

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG

Termo de Referência 222/2026

Informações Básicas

Número do artefato UASG 222/2026 158137-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG Editado por LUCAS DELEON RAMIRIO Atualizado em 20/08/2026 08:38 (v 0.6)
Status ASSINADO

Outras informações

Categoria II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo Número da Contratação 23346.001474.2026-19 Processo Administrativo 23346.001474.2026-19

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90625/2026 (SRP)

PROCESSO Nº 23346.001474.2026-19

1.1. Eventual Aquisição Futura de Utensílios de Copa e Cozinha, Peças de Reposição e Equipamentos de Proteção Individual, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	437939	Abridor de latas profissional, com aproximadamente 15 cm de comprimento, fabricado em aço inoxidável de alta resistência e durabilidade, indicado para uso em cozinhas industriais, restaurantes, refeitórios e demais serviços de alimentação. Produto próprio para abertura de latas de grande porte, com lâmina resistente, cabo anatômico e estrutura reforçada, proporcionando maior segurança, firmeza no manuseio, facilidade de higienização e melhor desempenho durante o uso contínuo. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 9,50	R\$ 950,00
2	405733	Acendedor para chapa a gás industrial, modelo flexível e recarregável, indicado para uso em cozinhas industriais, restaurantes, refeitórios e demais serviços de alimentação. Deve possuir haste flexível que facilite o acendimento em locais de difícil acesso, regulador de intensidade da chama, trava de segurança e sistema recarregável com gás butano. Produto resistente, seguro e de fácil manuseio, adequado ao uso frequente em ambientes profissionais. Deve possuir certificação /selo inmetro, garantindo conformidade com os requisitos de segurança e qualidade aplicáveis.unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 16,68	R\$ 1.668,00
3	448812	Assadeira alta soldada com alça no mesmo material indicada para hotéis, restaurantes, padarias, entre outros. Características. Tamanho 42x70x8cm - n. 08 100% alumínio capacidade 23,5 litros.unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 369,65	R\$ 36.965,00
		Assadeira retangular industrial, medindo aproximadamente 43 cm de largura x 63 cm de comprimento x 4 cm de altura, com				

4	295918	capacidade aproximada de 10,8 litros, fabricada em alumínio 100%, de alta resistência e durabilidade. Indicada para uso profissional em cozinhas industriais, restaurantes, refeitórios e serviços de alimentação coletiva. Deve possuir estrutura reforçada, boa espessura, acabamento liso, bordas resistentes e superfície adequada para preparo, cocção e manipulação de alimentos em grande escala. Produto de fácil higienização, resistente ao uso frequente, ao calor e às rotinas intensas de produção, compatível com fornos industriais e adequado para assar, gratinar, aquecer e acondicionar preparações diversas. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 148,20	R\$ 14.820,00
5	405455	Bacia, material plástico, diâmetro 22,80, capacidade 34, cor branca, características adicionais canelada na cor branca. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 46,90	R\$ 2.345,00
6	338849	Bandeja retangular para uso em restaurantes, cozinhas industriais, refeitórios, lanchonetes e serviços de alimentação coletiva, indicada para transporte e distribuição de refeições, lanches e utensílios. Deve ser fabricada em material atóxico, resistente e de alta qualidade, em polipropileno ou abs — acrilonitrila butadieno estireno —, próprio para contato com alimentos, com boa resistência a impactos, deformações, umidade e uso frequente. Deve possuir superfície lisa, de fácil higienização, bordas reforçadas e acabamento adequado, sem rebarbas ou irregularidades que dificultem a limpeza ou comprometam a segurança do usuário. Produto durável, leve, resistente e apropriado para uso contínuo em ambientes de grande circulação. Dimensões aproximadas: 52 cm de comprimento x 34 cm de largura x 3,4 cm de altura. Cor a definir conforme disponibilidade e necessidade da administração. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	600	R\$ 39,28	R\$ 23.568,00
7	429430	Botijão térmico aço inox 10l para líquidos frios e quentes com excelente capacidade de conservação e durabilidade, é ergonômico e fácil para transportar. Feita em duas camadas de aço inox de alta qualidade, sendo uma externa protegida por verniz e outra interna com isolamento a vácuo, mantendo a temperatura quente ou fria por até 3 horas. Possui tampa removível, adequado para utilizar direto em máquina de café. Também, facilita a limpeza e manutenção. Boca larga com interior em aço inox com superfície lisa, facilitando o escoamento do líquido e a higienização da garrafa. Com sistema de torneira para facilitar a retirada do líquido, alças reforçadas e base com pé retrátil. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	30	R\$ 373,98	R\$ 11.219,40
8	455619	Garrafa térmica, material plástico resistente, capacidade 1litro, sistema pump. Cor preta. Conservar líquidos quentes por ate 6 horas e frios por ate 12 horas. Êmbolo em vidro resistente. Unidade de fornecimento; unidade.	UNIDADE	150	R\$ 90,00	R\$ 13.500,00
9	288915	Garrafa térmica capacidade total de 1,9 litros corpo em aço inox e ampola de vidro.alça embutida, pega confortável e sensação de estabilidade. Possui ""puxador"" intuitivo para abrir a alça. Botão de acionamento de aço inox. Sistema corta-pingos, evita as gotas indesejadas após o servir. Acabamento texturizado fingertip free, evitando marcas. Sistema de trava embutida de fácil acionamento. Corpo externo de aço inox e ampola de vidro. Altura 40 cm largura 12,8 cm comprimento 14,8 cm peso 1 kg. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 199,90	R\$ 19.990,00
10	604769	Caçarola profissional funda em aço inox fundo triplo com tampa plana e detalhes satinados. Capacidade 6,1 litros diâmetro 24cm. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 285,00	R\$ 2.850,00
11	471266	Panela tipo caçarola número 28 capacidade 8 litros. Diâmetro de 28cm e altura de 13 cm. Com alças em alumínio chumbado e tampa. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 131,90	R\$ 1.319,00
12	465660	Panela tipo caçarola numero 38. Capacidade 20 litros. Diâmetro de 38cm e altura de 18cm. Com alças em alumínio chumbado e tampa. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 262,00	R\$ 2.620,00

13	324731	Panela tipo caçarola numero 50. Capacidade 40 litros. Diâmetro de 50cm e altura de 21cm. Com alças em alumínio chumbado e tampa. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 504,52	R\$ 5.045,20
14	276960	Panela tipo caçarola numero 60. Capacidade 73 litros. Diâmetro de 60cm e altura de 26cm. Com alças em alumínio chumbado e tampa. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 824,87	R\$ 8.248,70
15	253964	Panela tipo caçarola numero 22. Capacidade 3,7 litros. Diâmetro de 22cm e altura de 10cm. Com alças em alumínio chumbado e tampa. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 95,00	R\$ 950,00
16	276960	Panela tipo caçarola numero 70. Capacidade 126,60 litros. Diâmetro de 70cm e altura de 33cm. Com alças em alumínio chumbado e tampa. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 986,21	R\$ 9.862,10
17	441363	Frigideira profissional de alumínio cabo em braquelite antitêrmico Ø40cm dimensões aproximadas do produto (cm): 23x70x41 cm peso aproximado do produto (kg): 0.846 kg fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 215,90	R\$ 2.159,00
18	441363	Frigideira profissional de alumínio com revestimento interno antiaderente cabo em braquelite antitêrmico Ø38cm dimensões aproximadas da embalagem (cm) : 9,5x32,1x53,5 cm peso aproximado da embalagem do produto (kg): 1.120 kg fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 166,57	R\$ 1.665,70
19	304425	Panela pressão, material alumínio, capacidade mínima de 20, material cabo baquelite, sistema segurança tampa com travas externas, entre 6 a 7 travas. Panela de pressão 25 l tampa com fechamento externo com alças capacidade 25 litros 34 cm de diâmetro. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	4	R\$ 562,37	R\$ 2.249,48
20	424376	Panela pressão, material alumínio polido, capacidade 35, material cabo baquelite, sistema segurança válvula segurança, características adicionais com alça. Panela de pressão 35 l tampa com fechamento externo com alças capacidade 35 litros 34 cm de diâmetro. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	4	R\$ 1.232,95	R\$ 4.931,80
21	443875	Caldeirão inox fundo triplo n.45 68,4 litros. Com tampa fornecimento: unidade.	UNIDADE	4	R\$ 1.185,53	R\$ 4.742,12
22	304596	Caldeirão, material alumínio escovado, tamanho grande, capacidade 45 litros, características adicionais com tampas e alças reforçadas. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	4	R\$ 478,00	R\$ 1.912,00
23	248269	Caneca em alumínio, com capacidade aproximada de 4 litros, corpo cilíndrico, acabamento liso, bordas arredondadas e cabo em braquelite lateral inteiriço. O cabo deverá ser resistente, fixado firmemente ao corpo da caneca, com formato ergonômico e suporte/apoio para os dedos, permitindo pegada segura, confortável e estável durante o uso. Sem emendas aparentes. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 45,12	R\$ 902,40
24	397164	Forma, material alumínio, tamanho nº 26, formato redonda, altura 9, aplicação pudim e bolo, dimensões do item p x l x a: 25,8p x 25l x 8,9a centímetros. Capacidade 3,4 litros, diâmetro do item: 25,8 centímetros, característica forma para bolo de buraco" fornecimento: unidade.	UNIDADE	60	R\$ 32,00	R\$ 1.920,00
25	432610	Caixa plastica em polipropileno medindo: 41x14x29 para acondicionamento de materiais diversos, transparente, com tampa e travas resistentes. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 62,90	R\$ 1.258,00
26	455069	Caixa plastica fabricada em polipropileno pp e polietileno pead virgem com tampa no mesmo material. Dimensionamento: medidas externas: 35,0 x 35,5 x 71,0 cm medidas internas: 34,0 x 32,0 x 65,5 cm capacidade: 70l peso: 3,400kg as caixas serão solicitadas em diferentes cores visto que cada uma delas destinar-se-á ao armazenamento de um grupo de alimentos visando minimizar a contaminação cruzada. As cores ou cor será definida após emissão de empenho. Deverão estar disponiveis as seguintes cores: verde, amarela, vermelha, branca, marrom ou café, cinza. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	180	R\$ 149,12	R\$ 26.841,60
		Caixa plastica fabricada em polipropileno pp e polietileno pead virgem com tampa no mesmo material. Dimensionamento:				

27	348919	medidas externas: 41,0 x 56,0 x 78,0 cm medidas internas: 40,0 x 51,0 x 69,0 cm capacidade: 130l peso: 4,500kg na cor branca. Fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 264,80	R\$ 5.296,00
28	628882	Garrafa térmica elétrica automática, tipo gourmet, com capacidade mínima de 6,8 litros, indicada para uso institucional em copas, cozinhas, refeitórios, salas de apoio, recepções, reuniões, eventos, lanchonetes, restaurantes e demais ambientes de uso coletivo. Equipamento destinado ao aquecimento, conservação da temperatura e dispensação de água quente, chá, café ou outras bebidas compatíveis, proporcionando praticidade, agilidade e eficiência no serviço de bebidas. O produto deverá possuir estrutura externa em aço inoxidável, resistente à oxidação, ao calor e ao uso frequente, conferindo maior durabilidade, segurança e facilidade de higienização. A tampa deverá ser fabricada em material plástico resistente ao calor ou material equivalente de alta resistência, com fechamento seguro e adequado ao uso contínuo. O reservatório interno deverá ser próprio para contato com líquidos aquecidos, preservando a qualidade e a temperatura das bebidas por período prolongado. Deverá possuir capacidade mínima de 6,8 litros, tensão de alimentação de 110 v ou 127 v, conforme padrão de fornecimento elétrico nacional, potência compatível com a capacidade do equipamento, preferencialmente igual ou superior a 800 w, e cabo de alimentação compatível com as normas brasileiras vigentes. O equipamento deverá contar com sistema elétrico inteligente de aquecimento e controle de temperatura, com função para ferver a água rapidamente — função boiling ou equivalente — e função para manter a água aquecida por horas — função keep warm ou equivalente. Deverá possuir sistema de desligamento automático ao atingir a fervura ou temperatura programada, contribuindo para maior segurança e economia de energia. Deverá possuir sistema de dispensação automática por bomba elétrica, botão ou mecanismo equivalente, permitindo a saída da água de forma prática, segura e higiênica. Deverá apresentar bico anti-respingos, abertura automática por válvula ou sistema equivalente, abastecimento de água facilitado, visor lateral ou indicador externo de nível de água com marcação compatível com a capacidade total do reservatório, além de alça para transporte e base estável para uso sobre bancadas e mesas de apoio. O produto deverá apresentar design funcional, moderno e compacto, adequado a ambientes institucionais, com dimensões aproximadas de 45 cm de altura e 35 cm de largura, admitindo-se pequenas variações conforme o modelo ofertado, desde que mantida a capacidade mínima exigida e a funcionalidade do equipamento.deverá contar com dispositivos de segurança, incluindo proteção contra superaquecimento, proteção contra funcionamento a seco e fechamento seguro da tampa, evitando danos ao equipamento e reduzindo riscos durante o uso. Produto de fácil operação, limpeza e manutenção, adequado para uso frequente em ambientes de alimentação coletiva e de grande circulação. Especificações mínimas: capacidade mínima de 6,8 litros; tensão 110 v ou 127 v; potência preferencial mínima de 800 w; estrutura externa em aço inoxidável; tampa plástica resistente ao calor ou material equivalente; reservatório próprio para contato com líquidos aquecidos; função ferver/boiling; função manter aquecido/keep warm; dispensação automática por bomba elétrica, botão ou mecanismo equivalente; sistema inteligente de controle de temperatura; visor lateral ou indicador externo de nível; bico anti-respingos; abertura automática por válvula ou sistema equivalente; abastecimento facilitado; alça para transporte; base estável; fechamento seguro; proteção contra superaquecimento e funcionamento a seco. O produto deverá ser entregue novo, sem uso, acompanhado de cabo de alimentação, manual de	UNIDADE	30	R\$ 426,00	R\$ 12.780,00

		instruções em português, garantia mínima do fabricante ou fornecedor e demais acessórios necessários ao seu pleno funcionamento.unidade de fornecimento: unidade.				
29	443953	Caixa plastica fabricada em polipropileno pp e polietileno pead virgem com tampa no mesmo material. Dimensionamento: dimensões externas: altura 48,5 x largura 56 x comprimento 89 cm ; dimensões internas:altura 47,5 x largura 51 x comprimento 81 cm material:pp (polipropileno) - pead (polietileno de alta densidade) capacidade:180 litros na cor branca unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 481,85	R\$ 9.637,00
30	441668	Pote hermetico para armazenar alimentos tipo farinha/arroz com tampa flip lock 5 litros. Desenvolvido para comportar 1 pacote de 4 kg de arroz ou 5 litros de qualquer mantimento como farinha, ração ou cereal.seu fechamento é do tipo travas, com tampa flipe, possui vedação hermética com silicone que pode ser removido para lavagem e que prolonga a durabilidade do alimento, pois impede completamente a entrada e saída de ar. Anti formiga.livre de bpa e de qualquer outra substância tóxica. tamanho: 25,7 x 15,7 x 19,1 cm (c x l x a). Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 125,67	R\$ 12.567,00
31	466845	Pote hermético redondo com botão para vedação - 3 litros. O pote hermético redondo desenvolvido pela ecolumi, com tampa em acrílico de alta qualidade, excelente para armazenar alimentos com higiene e segurança. Em acrílico medindo: 21,5 x 15,5 x 15,5 cm; 408 g cor transparente e tampa branca. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 96,00	R\$ 9.600,00
32	378078	Caixa plastica para hortifrutis medidas externas: 31,0 x 35,5 x 56,5 cm capacidade: 52l peso: 1,800kg material: polipropileno pp ou polietileno natural pead na cor verde. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	60	R\$ 52,25	R\$ 3.135,00
33	355809	Caixa plastica para frigorifico completamente fechada medidas externas: 24,0 x 40,0 x 60,0 cm capacidade: 50l peso: 2,000kg material: polipropileno pp ou polietileno peadr. Em cares que podem variar entre: branco, amarelo, vermelho. As cores serão informadas no momento da aquisição. Unidade de fornecimento; unidade.	UNIDADE	180	R\$ 81,32	R\$ 14.637,60
34	444083	Cesta oval tipo box para exposição de pães e itens para coffee break fabricada em vime natural, com fundo em madeira e alças em vime natural. Medidas: 30(l) x 22(p)x 10(a) cm peso 250 g. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 44,00	R\$ 2.200,00
35	465861	Colher de mesa em aço inox 430 medindo: 43mm de largura, 21mm de altura e 190mm de comprimento. Peso 40g.resistente a dobradura unidade. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	3000	R\$ 10,00	R\$ 30.000,00
36	379340	Colher de café, material corpo aço inoxidável aisi 304, material cabo aço inoxidável aisi 304, aplicação café, características adicionais estrutura inteira, sem emendas, medindo: altura 1,1 cm, largura 2,2 cm, comprimento 9,5 cm, peso 6,1 gr. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	500	R\$ 4,37	R\$ 2.185,00
37	240323	Colher de sobremesa em aço inox 430 medindo: 38mm de largura, 19mm de altura e 165mm de comprimento. Peso 28 gramas.resistente a dobradura. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	1000	R\$ 5,29	R\$ 5.290,00
38	270830	Colher para arroz em totalmente em aço inox aisi 430 altura 2,8 cm, largura 5,8 cm, comprimento 24,8 cm, peso 83,5 gr. Resistente a dobradura. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 17,17	R\$ 1.717,00
39	334586	Concha feijão inox. Utensílio em aço inox, tem muito mais durabilidade. Cabo em aço inox satinado com preenchimento interno que fornece ao utensílio um perfeito equilíbrio. Cabo com furo passante para pendurar o utensílio. Pode ir à máquina de lavar louças. Dimensoões: altura 6,9 cm largura 9,3 cm comprimento 30 cm peso 137 gr com garra fixadora. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 20,15	R\$ 2.015,00
		Copo de vidro, capacidade 200, diâmetro boca 64, altura 96, cor transparente, tipo uso água/suco/refrigerante, características				

40	393527	adicionais fundo reforçado com no mínimo 15 mm. Copo tipo americano. Unidade de fornecimento caixa com 24 unidades.	CAIXA 24 UN	80	R\$ 78,00	R\$ 6.240,00
41	628147	Taça em vidro, cor incolor, estilo clássico, formato do item redondo, liso sem estampa. Capacidade 385ml, dimensões: peso do item 7,64 quilogramas dimensões do item l x a 8,2l x 21a centímetros. Unidade de fornecimento: pacote com 6 unidades.	PACOTE 6 UN	50	R\$ 118,99	R\$ 5.949,50
42	431352	Espumadeira, material corpo aço inoxidável, material cabo aço inoxidável, tamanho comprimento: diametro de 16,2cm e comprimento de 56cm. Dados adicionais com a ponta do cabo tipo gancho. Peso 300g. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 24,00	R\$ 1.200,00
43	282854	Cesto escumadeira de fritura,escumadeira inox vazada fritura batata pastel. Diâmetro do cesto: 18 cm. Comprimento do cabo 40cm. Cabo em aço inox. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	60	R\$ 60,00	R\$ 3.600,00
44	397196	Espátula e raspador de bolo e massas em aço inox cor / acabamento: aço inox formato do produto:retangular espátula com cabo tubular. Medida: 22cmx 12cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 14,40	R\$ 288,00
45	449350	Espátula profissional chapa chapeiro reta aço inox raspador contém: 1 unidade medidas aproximadas: cabo: 12,5 cm lâmina - comprimento: 14,5 cm / largura: 9,5 cm total com o cabo: 27 cm composição: aço inox e pp. Unidade de fonecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 13,46	R\$ 269,20
46	465713	Faca de mesa tipo churrasco em aço inox forjada e temperada lamica e cabo em aço inox. 420 medindo: 18mm de largura, 3mm de altura, 210mm de comprimento. Unidade. Pode ser lavada em maquina de lavar. Material resistente a dobradura. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	3000	R\$ 17,45	R\$ 52.350,00
47	219019	Faca elétrica, material corpo plástico, material lâmina aço inoxidável, potência 130w, 1,8kg, 110v. Conteúdo da embalagem: 1 cabo da faca, 1 lâmina para destrinchar, 1 lâmina de pão, 1 bloco de açougueiro e 1 manual de instrução. Consumo: 1,3kw/h e potência: 130w / possui porta fio. Unidade de fornecimento: unidade contendo os itens descritos na composição: 1 cabo da faca, 1 lâmina para destrinchar, 1 lâmina de pão, 1 bloco de açougueiro.	UNIDADE	20	R\$ 812,00	R\$ 16.240,00
48	455573	Faca passador 8" profissional para corte de carne com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno branco. Altura 2,5 cm largura 5,1 cm comprimento 34,8 cm peso 160 g. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 120,00	R\$ 6.000,00
49	397162	Faca para legumes/frutas 3" lâminas de aço inox recebem tratamento térmico, que dá maior durabilidade ao fio, e proteção antimicrobiana nos cabos de polipropileno, que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Podem ser levadas à máquina de lavar louças. Medidas: altura 1,4cm; largura 2,3cm; comprimento 18,6cm e peso 25g. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 13,65	R\$ 1.365,00
50	250780	Faca para pão 8" com lâmina de aço inox e cabo de polipropileno. Pode ser lavada diariamente em máquina de lavar louça.altura 1,8 cm largura 3,4 cm comprimento 32,2 cm peso 74,6 g. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 11,25	R\$ 562,50
51	353987	Filme plástico de pvc esticável largura: 45cmcomprimento: 300 metros unidade de fornecimento unidade com 45x300.	UNIDADE	30	R\$ 90,00	R\$ 2.700,00
52	416696	Pano multiuso antibacterial em rolo de 300 metros com picotes a cada 50 cm de comprimento com 45 cm de largura na cor azul na seguinte composição 70% viscose e 30% poliéster com 50 gramas/m2, utilidade em indústria de alimentos. Unidade de fornecimento: rolo com 300 metros.	ROLO 300 M	400	R\$ 110,52	R\$ 44.208,00
53	484249	Saco para confeitaria descartavel feito em plastico resistente que suporta temperaturas entre -30°C e 125°C. Dimensões: 50x28cm. Unidade de fornecimento: embalagem contendo 50 unidades.	EMBALAGEM 50 UN	50	R\$ 63,25	R\$ 3.162,50
54	455602	Forma para pudim em plastico forneável forneável. Capacidade 120ml com tampa. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	2000	R\$ 5,76	R\$ 11.520,00
		Embalagem para bolo ingles em papel forneável marrom.				

55	445812	Dimensões: 5,5cm x 7cm x 19cm (axlxc) * capacidade: pães, bolos ou tortas de aproximadamente 390g * não precisa untar. Suporta até 180°C. Material: cartão triplex ou duplex klabin (com certificação para contato com alimentos) com tampa transparente. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	1000	R\$ 3,37	R\$ 3.370,00
56	241343	Fósforo ex.tra longo com 50 palitos com 9,5cm. Unidade de fornecimento: caixa com 50 unidades.	CAIXA 50 UN	500	R\$ 5,00	R\$ 2.500,00
57	234493	Garfo de mesa aço inox. Garfo com dentes polidos na parte interna, para proporcionar maior conforto no uso, com formato apropriado para a boca e bordas arredondadas. - totalmente feito de aço inox, altamente durável, mantém suas características originais, preservando a beleza, a higiene e a durabilidade do material. - acabamento brilho e fosco. - pode ser lavado diariamente na máquina de lavar louças. Altura 1,9 cm largura 2,3 cm comprimento 19,3cm peso 32gr. Material resistente de maneira a impossibilitar abertura dos dentes e dobradura do cabo.unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	3000	R\$ 6,50	R\$ 19.500,00
58	294602	Bandeja retangular em aço inoxidável medindo 40x30x2, com alças. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 59,53	R\$ 5.953,00
59	428285	Jarra de vidro jarra de vidro transparente, lisa com capacidade de 2,15 litros. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	150	R\$ 48,62	R\$ 7.293,00
60	465662	Pá de caldeirão em ptfe com cabo em aço inox, medindo: cabo aço inox compatível com temperaturas próximas de 250° . Domensões: 1,5 x 6 x 70 cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 263,29	R\$ 5.265,80
61	465662	Pá de caldeirão em ptfe com cabo em aço inox, medindo: cabo aço inox compatível com temperaturas próximas de 250°. Dimensões do produto: 2 x 7 x 90 cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 261,60	R\$ 5.232,00
62	455638	Colher côncava para caldeirão medindo 45cm de comprimento fabricada em polietileno suporta altas temperaturas. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	30	R\$ 42,29	R\$ 1.268,70
63	450209	Afiador de facas diamantado com suporte em abs e aço inox. Produzido com discos diamantados de alta capacidade de afiação e suporte em abs com detalhes em aço inox, garantido uma afiação de excelência e tornando o manuseio seguro. Altura 6,6 cm largura 5,2 cm comprimento 19,8 cm peso 170 g. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 117,96	R\$ 2.359,20
64	282629	Peneira em inox para feijão. Diâmetro 55 cm. Com aro em inox com 3cm de latura. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 229,00	R\$ 4.580,00
65	339435	Picador de legumes manual, medindo altura 1200mm x frente 650mm x fundo 470mm. Sendo macho 8,7cm x 8,7cm com medida entre os dentes de 8mm e navalha 11,2 cm x 11,2cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 240,90	R\$ 2.409,00
66	402122	Placa de polipropileno de alta resistência. Medindo 60cm de comprimento x 40 cm de largura x 1,5 cm de espessura. As placas deverão estar disponíveis nas seguintes cores: branca, amarelo, azul, vermelha, verde, bege. A cor ou cores serão estipuladas no momento da aquisição. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	200	R\$ 228,84	R\$ 45.768,00
67	397254	Recipiente gastronorm (gn) em aço inox com alças móveis e tampa. Modelo 1/1 com dimensões: externas 530mmx325mm, dimensões internas 505mmx300mm, profundidade de 100mm com capacidade para 15 litros. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 139,40	R\$ 6.970,00
68	397255	Recipiente gastronorm (gn) em aço inox com alças móveis e tampa. Modelo 1/1 com dimensões: externas 530mmx325mm, dimensões internas 505mmx300mm, profundidade de 150mm com capacidade para 22,5 litros. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 192,10	R\$ 9.605,00
69	630487	Recipiente gastronorm (gn) em aço inox com alças móveis e tampa. Modelo 1/1 com dimensões: externas 530mmx325mm,	UNIDADE	50	R\$ 102,39	R\$ 5.119,50

		dimensões internas 505mmx300mm, profundidade de 65mm com capacidade para 9,5 litros. Unidade de fornecimento: unidade.				
70	317061	Recipiente gastronorm (gn) em aço inox com alças móveis e tampa. Modelo 1/2 com dimensões: externas 325mmx265mm, dimensões internas 300mmx240mm, profundidade de 100mm com capacidade para 7 litros. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 77,67	R\$ 3.883,50
71	486810	Recipiente gastronorm (gn) em aço inox com alças móveis e tampa. Modelo 1/2 com dimensões: externas 325mmx265mm, dimensões internas 300mmx240mm, profundidade de 150mm com capacidade para 10,5 litros. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 145,00	R\$ 7.250,00
72	322952	Recipiente gastronorm (gn) cuba perfurada gn 1/1 em aço inox sem alças profundidade 65 mm - aço 201 medidas: 530x325x65mm capacidade 9,06 litros. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 83,16	R\$ 4.158,00
73	355778	Grelha aramada para batata frita 1/1 53x32,5cm compatível com forno combinado. Dimensões do produto: 530x320x58mm. Em aço inoxidável 201. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 143,24	R\$ 7.162,00
74	630487	Assadeira tipo gn 1/1 teflon p ovos para forno combinado. Material: liga de alumínio com revestimento antiaderente de teflon formato: retangular gn 1/1 dimensões internas: 50 cm x 30 cm x 2 cm cavidades: 8 cavidades, cada uma com 11 cm de circunferência e 1 cm de profundidadeunidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 96,31	R\$ 4.815,50
75	623408	Espatula em silicone perfurada tamanho g com cabo em ao inox medidas: 39,3cm de comprimentox 9cm de largura. Resistente a temperaturas proximas de 230°C. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 54,37	R\$ 5.437,00
76	468424	Saleiro de mesa em plástico com tampa rosca. Volume: 90,0 ml dimensão: (diâmetro x alt): 5,0x8,5 cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	1000	R\$ 11,48	R\$ 11.480,00
77	441481	Refratário de vidro resistentes a choques térmicos de até 180°C, atendendo às normas bsi (british standarts institution) . Descrição: vidro refratário tipo lasanheira. Dimensões: 45 x 28 x 15 centímetros retangular, 5,3 litros refratário, assadeira funda, c/tampas, pode ser levado ao microondas e a lavadora de louças.. Com tampa hermetica.unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	80	R\$ 55,35	R\$ 4.428,00
78	449879	Bebedouro de mesa refrigerado por compressor com capacidade para suportar galão de água de 20 litros. Água gelada e natural. 110v. Com duas torneiras. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	30	R\$ 645,00	R\$ 19.350,00
79	391987	Tacho furado - escorredor com pe hotel n 40. Dimensões aproximadas: 40 cm de diâmetro x 17 cm de altura capacidade: 14,5 litros produzida em alumínio. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 68,92	R\$ 1.378,40
80	460818	Prato de mesa branco raso em porcelana de uso profissional com bordas reforçadas, resistente a lava-louças e altas temperaturas e que pode ir ao microondas. Cor branco. Tipo hotel medindo 27cm de diâmetro. Unidade de fornecimento: unidade. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	UNIDADE	3000	R\$ 40,90	R\$ 122.700,00
81	634695	Prato fundo em em porcelana de uso profissional com bordas reforçadas, resistente a lava-louças e altas temperaturas e que pode ir ao microondas. Cor branco. Diâmetro 25 cm.unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	1000	R\$ 24,56	R\$ 24.560,00
82	261597	Ralador de alimentos manual com 4 faces em aço inox e suporte para as mãos em ao inox. Dimensões: 22,6cmx10cmx8cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 56,98	R\$ 1.139,60
83	450225	Rolo para massa em polietileno com eixo de 50cm e rolo de 30cm na cor branca. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 65,79	R\$ 1.315,80
		Caixa termica com rodas e alça telescópica. Capacidade 47 litros. Com eficiência térmica superior -> pode conservar o gelo em até 5 dias.tampa com isolamento termico. Fundo elevado ->				

84	444911	não faz contato com o solo e não perde calor. Alça telescópica com 2 regulagens para puxar a caixa. Também possui alças laterais embutidas -> transporte fácil e confortável. Rodinhas reforçadas. Tampa de abertura articulada com 4 porta copos na face superior. Pode sentar sobre a tampa. Acabamento texturizado, é possível limpar com esponja sem riscar o acabamento. Dreno para escoamento de líquidos -> facilita na hora de limpar. Comporta aproximadamente 84 latas de 350 ml. Material: parede externas e internas em polietileno e isolamento térmico em poliuretano (pu). Dimensões externas (comp. X larg. X alt.): 57 x 45 x 44 cm. Dimensões internas aproximadas (comp. X larg. X alt.): 48 x 34 x 35 cm. Capacidade: 47,3 litros. Peso: 5,24 kg. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 760,00	R\$ 7.600,00
85	609390	Pegador de salada para churrasco, saladas e porções em aço inox medindo 32 cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 18,40	R\$ 1.840,00
86	606622	Mangueira flexível de latão trançado com tubo de cobre interno com ½ polegada com conectores macho/fêmea nas extremidades. Nbr 14177 medida de comprimento 150cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 196,00	R\$ 3.920,00
87	433430	Mangueira flexível de latão trançado com tubo de cobre interno com ½ polegada com conectores macho/fêmea nas extremidades. Nbr 14177 medida de comprimento 120cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 93,06	R\$ 1.861,20
88	606622	Mangueira flexível de latão trançado com tubo de cobre interno com ½ polegada com conectores macho/fêmea nas extremidades. Nbr 14177 medida de comprimento 200cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 196,00	R\$ 3.920,00
89	444094	Rack para lavagem de pratos com pinos. Compatível com todas as marcas e modelos de lavadoras de louças industriais. Em polipropileno. Comprimento 50.48 cm largura 50.48 cm, min temperatura -40.00°C, max temperatura 82.22°C, altura interna 8.13cm, altura externa 10.16cm, peg altura 6.35cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 410,00	R\$ 4.100,00
90	444094	Rack /bandeja aberta para lavagem de potes e tigelas, rack com trama aberta especialmente desenvolvido para lavagem de potes , tigelas, panelas e demais utensílios.em polipropileno. Comprimento 50.48 cm largura 50.48 cm, min temperatura -40.00°C, max temperatura 82.22°C, altura interna 8.13cm, altura externa 10.16cm, peg altura 8,89cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 410,00	R\$ 4.100,00
91	444094	Rack para lavagem de talheres com 16 compartimentos tendo os copos incluídos.feito de polipropileno durável e de longa duração. Construído para suportar produtos químicos e altas temperaturas até 93 ° c (200 ° f). Racks de talheres inter-pilhas com todos os outros racks e se encaixa através de qualquer máquina de lavar louça industrial. A borda superior lisa de cada rack garante um empilhamento suave e seguro. Compatível com todas as maquinas de lavar louça industrial. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 597,90	R\$ 5.979,00
92	445090	Carro coletor em polipropileno com rodas. Capacidade 370 litros. Medidas externas: 84,5 x 75,0 x 125,5 cm medidas internas: 58,0 x 65,5 x 98,0 cm capacidade: 370l peso: 17,000kg cor branco com tampa e cabo material: polipropileno pp. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	4	R\$ 1.434,54	R\$ 5.738,16
93	603605	Palet material: polietileno alta densidade, comprimento: 1.200 mm, largura: 1.000 mm, altura: 150 mm, cor: preta, capacidade: estática: 3.000 e dinâmica: 1.200 k. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	50	R\$ 181,78	R\$ 9.089,00
94	400594	Palet plastico para camara fria medindo 50 x 50 x 4,5 cm na cor branca. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	100	R\$ 36,50	R\$ 3.650,00
95	336234	Boleira em acrílico resistente com pé e com tampa em acrílico transparente/cristal com 32,5cm de diâmetro. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 58,00	R\$ 1.160,00
		Termômetro digital industrial culinário -50 a +380°C. Ideal para				

96	474168	o processamento de alimentos, culinária, cozinhas industriais e residenciais, refrigeração, aquecimento e ventilação, oficinas mecânicas , auto elétrico, logística de produtos perecíveis, fabricação de sorvetes, laticínios, entre outras. Características e informações técnicas. -leitura em celsius ou fahrenheit -modo de medição - laser -luz de fundo lcd -leve e de fácil operação -faixa de temperatura: -50 a 380oc (-58 a 716of) precisão: (-50 a 0 oc) /- 2 oc - (0 a 380 oc) /- 1,5oc -seleção celsius / fahrenheit: sim - mira laser: sim -distância: spot = 12:1. -função liga e desliga luz no display: sim -função desligamento automático: sim - indicação de bateria fraca: sim -alimentação: bateria alcalina 9 vdc (inclusa) -autonomia da bateria em uso contínuo - 160-240 horas -cor do produto: laranja e preto -dimensões aproximadas: 88 x 35 x 150 mm (l x p x a) conteúdo da embalagem termômetro laser digital infravermelho 02 pilhas aaa manual em português.unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 116,76	R\$ 1.167,60
97	474168	Termômetro culinário digital de medição de temperatura tipo espeto. É recomendado para se medir a temperatura dentro do alimentos e também em bebidas. Medem de -50co a 300co mesmo que um alimento apresente temperatura superficial adequada, o monitoramento da temperatura de alimentos interior está de acordo com as normas estabelecidas a fim de se evitar contaminações.especificação: termômetro portátil, digital, tipo espeto; visor de lcd fácil visualização; haste em aço inox adequada à medição em alimentos; alarme de temperatura fácil de programar; fácil limpeza; faixa de temperatura -50co a 300co; faixa de operação -5co ~ 50co; precisão: -10oc a 100oc=±1oc; dimensões do corpo: 97x30x23mm; material plástico abs; comprimento / diâmetro da haste: 145mm / 4mm; alimentação: 1,5v - pilha tipo lr44. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 40,00	R\$ 800,00
98	607776	Liquidificador turbo 900w, 110v. Características especiais bico de despejo, múltiplas velocidades, alça ergonômica capacidade 2,7 litros dimensões do produto 21,5p x 21l x 40,5a centímetros. Com 5 velocidade e botão de pulsar. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	20	R\$ 156,00	R\$ 3.120,00
99	483292	Liquidificador industrial com copo em aço inoxidável. Potência 0,5cv/368w, frequência 60hz, voltagem 127/220v, altura 780mm, largura 300mm, profundidade 250mm, consumo 0,37kw /h, peso líquido 8,5kh, peso bruto 9,5kg, rotação 3500rpm, capacidade nominal do copo 8 litros. Modelo referencial: liquidificador 8l inox cp mbl 0,5cv ls-08mb-n 220v-m siemens. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 644,15	R\$ 6.441,50
100	441762	Liquidificador comercial inox, copo monobloco inox frequência: 60hz tensão: 127v /220v altura: 660.00 mm largura: 290.00 mm profundidade: 280.00 mm peso líquido: 9.30 kg peso bruto: 10.30 kg rotacao: 3500 rpm capacidade do copo: 4 l. Potência do motor: 0,5cv modelo ls-04mb-n skymsem capacidade nominal do copo: 4 litros. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 509,50	R\$ 5.095,00
101	213724	Disco abrasivo compatível com o equipamento db-25hd-n skymsem potência do motor: 1cv frequência: 60hz tensão: 127v altura: 1135.00 mm largura: 650.00 mm profundidade: 825.00 mm peso líquido: 60.00 kg peso bruto: 94.00 kg c. Fiscal: 84386000 produção: 500 kg/h capacidade: 25 kg 120v, com revestimento de oxido de zinco. Diâmetro 40cm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 574,29	R\$ 5.742,90
102	307508	Disco abrasivo para enceradeira deepclean 510mm podensdo ser solicitado: abrasividade alta na cor preto com 510mm de diâmetro ou abrasividade media na cor verde com 510mm de diâmetro. A abrasividade sera fornecida no momento do empenho. Unidade de fornecimento unidade.	UNIDADE	80	R\$ 65,00	R\$ 5.200,00
103	452652	Suporte para disco de feltro em madeira com velcro para enceradeira modelo deepclean 510mm. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	10	R\$ 209,86	R\$ 2.098,60

104	607926	Sopeira elétrica panela em aço inox para sopas e caldos 10 litros 110volts. Indicada para manter sopas e caldos aquecidos. Exterior em alumínio com acabamento em pintura eletrostática. características:- capacidade: 10 litros- material: aço inox embalagem: 1 unidade- cuba interna em aço inox dados técnicos: - voltagem: 110v, frequência: 50hz, - potência: 400w, cor externa: preta: - altura = 39 cm - largura = 37 cm - profundidade = 37 cm. - garantia contra defeitos de fabricação. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	6	R\$ 1.099,69	R\$ 6.598,14
105	442202	Garrafa descartavel com tampa 300ml rosqueável. Fabricadas principalmente em polietileno tereftalato (pet), um material 100% transparente, livre de bpa (bisfenol) e que não altera o sabor ou cheiro dos líquidos. Unidade de fonecimento: unidade.	UNIDADE	10000	R\$ 4,80	R\$ 48.000,00
106	445158	Saco em papel kraft para armazenamento de alimentos. Na cor parda. Dimensionamento: 13cmx30cm. Capacidade média de 2 kg. Unidade de fornecimento: pacote com 500 unidades.	PACOTE 500 UN	100	R\$ 50,49	R\$ 5.049,00
107	315856	Avental de vinil transparente tira soldada ca 38316 com alças e tiras para suspensão no pescoço e ajuste na cintura soldadas eletronicamente medida de 1,20mtx0,70mt; espessura 0,30cm para: proteção do tronco do usuário contra umidade proveniente de operações com uso de água. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	1500	R\$ 17,39	R\$ 26.085,00
108	344137	Luva térmica de dois dedos (bico de pato) para cozinha industrial. 350° 45 cm palma aramida ca 28688 modelo mitene 2 dedos confeccionada com tecido de fibras inerentes a chama thermex t impermeabilizado, forro interno removível com feltro e tecido de algodão. Aplicação: calor convectivo, calor condutivo, chamas, vapores, respingos de líquidos aquecidos. Medida: 45cm na cor preta. Unidade de fornecimento: par.	PAR	30	R\$ 203,77	R\$ 6.113,10
109	344648	Luva de segurança confeccionado em kevlar®, recoberta de silicone na palma e nos dedos, pigmentos em silicone antiderrapante na palma, punho elástico. Recomendado para: trabalhos pesados, manuseio de peças cortantes, linhas de montagem, mercado automotivo, metalmecânico cozinha industrial, manuseio de peças com alta temperatura até 500°. Disponível nos tamanhos p, m, g, gg. Na cor bege/caramelo. Os tamanhos serão solicitados no momento do empenho e da solicitação. Unidade de fornecimento: par ca44486.	PAR	30	R\$ 292,06	R\$ 8.761,80
110	342546	Luva forno oil luva de segurança confeccionada em algodão foam (espuma), totalmente revestida em neoprene, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, acabamento liso no punho. Especificações ca: 38453 resistência mecânica – en388 – desempenho 3232c resistência química – en374 – desempenho b1c1j6k6l4m5n3o4p6t6 resistência térmica (calor) en407 – desempenho 44xx4x resistência térmica (frio) – en511 – desempenho 111 produtos químicos adicionais: hipoclorito de sódio 13%: 5 cloreto de benzalcanio 50%: 4 ácido peracético 0,2%: 6 uso: reutilizável formato: anatômico estrutura: suporte têxtil modelo da estrutura: montado/ costurado material suporte: fios sintéticos temperatura punho: punho de segurança grip: corrugado/ rugoso vantagens e benefícios ótima resistência mecânica – revestida em policloropreno (neoprene), forrada com espuma e tecido de algodão resistência térmica (*calor) de até 500°C, com intermitência de 15 segundos. Resistência térmica (**frio) , com intermitência de 15 segundos. Aderência em objetos secos, molhados ou oleosos – antiderrapante em neoprene rugoso formato anatômico – redução da fadiga muscular punho longo de segurança – maior proteção redução de custos – luvas laváveis e reutilizáveis. Aumenta consideravelmente o ciclo de vida da luva e reduz os custos da empresa. Tamanhos: 10(eg) 11(eeg), conforme solicitação do setor rtesponsavel no momento do empenho unidade de fornecimento: par.	PAR	30	R\$ 292,00	R\$ 8.760,00
		Touca, tipo descartável, material tnt, cor branca, aplicação cozinha industrial, características adicionais tamanho único com	PACOTE 100			

111	369561	elástico duplo. Touca descartável em tnt, tipo hospitalar, pacote com 100 unidades. Tamanho 48.	UN	250	R\$ 37,08	R\$ 9.270,00
112	358103	Avental térmico alta tempertura até 300° na cor preta. Medindo 0,90 x 0,70 ca 29046. Avental térmico impermeabilizado alta temperatura para cozinha industrial, medida de 0,90 x 0,70 cm. Protege contra chamas, respingos e vapores quentes. Avental de segurança confeccionado em tecido de algodão, tratamento impermeabilizante em silicone, ajustável através de tiras nas costas, sem forro. Estas peças úteis de equipamentos de protecção individual adiciona sobre sua roupa de trabalho e fornecer-lhe uma vantagem adicional na proteção que pode salvar sua vida ou evitar um prejuízo grave aconteça. Proteja trabalhadores contra calor radiante e vapores quentes comprando este avental térmico da rio valley. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	60	R\$ 152,50	R\$ 9.150,00
113	316463	Luva de malha de aço inoxidável punho curto anatômica e fio com maior diâmetro 0,55mm ca 26967.construída de anéis de aço malha resistentes à corrosão de aço inoxidável de 100% para proteger contra a maioria dos cortes de faca, barras, e perfurações. Apresenta corte de aço luva resistente ao projeto reversível uma fenda lateral para colocação rápida e remoção. Com fechamento em garras permite total higienização sem deixar resíduos. Luva de punho curto. Tamanho pequeno, médio ou grande. Será solicitado no momento do empenho e entrega. Unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	60	R\$ 317,43	R\$ 19.045,80
114	626305	Luva de segurança em pvc 36cm com forro ca 46837 descrição: luva de segurança confeccionada em suporte têxtil de fibras sintéticas, revestimento externo em policloreto de vinila (pvc) e acabamento antiderrapante arenoso na região palmar, ponta dos dedos e dorso. Vantagens e benefícios: ótima resistência – a abrasão e produtos químicos maior conforto e absorção de suor – suporte têxtil em algodão ótima flexibilidade formato anatômico – redução da fadiga muscular aderência em objetos úmidos ou oleosos – antiderrapante / grip áspero opções de comprimento – 36 cm. Econômicas – fabricadas em pvc, uma das matérias-primas com o menor custo comparado aos outros materiais o tamanho a ser fornecido será definido no momento da entrega unidade de fornecimento: par.	PAR	600	R\$ 8,60	R\$ 5.160,00
115	463863	Uniforme para cozinha industrial na cor branca em 100% algodão composto de 1 jaleco curto e 1 calça. Descrição do jaleco: jaleco curto com 3 bolsos frontais sendo 2 bolsos inferiores e 1 bolso superior com logotipo de ifsulde Minas - campus muzambinho bordado. Com, pelo menos, com pelo menos 4 botões e manga curta. Descrição da calça: com 2 bolsos frontais e um bolso traseiro confeccionada algodão 100% com elastico na cintura. Tabela de medidas: jaleco p(cm) m(cm) g (cm) gg(cm) busto 100 108 112 120 cintura 88 96 102 112 quadril 100 106 116 128 costas 38 39 40 42 comp. Da manga 62 62 63 64 comp. Do jaleco 78 79 80 80 tamanho 38/40 40/42 42 /44 44/46 tabela de medidas calças: p(cm) m(cm) g(cm) gg(cm) tamanho 36/38 38/40 42/44 46/48 quadril 112 120 132 140 gancho 29 31 33 35 altura 102 103 104 105 unidade de fornecimento: unidade contendo 1 jaleco e 1 calça conforme tamanho solicitado após emissão do empenho de acordo com a necessidade do campus.	UNIDADE	240	R\$ 120,50	R\$ 28.920,00
116	477101	Camiseta, tipo: uniforme, tipo manga: curta, tipo gola: careca, cor: branca, tamanho: sob medida, material: malha pv (67% poliéster e 33% viscose), aplicação: uniforme. Os tamanhos poderão variar do pm, g, gg, xgg, xxgg, extra grande e serão definidos após a compra de acordo com a necessidade dos funcionários. Deverá conter o logo do ifsulde Minas - campus muzambinho sublimado em tamanho pequeno do lado superior esquerdo. Unidade.	UNIDADE	300	R\$ 67,35	R\$ 20.205,00
		Modelo: sapato ocupacional antiderrapante grip para cozinhas industriais. Calçado especializado para o uso profissional,				

117	634835	material eva, fechado na parte superior e no calcanhar, o que garante segurança aos pés, além de possuir solado antiderrapante resistente a óleo. Possui um design moderno, material leve e adequado para trazer conforto em sua rotina de trabalho. Além disso, por ser fechado, está de acordo com a norma regulamentadora (segurança e saúde no trabalho em serviços de saúde), atestando assim sua aplicação no ambiente de trabalho. Super leve (eva) - confortável - fácil higienização - cabedal antimicrobiana - palmilha antimicrobiana - extremamente confortável - solado antiderrapante.ca31898. Numeração variada podendo ir do 34 ao 44. Cor a definir no momento da entrega. Unidade de fornecimento: par embalado.	PAR	60	R\$ 113,45	R\$ 6.807,00
118	479980	Calçado de proteção tipo bota cano longo, confeccionado em eva com solado de borracha antiderrapante, biqueira de composite, resistente ao escorregamento em piso cerâmico com solução de detergente e em piso de aço com solução de glicerol, resistente à absorção de energia na área do salto, à isolamento elétrica, isolamento contra o frio e a produtos químicos. Características gerais: calçado com absorção de impacto; calçado resistente ao isolamento ao frio; calçado isolante elétrico classe 0 (bs em 50.321/2000); src - resistente ao escorregamento em piso cerâmico com solução sls e piso de aço com solução de glicerol; não contém látex no cabedal. Vantagens: biqueira de composite; isolante contra o frio; isolante elétrico; resistente a produtos químicos; resistente a óleo combustível; resistente a sangue; super leve, fabricado em eva; solado super grip (em cor diferente do branco para identificação), antiderrapante; impermeável e lavável; absorção de impacto. Aplicações: adequado para frigoríficos, açougues, abatedouros, cozinhas industriais, laticínios, limpeza e outros lugares com pisos escorregadios, manipulação de produtos químicos (d-k-o-p-r), evitar risco choque elétrico, ambiente frio, etc... Normas: abnt nbr iso 20.346/2015 bs em 50.321/2000 en 13.832-2/2006 modelo tipo bota acqua foot soft works bb86 bico composite térmica branca ca 39347 numeração 34 a 44. A numeração será repassada após empenho conforme necessidade do campus. Unidade de fornecimento par.	PAR	240	R\$ 122,22	R\$ 29.332,80
119	619838	Luva de vinil, descartável, não estéril, livre de látex, sem pó bioabsorvível, ambidestra, aprovada pelo ministério do trabalho (c.a) descartável e de uso único. . Tamanhos variados sendo p,e g. O tamanho a ser entregue será definido no momento do pedido de compra. Unidade de fornecimento: embalagem com 100 unidades.	EMBALAGEM 100 UN	1200	R\$ 21,98	R\$ 26.376,00
120	603259	Mangote em kevlar mcr safety resistente a corte e alta temperatura 250° 46cm ca 30161. Desenvolvidos com 100% de fibra dupont™ kevlar®, garantindo uma proteção robusta e confiável. Cada peça é confeccionada com aramida dupont™ certificada, reforçando nossa promessa de qualidade. Material: 100% fibra dupont™ kevlar® certificação aramida: aramida dupont™ modelo: bsx9378t comprimento: 46 cm nível ansi de calor de contato: nível 2 (284 °f ou 140 °c). Unidade.	UNIDADE	120	R\$ 63,39	R\$ 7.606,80
121	600772	Sobretudo para câmara fria com manta térmica qualiflex. Sobretudo térmico confeccionado em nylon com aplicação de resina hidrorrepelente na superfície, manta térmica de poliéster de 200g/m² para até -35°C, capuz acoplado com ajuste por cordão, acabamento externo liso e interno matelado em losangos de 10x10cm, fechamento frontal por botões de pressão guiados por velcro, cinta de ajuste na região da cintura. Ca: 45491. Tamanho a decidir no momento do pedido. Podendo ser p, m, g ou gg.unidade de fornecimento: unidade.	UNIDADE	4	R\$ 253,00	R\$ 1.012,00

1.2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto ou as unidades de fornecimento descritas no sistema eletrônico e as especificações ou as unidades de fornecimento constantes neste termo, o licitante deverá considerar as deste instrumento, conforme planilha acima.

1.3. Os licitantes devem informar em suas propostas todas as características do material ofertado constantes tabela do subitem 1.1. na especificação detalhada da tabela acima.

1.3.1. Para evitar solicitações adicionais de envio de catálogos e fichas técnicas dos produtos ofertados, é solicitado que as informações, tais como descrição detalhada, marca/fabricante e modelo/versão, sejam preenchidas corretamente durante o cadastramento da proposta por meio do sistema.

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

1.5. O produto objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.6. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

1.7. A quantidade mínima a ser cotada pelos licitantes, para cada item, deverá ser a quantidade total descrita na tabela acima, tendo em vista que a oferta de proposta em menor quantidade é desvantajosa para a administração, pois prejudica a economia de escala pela qual podemos obter melhores preços com a oferta da quantidade total a ser adquirida.

1.8. A Instituição não está obrigada a firmar as contratações de todos os itens licitados ou de toda quantidade solicitada em cada item.

1.9. A Cotação de preços unitários e totais deve estar em moeda nacional, em algarismo e por extenso, com no máximo 02 casas decimais após a vírgula (ex. R\$ 0,01), observando-se as especificações necessárias indicadas no Anexo I, presumindo-se estarem inclusos os encargos que incidem ou venham a incidir sobre o objeto licitado, incluindo todas as despesas que influam no custo, tais como: impostos, taxas, transportes, entrega no local, seguros, encargos fiscais e todos os ônus diretos.

1.10. O fornecedor deve observar todas as informações constantes no Estudo Técnico Preliminar, conforme disposto no apêndice deste Termo de Referência, a fim de garantir o cumprimento integral dos requisitos e especificações definidos.

1.11. As marcas ofertadas para os itens relacionados no edital e que constarem na ata de registro de preços deverão ser rigorosamente entregues pela empresa contratada. Substituições de marcas serão permitidas apenas em situações excepcionais, desde que a contratada comprove a indisponibilidade da marca originalmente ofertada no mercado, mediante apresentação de declaração oficial da empresa fabricante do produto.

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, conforme informações disponíveis no PNCP de 2026.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, deverão ser observados os requisitos previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União – AGU, especialmente quanto à promoção do desenvolvimento nacional sustentável, nos termos do art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos , pois o arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021 órgão licitante não estará obrigado a contratar os materiais licitados, que serão adquiridos somente quando surgir a necessidade e na quantidade demandada.

Da exigência de amostra

4.4. Se necessário, poderão ser solicitadas amostras dos itens para os quais não seja possível verificar as características técnicas por meio de consultas às fichas técnicas, catálogos ou fotos dos produtos oferecidos, bem como pela consulta ao site do fornecedor ou fabricante.

4.5. Não sendo possível atender integralmente as solicitações referente ao subitem 4.4, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.6. Em caso de solicitação de amostra, esta deverá ser entregue no endereço Estrada de Muzambinho, Km 35, S/N, Bairro: Morro Preto, Muzambinho/ MG, CEP: 37.890/000 , no prazo limite de , sendo que a05 (cinco) dias úteis empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.6.1. Para evitar desclassificações equivocadas devido a possíveis atrasos no sistema de entrega escolhido pela empresa, é fundamental que o comprovante de envio contendo o código de rastreamento da amostra solicitada seja enviado para o e-mail: compras@muz.ifsuldeminas.edu.br.

4.7. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes definido o prazo.

4.8. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.9. A avaliação dos aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade será realizada de acordo com as normas vigentes para a produção e transporte dos produtos.

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

4.11. No caso de a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não ser(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance oferecido pelo segundo classificado. Caso o subitem 4.4 não possa ser atendido integralmente, seguir-se-á com a verificação da (s) amostra(s) e assim sucessivamente, até encontrar uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.12. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.12.1. O IFSULDEMINAS emitirá parecer de aprovação, aprovação com ressalvas ou reprovação da amostra no prazo de até 10 (dez) dias úteis após o recebimento. Caso haja ressalvas, a licitante terá 3 (três) dias úteis para correções ou apresentação de nova amostra. Após as correções, será emitido novo parecer conclusivo.

4.13. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.14. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.15. 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.

4.15.1 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.

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

4.15.3 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. A convocação para entrega dos produtos será feita por meio de Ordem de Fornecimento;

5.2. O prazo de entrega será de 30 (trinta) dias corridos para os demais itens, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento;

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. A entrega deverá ocorrer em dia útil, das 7h30 às 10h30 ou das 13h às 16h30:

5.4.1. No IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho, localizado na Estrada de Muzambinho, Km 35, S/N, Muzambinho / MG, CEP: 37.890-000

5.5. O contratado deverá depositar os produtos no local a ser indicado pelo servidor responsável pelo recebimento provisório;

5.6. A entrega correrá totalmente às expensas do contratado, inclusive será de sua responsabilidade providenciar pessoal e equipamentos necessários para descarga e colocação dos produtos no local indicado pelo recebedor dos materiais;

5.7. No transporte até o local de entrega, os produtos deverão ser transportados adequadamente, de acordo com as normas vigentes.

Análises de qualidade, compatibilidade e autenticidade

5.8. Sempre que a situação demonstrar conveniente, o contratante poderá encaminhar o material recebido ou solicitar auxílio a agentes, entidades, institutos, órgãos competentes, etc., para análise de qualidade, compatibilidade, autenticidade e outros que se fizerem necessários.

5.9. Esse procedimento é excepcional e poderá ser adotado tanto na fase de análise para recebimento definitivo, quanto para usufruir da garantia a ser assegurada pelo fornecedor ou pelo fabricante.

5.10. O tempo necessário para esse procedimento interrompe a contagem do prazo para análise do material, para fins de Recebimento Definitivo.

5.11. Quando nessa análise forem constatadas falhas de responsabilidade do fornecedor, as despesas com esse procedimento serão exclusivamente de sua responsabilidade, com prazo de dez dias úteis para pagamento, por meio de GRU – Guia de Recolhimento da União ou diretamente àquele que efetuou a análise, a partir da comunicação formal do contratante.

5.12. As responsabilidades do fornecedor por falha no fornecimento não cessam, mesmo que a análise seja feita após o recebimento definitivo.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O instrumento de contrato será substituído pela nota de empenho de despesa, conforme art. 95, II da Lei 14.133/2021, por se tratar de entrega imediata e integral da quantidade de cada pedido. Neste caso, aplica-se, no que couber, o artigo 92 da referida lei.

6.1.1. A nota de empenho emitida implica no reconhecimento de que:

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

6.1.1.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

6.1.1.3. a contratada reconhece que as hipóteses de extinção são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133 /2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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. A execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo requisitante do material, sendo acompanhada também pelo Setor de Almoxarifado.

6.5.1. Serão anotadas todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.5.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, será emitida notificação para a correção da execução do objeto, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.5.3. Serão tomadas 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

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% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias.

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

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c”, de 15% (quinze por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita na alínea “b”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita na alínea “d”, de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita na alínea “a”, de 2% (dois por cento) a 8% (oito por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7.1. Consideram-se infrações de inexecução parcial, para fins de aplicação da multa compensatória acima, as seguintes situações:

7.2.4.7.1.1. entrega de quantidade inferior de materiais;

7.2.4.7.1.2. entrega de materiais em desacordo com as especificações técnicas do Termo de Referência;

7.2.4.7.1.3. não substituição de itens defeituosos ou danificados dentro do prazo contratual.

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 15 (quinze) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

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

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

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

8.9. 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/IBGE – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo de correção monetária.

Forma de pagamento

8.22. 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 irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 26/02/2026.

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/IBGE, 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 do objeto será parcelado;

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, e 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 o valor de cada item constante na tabela apresentada no item 01, observado que nenhum preço unitário ofertado poderá superar os limites ali estabelecidos, ainda que a proposta global do grupo seja considerada vantajosa.

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 n.º 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 n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **do último exercício social**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

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

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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

9.29. 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.

9.30. 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.

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

9.32. 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.

9.33. 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 é de R\$1.172.343,20 (um milhão, cento e setenta e dois mil, trezentos e quarenta e três reais e vinte centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 01.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da emissão da Nota de Empenho.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

12.2. O presente Termo de Referência foi elaborado pelo Setor de Nutrição e Alimentação, auxiliado pelo “Setor de Compras, Contratos e Convênios”, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis e com o interesse e a conveniência da Administração, sendo submetido à consideração e aprovação das autoridades competentes.

MUZAMBINHO, 19 DE AGOSTO DE 2026

LUCAS DELEON RAMIRIO

CHEFE DO SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E CONVÊNIOS

TATHIANA DAMITO BALDINI PALOS

COORDENADORA DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

GERALDO GOMES DE OLIVEIRA JÚNIOR

DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

HUGO BALDAN JÚNIOR

DIRETOR-GERAL

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

13.1. Sem prejuízo de outras disposições legais e/ ou normativas que relacionem-se com o objeto deste certame, o Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no edital e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

13.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

13.1.2. 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;

13.1.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado neste termo, os bens nos quais se verificarem vícios (inclusive os redibitórios, a partir de sua detecção), defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, bem como atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal e/ ou gestor contratuais, e/ ou autoridade superior, prestando todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

13.1.4. 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;

13.1.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

13.1.7. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

13.1.8. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

13.1.9. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

13.1.10. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

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

13.1.12. Reconhecer, incondicionalmente, que o presente instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;

OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.2. São obrigações do Contratante:

13.2.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o edital e seus anexos;

13.2.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos;

13.2.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

13.2.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

13.2.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

13.2.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no edital e anexos;

13.2.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no edital e seus anexos;

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

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

12.2.9.1. A Administração terá o prazo de dez dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

12.2.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias.

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

FORO

12.3. Fica eleito o Foro da Subseção Judiciária de Pouso Alegre, MG – Justiça Federal para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste instrumento que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, a empresa contratada (XXXXXXXXXXXXXXXXXX) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o **Pregão 90625/2026**, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

LUCAS DELEON RAMIRIO

Chefe do Setor de Compras, Contratos e Convênios



Assinou eletronicamente em 19/08/2026 às 16:50:38.

TATHIANA DAMITO BALDINI PALLOS

Setor de Nutrição e Alimentação



Assinou eletronicamente em 20/08/2026 às 08:21:24.

GERALDO GOMES DE OLIVEIRA JUNIOR

Diretor de Administração e Planejamento



Assinou eletronicamente em 20/08/2026 às 08:38:13.

HUGO BALDAN JUNIOR

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 19/08/2026 às 16:52:40.