal Catarinense **Campus Santa Rosa do Sul**, localizado à Rua das Rosas, s/n, Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC- CEP: 88.965-000;

**3.2.6** Instituto Federal Catarinense **Campus Sombrio**, localizado na Avenida Prefeito Francisco Lumertz Junior, 931, Januária - Sombrio/SC – CEP: 88960-000 .

### **4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**4.2** 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:

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

**4.2.2** 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

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

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

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

**4.3.2** As autorizações de adesões ficam sob a responsabilidade da Coordenação-Geral de Compras, Licitações e Contratos, cujos contatos são [compras@ifc.edu.br](mailto:compras@ifc.edu.br) e (47) 3331-7863.

**4.4** 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.

**4.5** 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.

**4.6** 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**

**4.7** 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.



**4.8** 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.

**4.9** 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.

**4.10** 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**

**4.11** 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** Em caso de prorrogação da ata, **poderá** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

**5.1.2** 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.

**5.1.3** 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 .

**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 , e observado o disposto no item **5.6**, 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 princípio 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 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 , 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 , 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 e no item , 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 partici-



ante, 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 anuênci a 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 , 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 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 em **2 (duas) vias** de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Luzerna (SC) xx de xxxxxxx de xxxxxxx

Assinaturas

Representante legal do **órgão gerenciador**

Assinaturas

Representante legal do **fornecedor registrado**



**Anexo I - Ata de Cadastro Reserva**

**ANEXO I - CADASTRO RESERVA**  
**Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna**

**Pregão Eletrônico nº 90145/2025**  
**(Processo Administrativo n.º 23475.001350/2025-79)**

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> )							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade- Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou vali- dade

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

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 Un	Prazo garantia ou vali- dade