

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Termo de Referência 17/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
17/2026	110001-SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO	CARLOS ANTONIO DOS SANTOS	02/04/2026 15:00 (v 0.11)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		00059.001056/2025-72

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preço para eventual aquisição de equipamentos diversos, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Especificação	Catmat	Unid. de Medida	Quant.	Requis. Mínima	Requis. Máxima	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	BALCÃO TÉRMICO Especificação: Material: aço inoxidável 430 e vidro. Capacidade: Com 8 cubas 1/2 GN grandes e com tampas. Tipo de cuba: quente. Estrutura: Rodízios para locomoção com freios, pés cromados confeccionados em tubo inteiro. Corpo e banho-maria: confeccionados em aço inoxidável 430. Fechamento superior: em inox 430 ou em vidro temperado (protetor de saliva); Aquecimento: elétrico, controle da temperatura por termostato (único do mercado de 20 °C a 120 °C). Medidas aproximadas: largura: 62,5 cm, comprimento: 147,5 cm, altura: 157,5 cm. Cubas: 8. Potência: 2000 W. Tensão: 220 V.	632408	Unidade	1	1	1	6.669,53	6.669,53
2	REFRESQUEIRA DUPLA INOXIDÁVEL Especificação: 220V; Aço inoxidável; Dimensões: 65 x 40 x 50 cm; 220V; 2 cubas de 15 L cada; controle individual de temperatura; potência compatível.	445212	UN	1	1	1	2.425,00	2.425,00

3	<p>BEBEDOURO PARA GARRAÇÃO DE ÁGUA</p> <p>Especificação: material aço, tipo vertical, elétrico, acabamento externo pintado, cor branca, capacidade do galão 20 litros, capacidade de refrigeração: maior ou igual a 0,9l/h; voltagem 220, saída água natural e gelada, características adicionais: aparador de excesso de água removível.</p> <p>Referência: Libell Master CGA. Karina K20, similar ou qualidade superior.</p>	401655	UN	31	1	31	795,00	24.645,00
4	<p>FERRO À VAPOR INDUSTRIAL COM RESERVATÓRIO</p> <p>Especificação: Tipo: Ferro a vapor com caldeira acoplada. Peso do ferro: 2,0 kg. Dimensões da base do ferro: 120 mm x 225 mm. Acionamento: Gatilho mecânico para liberação de vapor. Sistema de aquecimento: Resistência tubular blindada dupla. Caldeira: Integrada, monobloco, com 3 câmaras de aquecimento para produção contínua de vapor. Capacidade do reservatório: 5 litros, com registro de controle de vazão. Voltagem: 220V (monofásico). Potência total: 1400W. Sistema de segurança: Termostato tipo Snap-Action 16A, protetor térmico, base de apoio de silicone.</p> <p>Referência: Continental / VPress VAP-20, similar ou de qualidade superior.</p>	607777	UN	4	1	4	1.323,28	5.293,12
5	<p>SERRA FITA DE BANCADA PARA AÇOUGUE</p> <p>Especificação: 3/4 CV: Estrutura aço alta resistência; Dim.: 160 x 60 x 60 cm; Voltagem: 220V; Motor: 3/4 CV (1,74 HP); Área corte: 30 x 28 cm; Lâmina contínua 2,8–3 m; Corta carne e osso com segurança.</p> <p>Referência: Tramontina, Fisher, Zwilling, KitchenAid, similar ou qualidade superior.</p>	258163	UN	1	1	1	8.963,79	8.963,79
6	<p>BALANÇA DIGITAL DE PLATAFORMA</p> <p>Especificação: capacidade 200 kg, sem coluna, com plataforma de 40 x 30 cm em aço inoxidável resistente e fácil de limpar. Possui display LED de fácil leitura, design compacto e portátil, bivolt e bateria recarregável de longa duração. Capacidade máxima de 200 kg.</p>	482247	UN	2	1	2	787,00	1.574,00

7	REFRESQUEIRA/SUQUEIRA Especificação: Modelo: SF.2.108. Não requer energia elétrica, possui reservatório em acrílico com compartimento separado para gelo, base em inox, torneira de alavanca e pés de borracha para estabilidade. Capacidade de 8 litros, tempo médio de degelo de 2 a 3 horas, dimensões 56 x 36 x 26 cm (AxLxP).	632025	UN	4	1	4	685,71	2.742,84
8	FRAGMENTADORA DE PAPEL Especificação: Características Essenciais: Fonte de alimentação: Elétrica; voltagem: 220 volts ou bivolt; potência: 500 watts ou superior; nível de segurança: P-3 ou superior (Norma DIN 66399); abertura de inserção: a partir de 230 mm; acionamento automático com sensor de presença de papel; capacidade de fragmentação: mínimo de 15 (quinze) folhas de papel; fragmenta papel, cliques e grampos; tecnologia antiatolamento e de reversão automática para desobstrução de papel; nível de ruído: 60 dB ou inferior; lixeira integrada com capacidade de 40 litros ou superior; visor de funções; garantia mínima: 1 ano. Características Adicionais: Sensor de segurança para a lixeira e para a presença de papel; sensor de lixeira cheia e de sobrecarga (excesso de folhas); proteção contra superaquecimento com sistema de proteção térmica; engrenagens, pentes e raspadores fabricados em aço para maior durabilidade; presença de rodízios para fácil movimentação; destrói cartões magnéticos, DVDs, CDs e crachás de PVC; formato aproximado: 340 mm (largura) x 630 mm (altura) x 470 mm (profundidade); recurso de economia de energia e selo Procel 'A'.	624348	UN	94	1	94	3.100,00	291.400,00
9	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO PROFISSIONAL Especificação: chassi em aço, visor frontal para leitura do nível e qualidade do óleo do motor, válvula multifuncional, integra regulagem de pressão, by pass, Stop Total, sucção de detergente e vazão em uma única peça, pressão 2.170psi, vazão: 600 L/h, potência 4.000w, motor: indução de 4 polos, bomba tipo: radial, peso: 46 Kg, dimensões do produto: 720 x 630 x 920 mm, tensão 220v.	449867	UN	2	1	2	12.873,18	25.746,36

	Referência: Karcher HD 7/15 Maxi, similar ou qualidade superior.							
10	ROTULADOR ELETRÔNICO Especificação: tecnologia de impressão: térmica direta Display LCD de 12 caracteres, teclado: QWERTY com teclas salientes, saída da impressora: monocromático, componentes incluídos: 6 fitas de etiquetas compatíveis, fonte alimentação compatível, sendo 4 pilhas "AAA" ou adaptador AD24A	447274	UN	2	1	2	410,60	821,20
11	ASPIRADOR DE PÓ/LÍQUIDO Especificação: Material: Plástico Alta Resistência, Tipo Uso: Profissional, Voltagem: Bivolt, Potência Aspirador: 1400 W, Capacidade Tanque: 13 L. Dimensões aproximadas: comp: 37,5 cm; larg: 37,5 cm e alt: 54 cm Referência: Wap, similar ou qualidade superior.	250773	UN	2	1	2	525,00	1.050,00
12	BEBEDOURO REFRIGERADOR INDUSTRIAL Especificação: inox 100 L: Aço inox; Dim.: 135 x 70 x 72 cm; Peso: 40 kg; 220V; Potência: 280W; Filtro incluso; kit instalação; 3 torneiras frontais. Referência: Aquamax, similar ou qualidade superior.	452767	UN	3	1	3	4.469,31	13.407,93
13	CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO Especificação: 300 mm: Aço inox; Dim.: 70 x 55 x 65 cm; Voltagem: 220V; Disco: 300 mm; Motor: 250–300W (0,33–0,4 HP); Corte ajustável 0–15 mm; automático; pés antiderrapantes; Peso: 40–50 kg.	445256	UN	2	1	2	13.828,66	27.657,32
14	MESA TÉRMICA COM SUCÇÃO INTEGRADA Especificação: área útil do tampo principal comprimento 1.160 mm, largura 380 mm, altura fixa, padrão industrial (não regulável). Acabamento da superfície em tecido resistente ao calor com isolamento térmico. Sistema de aquecimento: resistência na mesa 1.300 watts, resistência no braço articulado (passa-mangas) 350 watts. Sistema de sucção: motor de 550 watts acoplado. Acionamento por pedal elétrico. Voltagem 220 volts	617400	UN	3	1	3	9.077,11	27.231,33

	(monofásico). Controles adicionais: termostato ajustável para controle da temperatura. Alavanca seletora de sucção (mesa / braço). Sistema de proteção: fusível contra curto-circuito. Referência: Sun Special / SSH-T2, similar ou qualidade superior.							
15	LUSTRADORA / POLIDORA DE CALÇADOS ELÉTRICA Especificação: Características Essenciais: Fonte de alimentação: Elétrica, voltagem: 220 volts ou bivolt; tipo de operação: elétrico com motor 1 /6cv - 1700rpm, monofásico, 4 polos, com sistema antiaquecimento; estrutura: metal reforçado com pintura eletrostática para maior durabilidade; escovas rotativas: diâmetro de 145 x 150 mm, fabricadas em lã natural; cor: preto; acionamento via botão pulsante em aço inox, anti-vandalismo. Características Adicionais: Controle de velocidade ajustável; luz de funcionamento; base antiderrapante; cabo de alimentação com comprimento mínimo de 1,5 m; sistema dosador de cera líquida incolor tipo roll-on, com capacidade para 300 ml, dosagem sem excessos, compatível com calçados de couro liso; haste de apoio desmontável fabricada em aço inoxidável polido.	393219	UN	9	1	9	2.460,85	22.147,65
16	AMASSADEIRA ESPIRAL COM BACIA Especificação: separador de massa e grade de proteção em aço inoxidável; sapatas estacionárias e rodízios; sistema mecânico de alta precisão, com rolamentos e mancais blindado. Itens de segurança: grade de proteção e botão de emergência; painel digital; com trava de segurança; capacidade máxima: 40Kg e mínima 4Kg de massa; produção de até 615 pães franceses crus de 65 g por preparo; tensão: 220V trifásico ou 380V trifásico; dimensões aproximadas (alt. × larg. × prof.): 1.250 mm x 633 mm x 970 mm. Referência: Prática, similar ou qualidade superior.	444990	UN	1	1	1	22.018,92	22.018,92
17	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL Especificação: material: construído em aço inox escovado, rotação: 3.500 RPM; potência: 0,5 cv/370w; voltagem: 220v ou bivolt; dimensões	613950	UN	2	1	2	1.475,31	2.950,62

	aproximadas: 78 x 34 x 33 (A. x L. x P.). Referência: Skymsen, similar ou qualidade superior.							
18	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS Especificação: Motor assíncrono. Potência: 4.400w. Voltagem: trifásico 400v. Velocidade: 1500 - 300rpm; sistema pulse, facas: 3 (três) lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - incluídas. Cuba: em inox - 20L. R-VAC: dispositivo de vácuo. Comp. x lag x alt. aproximados: 380 x 630 x 760. Pega ergonômicas, Possibilidade de adicionar ingredientes durante a preparação. tampa provida de uma junta de vedação para uma perfeita estanquidade. Referência: Robot Coupe, similar ou qualidade superior.	634308	UN	2	1	2	63.637,50	127.275,00
19	BATEDEIRA PROFISSIONAL Especificação: cuba e acessórios (pá plana, gancho, fouet e protetor de respingos) em aço Inox.; tensão: 220v; frequência (Hz) 60; potência mínima 325w; profundidade aproximada: 37.1 cm; velocidade: 10; tigela: 7,6. Referência: KitchenAid, similar ou qualidade superior.	447100	UN	2	1	2	5.941,56	11.883,12
20	MISTURADOR INDUSTRIAL Especificação: estrutura: alumínio fundido, aço inox e polímero de alta resistência. Pannel digital: programação de tempo e velocidade. Sistema planetário: mistura homogênea por movimentos intensos. Fixador tipo click: Fixação prática do cabeçote à panela. Motor: Redutor integrado, alta performance e silencioso. Capacidade: 10 litros; 7 quilos. Produção de massa: Até 4 kg. Produção de doce: 12 a 15 latas de leite condensado (6 kg). Diâmetro da panela: 300 mm. Espessura da panela: 5 mm. Potência: 46 W. Consumo: 0,8 kW/h; consumo de gás: 0,265 kg/h. Voltagem: 220 V. Dimensões (A x L x P): 54 x 54 x 45 cm. Referência: Refrisol, similar ou qualidade superior.	633754	UN	2	1	2	4.923,75	9.847,50

21	<p>DESCASCADOR DE ALHO</p> <p>Especificação: Estrutura: Aço inox, que proporciona durabilidade e facilidade na limpeza. Capacidade: Permite descascar até 06 kg de alho, cebolas ou batatas por vez. Segurança: Equipado com boca de alimentação em labirinto e pés antiderrapantes. Design: Estrutura cilíndrica com acabamento prateado e elegante. Capacidade: 06 kg. Produção: Média de 67 kg/h. Velocidade do motor: 370 RPM. Potência: 1/4 cv. Consumo: 0,18 kW/h. Voltagem: 220v. Dimensões (A x L x P): 71 x 37 x 51 cm. Peso: 27 kg.</p> <p>Referência: Refrisol, similar ou qualidade superior.</p>	273946	UN	2	1	2	2.526,32	5.052,64
22	<p>LAVADORA DE COPOS E XÍCARAS</p> <p>Especificação: Pannel eletrônico. Operações de ciclo: 60s, 90s e 180s. Consumo: 2,2 litros de água por ciclo. Construída em aço inoxidável. Braços de lavagem e de enxágue independentes. Tanque de lavagem de 15 litros de água. Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade para 4 litros de água. Porta com parede dupla para melhor isolamento térmico e acústico. Compacta, para uso em bancadas. (Profundidade de 846 mm com a porta aberta). Acessórios: gavetas para copos, xícaras e taças, suporte plástico para talheres, suporte para pratos de sobremesa e/ou pires.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>	254479	UN	1	1	1	18.365,95	18.365,95
23	<p>LAVADORA DE LOUÇAS</p> <p>Especificação: Capacidade: 65, 48 ou 30 gavetas por hora, cada gaveta acomoda até 18 pratos ou 9 bandejas de até 46cm de comprimento; possui programação intuitiva e conta com três opções de ciclos de lavagem, sendo o menor de apenas 55 segundos; realiza as lavagens a quente; pannel eletrônico; temperatura: 55°C a 65°C de lavagem e 80°C a 90°C de enxágue; consumo: 2,4 litros de água por ciclo; construída em aço inoxidável. Pannel de comando eletrônico posicionado na parte superior frontal do equipamento. Abertura da porta frontal com ampla altura útil de 380 mm. Braços de lavagem e de enxágue independentes e confeccionados em aço inoxidável. Tanque de lavagem de 20 litros de água com pranchas coletoras de</p>	633755	UN	1	1	1	23.724,82	23.724,82

	<p>resíduos posicionadas na parte superior do tanque. Paredes internas com cantos arredondados que evitam o acúmulo de resíduos e facilitam a higienização do equipamento. Porta com parede dupla para melhor isolamento térmico e acústico. Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade para 7 litros de água. Acessórios: gaveta lisa, gaveta para pratos de bandejas, suporte plástico para talheres.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>							
24	<p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO</p> <p>Especificação: 220v, com 20 esteiras. Tipo de montagem: de bancada. Capacidade: 20GNs 1/1 x 65 mm. Funções: ar quente, vapor, vapor combinado, sonda, regenerar, injeção manual, resfriamento rápido e exaustão de vapor. Material: inox AISI 444/430. Potência: 21.300w. Temperatura: 30°C a 300°C. Tipo de Vidro do forno: duplo temperado. Voltagem: 220V.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>	629043	UN	1	1	1	92.129,92	92.129,92
25	<p>FORNO PARA PIZZA</p> <p>Especificação: Dimensões aproximadas (alt. × larg. × prof.): 340 mm x 705 mm x 788 mm. Preparação: 40 cm de diâmetro em até 3 minutos; com porta vitrine e iluminação especial. Tecnologia Ventless: dispensa exaustão. Empilhável: permite sobrepor até dois fornos (1+1). Controle de temperatura de 30°C a 330° C. Armazena até 80 receitas, com 6 passos cada, divididas em 8 grupos. Conexão USB. Controle independente da velocidade de ar e temperaturas superior e inferior. Higienização com passo a passo na tela para orientar o processo. Material: 100% em aço inoxidável. Isolamento térmico eficiente. Filtro de fácil remoção, sem necessidade de intervenção técnica. Econômico no uso de energia.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>	630601	UN	1	1	1	27.296,31	27.296,31
	<p>CILINDRO SOVADOR AUTOMÁTICO</p> <p>Especificação: Capacidade: 20 kg de massa por operação. Tensão: 220V. Dimensões aproximadas (alt. × larg. × prof.): 1386 mm x 987 mm x 1584</p>							

26	<p>mm. Painel digital de fácil operação e visualizar a distância entre os cilindros. Modo automático e programável. Operação com um exclusivo sistema de duas velocidades. Sistema tríplex que funciona com 3 cilindros robustos e abertura eletrônica progressiva e milimétrica. Após finalizar cada etapa, os rolos se abrem automaticamente para iniciar um novo ciclo, conferindo segurança e durabilidade ao conjunto. Display para visualizar a distância entre os cilindros, fabricados com materiais atóxicos. Itens de segurança: botões de emergência e botão de rearme. Motor principal de 5cv. Bandejas de coleta de resíduos e suporte de farinha removível. Circuito elétrico com componentes certificados e normatizados.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>	633756	UN	2	1	2	36.599,02	73.198,04
27	<p>MÁQUINA DE SALGADOS E DOCES</p> <p>Especificação: Produção de até 2500 salgados por hora. Moldes para bolinha, coxinha, quibe, travesseirinho. Bicos para salgados e doces de 7 gramas a 120 gramas. Engrenagens e eixos de aço garantindo maior durabilidade. Voltímetro digital para você acompanhar a tensão da sua rede. Proteção garantida através da NR-12. Botões independentes para regulagem de massa, recheio. Cabeçote de alumínio naval. Pintura eletrostática que não descasca. Estrutura produzida em aço carbono com pintura eletrostática, cabeçote fundido em alumínio, cuba para massa e recheio em policarbonato. Garantindo uma alta resistência e facilidade na hora da limpeza. Capacidade de produção: 2.500 salgados de 7g/hora - 1.250 salgados de 20g/hora - 250 salgados de 100g/hora - 208 salgados de 120g/hora. Dimensões aproximadas: comprimento: 700 mm - altura: 650 mm - largura: 400 mm. Motor: 3 motores independentes. Eletricidade: Bivolt Seletora.</p> <p>Referência: Interlaser máquinas, similar ou qualidade superior.</p>	627719	UN	1	1	1	14.527,49	14.527,49
	<p>FREEZER HORIZONTAL</p> <p>Especificação: Freezer horizontal, com capacidade de 309 litros ou superior; Cor branca; Tensão 220v; com a possibilidade de utilização nos modos</p>							

28	freezer ou refrigerador, Tecnologia frost free ou equivalente que evite acúmulo de gelo. Referência: Freezer Horizontal Consul 309L - CHA31FB (220V), Freezer Horizontal Electrolux Cycle Defrost 314L - HI330 (220V)	257547	UN	1	1	1	2.628,23	2.628,23
Valor total da contratação R\$								892,673,63

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, item 4.1.

1.3. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no Catmat e as constantes deste Termo de Referência, prevalecerão as últimas. Para efeito de lances e elaboração de propostas as empresas participantes deverão considerar as especificações dos materiais constantes no quadro descritivo dos itens licitados, no subitem 1.1 deste Termo de Referência.

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

1.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, e poderá ser prorrogada por igual período, na forma do art. 22 do Decreto 11.462/2023.

1.6. A contratação será firmada por meio de aceite da Nota e Empenho, tendo em vista tratar-se de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem obrigações futuras, na forma do Art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7. Havendo prorrogação do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, nos termos do Art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021, combinado com Art. 22do Decreto nº 11.462, de 2023, será admitida a renovação dos exatos quantitativos estabelecidos pela Ata de Registro de Preços, desde que seja comprovado o preço vantajoso e ocorra dentro do prazo de sua vigência.

1.8. O prazo de vigência da contratação é de 90 (noventa) dias contados do recebimento da nota de empenho.

1.9. A Nota de Empenho oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. A aquisição visa atender às demandas relativas a equipamentos diversos nas unidades administrativas da Presidência da República. No decurso deste processo, foram formalizadas mais duas demandas. A primeira refere-se à aquisição de equipamentos especializados destinados à modernização da cozinha da Residência Oficial do Palácio da Alvorada (essa demanda foi originalmente registrada no processo SEI nº 00264.000252/2025-02) e, posteriormente, incorporada e anexada aos autos do pleito em curso por meio do Documento de Formalização da Demanda 17/2025/CGARO/DIARO/SA/SE/CC/PR (SEI nº 7137816). A segunda demanda é para a aquisição de um freezer horizontal, solicitada via e-mail, o qual foi anexado aos autos deste processo sob o documento SEI nº 7161516. Também foram inseridos, oportunamente, itens que foram fracassados ou cancelados de licitações anteriores, o que resultou na planilha de preços (SEI nº 7329764).

2.3. A aquisição tem como objetivo garantir e suprir tais demandas, cujas quantidades e respectivas justificativas foram definidas pelas áreas administrativas da Presidência da República com previsão de atendimento para 12 (doze) meses.

2.4. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada nos itens 2 e 7 do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

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

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

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

3.2. A aquisição de equipamentos diversos, visa atender demandas regulares das unidades administrativas da Presidência da República apontadas no planejamento de aquisições.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

- 4.1.1. que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 E 15448-2;
- 4.1.2. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares; e
- 4.1.3. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

Plano de Logística Sustentável

4.2. O Planejamento Estratégico da Presidência da República possui em um de seus objetivos promoção da racionalização e do consumo consciente de bens e serviços, contempladas no Objetivo Estratégico nº 2, "Minimizar o impacto ambiental na produção de resíduos relacionados às contratações de bens e serviços de engenharia e patrimônio". Dessa forma, a elaboração do Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS) da Presidência da República, aborda objetivos visando ações para orientar equipe de planejamento de contratação.

4.3. Adicionalmente, reconhecemos que o alinhamento com o Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS) é uma exigência prevista no art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 81/2022. Nesse sentido, o PDLS da Presidência da República foi elaborado com indicadores estratégicos que buscam inserir na contratação de bens e serviços obrigações referentes a melhores práticas da gestão de resíduos, alinhando-se ao Objetivo Estratégico nº 2 do Planejamento Estratégico, que visa inserir na contratação de bens e serviços obrigações referentes a melhores práticas da gestão de resíduos.

4.4. A implementação de ações sustentáveis, como aumentar o percentual de contratações com critérios de sustentabilidade, é uma prioridade constante. O PDLS conta com indicadores de desempenho que monitoram o aumento de contratações sustentáveis e direcionam esforços para alcançar a meta de orientar as equipes de planejamento de contratação, reforçando o compromisso institucional com a redução do consumo.

4.5. Portanto, as contratações realizadas observam os princípios da sustentabilidade e estão alinhadas aos instrumentos de planejamento estratégico e operacional da Administração Pública. A Administração deve implementar e monitorar a gestão de resíduos sólidos para minimizar o impacto ambiental contribuindo para o cumprimento das metas estabelecidas no PDLS e na gestão organizacional.

Indicação de marcas ou modelos

4.6. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares e no item 1.1 do Termo de Referência.

Da exigência de amostra

4.7. Não haverá exigência de amostra.

Subcontratação

4.8. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

Intenção de Registro de Preços

4.10. Não será deferida a intenção de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos itens 4.31, 4.32 e 4.33 do Estudo Técnico Preliminar.

Impossibilidade de Adesão posterior à Ata de Registro de Preços

4.11. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada no item 4.24 do Estudo Técnico Preliminar.

Margem de Preferência

4.12. O item nº 6 (balança digital de plataforma 200 kg), Catmat nº 482247, objeto desta contratação, enquadra-se na margem de preferência 10% normal e 10% adicional, prevista no Decreto nº 11.890/2024, conforme disposto na Resolução nº 8. da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS, por se tratar de bem manufaturado nacional que atende a normas técnicas brasileiras.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 15 (quinze) dias, contados da confirmação do recebimento da Nota de Empenho.

5.2. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Almoxarifado Central da Presidência da República, situado na Avenida N-2, Área anexa ao Palácio do Planalto, CEP 70.150-900, em Brasília - DF (horário das 08:00h às 17:00h).

5.3. A empresa deverá transcrever na nota fiscal: marca, modelo do material e número da Nota de Empenho.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. O prazo de garantia para os itens desta contratação será de 12 (doze) meses a partir do recebimento definitivo pelo Contratante.

5.5. Durante o período de garantia o objeto terá garantia integral para eventuais defeitos de fabricação que deverão ser reparados mediante visita técnica gratuita, com reposição de peças e componentes se necessário.

5.6. A licitante vencedora deverá arcar com todos os custos da operação, transporte, mão de obra, frete ou qualquer outra despesa decorrente que advém da garantia/assistência técnica, não havendo qualquer ônus para a Secretaria de Administração da Presidência da República.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

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

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de (vinte) dias.²⁰

7.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **20% (vinte por cento)** a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **15% (quinze por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **10% (dez por cento)** a **15% (quinze por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **5% (cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **0,5% (cinco décimos por cento)** a **5% (cinco por cento)** do valor da contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa 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 do 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, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias 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 5 (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 de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de Crédito

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

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

8.27.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar como 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 08/12/2025.

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice de Preços ao Consumidor Amplo - 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.

9.2. No momento do envio da proposta para análise (fase de aceitação), a empresa licitante deverá informar a marca e o modelo, quando aplicável, do produto ofertado.

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será integral.

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 nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. Não será exigida, nos termos do inciso III do caput do artigo 70 da Lei 14.133, de 2021, tendo em vista se tratar de aquisição de características elementares, a qual não se acolhe outras exigências.

Qualificação Técnica

9.23. Não será exigida, nos termos do inciso III do caput do artigo 70 da Lei 14.133, de 2021, tendo em vista se tratar de aquisição de características elementares, a qual não se acolhe outras exigências.

Disposições gerais sobre habilitação

9.24. 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.

9.25. 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.

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

9.27. 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.

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ **892.673,63 (Oitocentos e noventa e dois mil, seiscentos e setenta e três reais e sessenta e três centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2026, na Unidade Gestora Secretaria de Administração, número UG 110001- SA/PR.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

1.3.2. O Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Referência e em seus anexos.

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

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

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

3.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação 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;

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

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

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

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

3.1.9.1. A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

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

3.1.11. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

3.1.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em sua empresa.

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

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

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

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

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

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

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

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

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

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

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3. Indenizações e multas.

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

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

6. DOS CASOS OMISSOS

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

7. ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

8. FORO

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

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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

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

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

CARLOS ANTONIO DOS SANTOS

Agente de Compras



Assinou eletronicamente em 02/04/2026 às 11:42:42.

DARLAN LEVANTINO AMARO

Assistente



Assinou eletronicamente em 02/04/2026 às 14:28:57.

VIVIAN CONCEICAO CARVALHO

Assessora Técnica



Assinou eletronicamente em 02/04/2026 às 15:00:28.

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Estudo Técnico Preliminar 182/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 00059.001056/2025-72

2. Descrição da necessidade

- 2.1. O presente estudo visa atender as demandas dos órgãos da Presidência da República que foram solicitadas na fase de planejamento do PCA/2025 (6900440) e de itens fracassados do Pregão nº 90061/2024 - processo 00059.000304/2024-87. Portanto, com a mudança de exercício para o ano de 2026, foi incluída no PCA/2026.
- 2.2. No decurso deste processo, foram formalizadas mais duas demandas. A primeira refere-se à aquisição de equipamentos especializados destinados à modernização da cozinha da Residência Oficial do Palácio da Alvorada; essa demanda foi originalmente registrada no processo SEI nº 00264.000252 /2025-02 e, posteriormente, incorporada e anexada aos autos do pleito em curso por meio do Documento de Formalização da Demanda 17/2025/CGARO /DIARO/SA/SE/CC/PR (SEI nº 7137816). A segunda demanda é para a aquisição de um *freezer* horizontal, solicitada via *e-mail*, o qual foi anexado aos autos deste processo sob o documento SEI nº 7161516. Também foram inseridos, oportunamente, itens que foram fracassados ou cancelados de licitações anteriores, o que resultou na planilha de preços (SEI nº 7329764).
- 2.3. A união dos processos foi, então, efetivada pela área técnica, com base na similaridade dos objetos, visando a economicidade e a celeridade da tramitação.
- 2.4. Conforme os e-mails 7329793, 7329800, 7329804, 7329811, 7329834 e 7335000 anexo ao processo SEI 00059.001056/2025-72, as áreas demandantes justificam a necessidade dos equipamentos devido à obsolescência, falhas frequentes e falta de itens próprios — o que impõe o uso de soluções improvisadas ou a dependência de outras unidades, comprometendo a eficiência administrativa, a autonomia operacional e as boas práticas de segurança. A ausência desses itens, ou o uso de equipamentos obsoletos, compromete a continuidade administrativa e a eficiência das atividades de apoio logístico e institucional.
- 2.5. Ademais, optou-se pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) devido à previsibilidade de consumo aliada à incerteza do momento da necessidade. Embora o dimensionamento tenha sido baseado em levantamentos físicos e no histórico das unidades, a natureza dos objetos não permite determinar, com exatidão matemática, o cronograma e o volume de substituições ao longo do exercício.
- 2.6. Nesse sentido, o modelo permite que a Administração convoque os fornecedores conforme a disponibilidade orçamentária e a prioridade das demandas, garantindo agilidade na reposição de itens e evitando novos processos licitatórios para cada necessidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Documentação Histórica - DDH	Paula Alcântara Pereira
Coordenação-Geral de Administração das Residências Oficiais - CGARO	Eduardo de Souza Ribeiro
Diretoria de Gestão Interna - GPPR	Rafael Almeida Alves Paulino
Coordenação de Subsistência	Maria de Lurdes Moura Rocha
Secretaria Nacional de Participação Social - SNPS/SG	João Marcos dos Santos de Melo
Divisão de Patrimônio - COPAT	João Bruno Cedraz Ramos
Diretoria de Gestão Interna - DGIN/SRI	Fábio Miranda Bezerra
Secretaria de Coordenação e Assuntos Aeroespaciais SCAE/GSI	Marcus Paulo Vieira Bispo
Secretaria de Acompanhamento e Gestão de Assuntos Estratégicos - SAGAE	Gustavo Freitas Fonseca
Assessoria Especial do Presidente da República	Egmar Dantas
Coordenação de Planejamento - CPLA/CISSET	Raimundo Oliveira Lima

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Requisitos Gerais

4.1. Os bens desta aquisição são considerados, igualmente, como bens comuns, tendo em vista que possuem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, por meio de especificações reconhecidas e usuais de mercado.

4.2. Em respeito ao Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, esta Administração adota o Sistema de Registro de Preços - SRP, devido à natureza dos materiais a serem adquiridos que impedem a definição exata dos quantitativos a serem consumidos, bem como da necessidade de aquisição dos materiais conforme demanda, ou seja, com entregas parceladas, em consonância com os Incisos I, II e V do At. 3º do referido Decreto, conforme abaixo:

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

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

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

4.3. Ainda, não será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços decorrente da licitação, em razão da falta de capacidade logística e de recursos humanos para o posterior gerenciamento no órgão:

Art. 7º Compete ao órgão ou à entidade gerenciadora praticar todos os atos de controle e de administração do SRP, em especial: XI - deliberar quanto à adesão posterior de órgãos e entidades que não tenham manifestado interesse durante o período de divulgação da IRP.

Requisitos específicos

4.4. 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 fiscal do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

4.5. 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, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

4.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético profissional pela perfeita execução do contrato.

4.9. As especificações dos produtos seguiram padronização com dados atualmente utilizados pelas empresas especializadas do ramo de comércio e conforme catalogação no sistema de compras do governo federal.

4.10. A garantia dos materiais fornecidos deve seguir as determinações da legislação vigente (Código de Defesa do Consumidor).

4.11. A licitante vencedora deverá solucionar possíveis problemas relativos aos bens cobertos pela garantia, sendo que todo e qualquer ônus para a sua solução correrão às expensas da Contratada, como transporte para retirada e devolução do produto, troca de peças, entre outros.

Da exigência da amostra

4.12. Não haverá exigência de amostra.

Indicação de marcas ou modelos

4.13. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.13.1. Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021):

Art. 41. No caso de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá excepcionalmente:

I - indicar uma ou mais marcas ou modelos, desde que formalmente justificado, na seguinte hipótese:

d) quando a descrição do objeto a ser licitado puder ser mais bem compreendida pela identificação de determinada marca ou determinado modelo aptos a servir apenas como referência;

4.14. Os modelos ou marca de referência corresponde àqueles indicados nos documentos encaminhados pelas áreas demandante, conforme descrito no Documento de Formalização da Demanda 16 (SEI nº 7111012) e planilha por área demandante nº 7329756 . Justifica-se a menção à marca mencionada devido à qualidade dos produtos utilizados.

Garantia da Contratação

4.15. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da lei nº 14.133/21, pela razão abaixo justificada:

4.15.1. Trata-se de fornecimento em remessa única.

Requisitos de sustentabilidade

4.16. Os produtos deverão ser embalados e transportados de forma adequada de acordo com suas especificidades, a fim de que não viole sua integridade.

4.17. A Contratada, deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental, conforme prevê a IN 01, de 19 de janeiro de 2010, a saber:

I – que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

II – que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

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

Plano de Logística Sustentável

4.18. O Planejamento Estratégico da Presidência da República possui em um de seus objetivos promoção da racionalização e do consumo consciente de bens e serviços, contempladas no Objetivo Estratégico nº 2, "Minimizar o impacto ambiental na produção de resíduos relacionados às contratações de bens e serviços de engenharia e patrimônio". Dessa forma, a elaboração do Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS) da Presidência da República, contida no processo 00040.000136/2024-29 aborda objetivos visando ações para orientar equipe de planejamento de contratação.

4.19. Adicionalmente, reconhecemos que o alinhamento com o Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS) é uma exigência prevista no art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 81/2022. Nesse sentido, o PDLS da Presidência da República foi elaborado com indicadores estratégicos que buscam inserir na contratação de bens e serviços obrigações referente a melhores práticas da gestão de resíduos, alinhando-se ao Objetivo Estratégico nº 2 do Planejamento Estratégico, que visa inserir na contratação de bens e serviços obrigações referente a melhores práticas da gestão de resíduos.

4.20. A implementação de ações sustentáveis, como aumentar o percentual de contratações com critérios de sustentabilidade, é uma prioridade constante. O PDLS conta com indicadores de desempenho que monitoram o aumento de contratações sustentáveis e direcionam esforços para alcançar a meta de orientar as equipes de planejamento de contratação, reforçando o compromisso institucional com a redução do consumo.

4.21. Portanto, as contratações realizadas observam os princípios da sustentabilidade e estão alinhadas aos instrumentos de planejamento estratégico e operacional da Administração Pública. A Administração deve implementar e monitorar a gestão de resíduos sólidos para minimizar o impacto ambiental contribuindo para o cumprimento das metas estabelecidas no PDLS e na gestão organizacional.

Recebimento

4.22. O prazo de entrega será de até 15 (quinze) dias contados da solicitação de fornecimento pelo Gestor do Contrato observando a quantidade, o horário, o local definidos na solicitação. Abaixo tem-se os possíveis endereços que poderão ser indicados:

4.22.1. Local de entrega: Depósito Central da Presidência da República, situado na Avenida N-2, Área anexa ao Palácio do Planalto, CEP 70150-900, em Brasília - DF.

4.22.2. O horário de entrega poderá ser fixado entre 8 h (oito horas) e 17 h (dezessete horas).

4.22.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.22.4. O bem deverá ser entregue acondicionado em embalagem própria, para cada item, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

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

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

4.25. 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 quanto as especificações e/ou contratuais.

4.26. 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 1º de abril de 2021, comunicando-se à licitante vencedora para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

Art. 143. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento.

4.27. 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.

4.28. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens e dos serviços prestados nem a responsabilidade ético-profissional da licitante vencedora pela perfeita entrega dos bens e execução das regras estabelecidas no processo licitatório em questão.

4.29. A licitante vencedora deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues. Deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.30. A licitante vencedora deverá fornecer bens ou materiais novos, de primeiro uso, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado compatíveis com as especificações indicadas nos documentos licitatórios.

Impossibilidade de Intenção de Registro de Preços

4.31. Considerando o disposto no inciso II, artigo 7º do Decreto nº 11.462/2023, não será deferida a intenção de registro de preços por parte deste órgão, uma vez que o processo de aquisição de eletroeletrônico foi planejado com base em necessidades predefinidas e urgentes do órgão gerenciador, visando atender à demandas específicas de forma célere e eficiente. A anuência à intenção de registro de preços por outros órgãos implicaria em novos trâmites administrativos, como a verificação das necessidades de cada um deles e a adequação de suas solicitações, o que atrasaria significativamente o presente processo de contratação e, consequentemente, o atendimento das demandas do órgão gerenciador. Tal situação contraria a necessidade de uma contratação ágil e que atenda, sem delongas, aos objetivos do órgão responsável.

4.32. Outrossim, o deferimento à intenção de registro de preços por outras instituições pode implicar em um aumento da complexidade na gestão do contrato, com a necessidade de gerenciar diferentes demandas, prazos e condições específicas para cada órgão aderente, o que poderia impactar negativamente o processo de aquisição em razão da limitação na capacidade de gerenciamento.

Impossibilidade de Adesão posterior à Ata de Registro de Preços

4.33. Considerando o disposto no inciso XI do art. 7º do Decreto 11462, de 31 de março de 2023, não será permitida a adesão posterior à Ata de Registro de Preços a órgãos não participantes, visto que a Coordenação de Materiais não dispõe de capacidade e recursos humanos suficientes para gerenciamento posterior de atas, nos termos do inciso I do art. 7º, do Decreto 11462, de 31 de março de 2023.

Margem de Preferência

4.34. Em análise dos códigos Catmat dos itens do referido processo no Catálogo de Compras (Compras.gov.br), verificou-se que o Item nº 6 (balança digital de plataforma 200 kg), Catmat nº 482247, enquadra-se na margem de preferência de 10% normal e adicional de 10%, prevista no Decreto nº 11.890/2024, conforme disposto na Resolução CICS/MGI nº 8, de 31 de março de 2025 da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS, por se tratar de bem manufaturado nacional que atende a normas técnicas brasileiras.

5. Levantamento de Mercado

Análise comparativa de práticas e/ou soluções para a necessidade

5.1. Foram realizadas consultas, no que tange às contratações para o objeto em tela, promovidas no âmbito de outros órgãos da Administração Pública Federal com o objetivo de verificar a existência de soluções compatíveis/similares que venham a dar subsídios ao atendimento das necessidades apresentadas no presente estudo.

5.2. Ainda, na realização da pesquisa, em contratações similares feitas por outros órgãos, não foi identificado a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam à necessidade da administração.

5.3. Em análise, verificou-se que a solução para atendimento da demanda, uma vez que não há disponibilidade no órgão, será a aquisição dos bens podendo ser licitada por meio da modalidade Pregão no Sistema de Registro de Preços - SRP, na sua forma eletrônica, uma vez que há garantia da contratação sem o risco de formação de estoque excedente.

5.4. A escolha pelo procedimento do SRP considerou as vantagens conferidas à administração pública quanto a possibilidade de atender sua demanda em acordo com a disponibilidade de recursos orçamentários e financeiros, o que, indubitavelmente, tem potencial para melhorar o planejamento administrativo e otimizar o uso dos recursos públicos disponíveis.

5.5. A primeira opção seria a adesão a ATA de registro de preço vigente e com demonstrada vantagem para a Administração, por meio de pesquisa de preço.

5.6. Foi realizada consulta no sistema de compras (painel de preços). A referida pesquisa identificou que não existe ATA de Registro de Preço para os itens almejados conforme solicitados, uma vez que, não alcança o seu pleno atendimento devido, em alguns casos, não haver admissão a adesão do órgão gerenciador; não ser possível também por haver divergências nas especificações, assim como divergências entre os quantitativos solicitados e os quantitativos disponibilizados, ou ainda a proximidade do vencimento de Atas não tendo tempo hábil para a finalização do processo de aquisição.

5.7. A segunda opção para atendimento da necessidade seria através da busca de alguma Intenção de Registro de Preço (IRP) aberta no Sistema SIASGnet (sistema de compras do governo), de forma que a Secretaria Administrativa da Presidência da República pudesse através da citada ferramenta, analisar se algum outro órgão da esfera do Poder Executivo Federal, estaria realizando aquisição desse mesmo objeto. Nessa situação, economizar-se-ia parte da fase interna já supostamente já teria sido realizada pelo outro órgão gerenciador como, por exemplo, pesquisa de preço, estudo técnico preliminar, termo de referência e dentre outros documentos. Ocorre que não foram verificadas intenções de registro de preços que dispusessem dos itens almejados em questão que pudessem atender a demanda da Presidência da República em tempo hábil frente a necessidade.

5.8. A terceira e última opção se constitui na realização de processo licitatório próprio para a aquisição dos itens almejados pelas Unidades Administrativas, este é mais custoso e também demanda um tempo maior de instrução processual, sendo menos célere e mais dispendioso frente as duas opções anteriores.

5.9. Considerando o disposto tanto no art. 75, caput, inciso II c/c art. 182 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como o disposto no Decreto nº 11.317, de 29 de dezembro de 2022, não é possível realizar a presente aquisição pela modalidade de dispensa, uma vez que o valor máximo de aquisições em que é possível a dispensa é de R\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos).

5.10. Dessa forma, diante do exposto e pela impossibilidade das opções acima indicadas, restou como melhor opção de contratação a elaboração de processo licitatório na modalidade pregão por Sistema de Registro de Preços (SRP), por meio da Ata de Registro de Preços (ARP), a exemplo do que ocorreu em anos anteriores.

5.11. A escolha pelo procedimento do Sistema de Registro de Preços - SRP considerou as vantagens conferidas à administração pública quanto a possibilidade de atender sua demanda em acordo com a disponibilidade de recursos orçamentários e financeiros, o que, indubitavelmente, tem potência para melhorar o planejamento administrativo e otimizar o uso dos recursos públicos disponíveis.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado no presente Estudo, abrange a aquisição de equipamentos diversos para atendimento das necessidades das unidades administrativas pertencentes a Presidência da República.

6.2. As demandas visam atender as necessidades da Residência Oficial do Palácio do Alvorada, como também as demandas de Unidades Administrativas da Presidência da República, no intuito de adquirir ou substituir os referidos materiais.

6.3. As descrições dos materiais atendem às demandas existentes e estão de acordo com as especificações técnicas constantes no Catálogo de Materiais (Catmat), bem como, com o setor produtivo e o mercado nacional.

6.4. O tipo de solução foi embasado na ata vigente, a qual se adequa melhor às pretensões da Presidência da República que é licitação na modalidade pregão por Sistema de Registro de Preços (SRP), por meio da Ata de Registro de Preços (ARP), que garante o fornecimento do material sem a obrigatoriedade de compra.

6.5. A nova contratação proposta visa dar continuidade ao fornecimento de materiais não abrangidos pelo almoxarifado virtual.

6.6. Os materiais são bens comuns, deverão ter garantia do fabricante e/ou da licitante vencedora observando as disposições da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6.7. A garantia dos objetos e equipamentos se iniciará a partir do recebimento definitivo. O prazo mínimo de garantia dos objetos da presente contratação será de 12 (doze) meses a partir do recebimento definitivo pelo Contratante.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A quantidade estimada para a presente contratação baseou-se nas demandas apontadas pelas áreas demandantes durante a elaboração do Plano Anual de Contratações - PCA 2025. Essas informações foram complementadas pelos *e-mails* (7110757, 7110791, 7110809, 7110816, 7110823, 7110854, 7110879, 7110888, 7110902, 7110912, e 7190949), também pelos **e-mails** relativos a itens fracassados de licitações anteriores (7110961, 7110967, 7110977, 7110980, 7110986, 7110993, 7111004). O cálculo considerou, ainda, o Documento de Formalização da Demanda 17 (DFD) (7137816) e o *e-mail* de solicitação do item 28 - *freezer horizontal* (7161516), conforme descrito na planilha por área demandante (7329756), documentos estes tratados junto às respectivas unidades administrativas da Presidência da República.

7.2. No Documento de Formalização da Demanda nº 16 (SEI nº 7111012) e planilha por área demandante anexa (7329756) há indicação dos quantitativos dos equipamento diversos que ora se propõe adquirir. Contudo, posteriormente, houve redução no quantitativo solicitado dos equipamentos **Lustradora/Polidora de Calçados e Fragmentadora de Papel**, de acordo com o e-mail 7329800, e, exclusão do item **Carrinho Tipo Plataforma Industrial**, de acordo com o e-mail (7335000), resultando na atualização das planilhas anexas: Planilha por área demandante 7329756 e Planilha de preços (7329764).

7.3. Abaixo segue as quantidades finais solicitadas pelas áreas e os códigos do Catálogo de Materiais (Catmat) a serem utilizados para realização da licitação.

Item	Especificação	Cód. Catmat	Unid. de Med.	Quant.
1	BALCÃO TÉRMICO Especificação: Material: aço inoxidável 430 e vidro. Capacidade: Com 8 cubas 1/2 GN grandes e com tampas. Tipo de cuba: quente. Estrutura: Rodízios para locomoção com freios, pés cromados confeccionados em tubo inteiro. Corpo e banho-maria: confeccionados em aço inoxidável 430. Fechamento superior: em inox 430 ou em vidro temperado (protetor de saliva);Aquecimento: elétrico, controle da temperatura por termostato (único do mercado de 20 °C a 120 °C). Medidas aproximadas: largura: 62,5 cm, comprimento: 147,5 cm, altura: 157,5 cm. Cubas: 8. Potência: 2000 W. Tensão: 220 V.	632408	UN	1
2	Refresqueira dupla inoxidável Especificação: Aço inoxidável; Dimensões: 65 x 40 x 50 cm; 220V; 2 cubas de 15L cada; controle individual de temperatura; potência compatível.	445212	UN	1
3	Bebedouro água garrafão Especificação: Material aço, tipo vertical, elétrico, acabamento externo pintado, cor branca, capacidade do galão 20 litros, capacidade de refrigeração: maior ou igual a 0,9l/h; voltagem 220, saída água natural e gelada, características adicionais: aparador de excesso de água removível. Referência: Libell Master CGA. Karina K20, similar ou qualidade superior.	401655	UN	31
4	Ferro a Vapor Industrial com Reservatório Especificação: Tipo: Ferro a vapor com caldeira acoplada. Peso do ferro: 2,0 kg. Dimensões da base do ferro: 120 mm x 225 mm. Acionamento: Gatilho mecânico para liberação de vapor. Sistema de aquecimento: Resistência tubular blindada dupla. Caldeira: Integrada, monobloco, com 3 câmaras de aquecimento para produção contínua de vapor. Capacidade do reservatório: 5 litros, com registro de controle de vazão. Voltagem: 220V (monofásico). Potência total: 1400W. Sistema de segurança: Termostato tipo Snap-Action 16A, protetor térmico, base de apoio de silicone. Referência: Continental / VPress VAP-20, similar ou de qualidade superior.	607777	UN	4
	Serra Fita de Bancada para Açougue 3/4 CV			

5	<p>Especificação: Estrutura aço alta resistência; Dim.: 160 x 60 x 60 cm; Voltagem: 220V; Motor: 3/4 CV (1,74 HP); Área corte: 30x28 cm; Lâmina contínua 2,8–3 m; Corta carne e osso com segurança.</p> <p>Referência: Tramontina, Fisher, Zwilling, KitchenAid, similar ou qualidade superior.</p>	258163	UN	1
6	<p>Balança Digital de Plataforma</p> <p>Especificação: Capacidade de máxima 200 kg, sem coluna, com plataforma de 40 x 30 cm em aço inoxidável resistente e fácil de limpar. Possui display LED de fácil leitura, design compacto e portátil, bivolt e bateria recarregável de longa duração.</p>	482247	UN	2
7	<p>Refresqueira/Suqueira</p> <p>Especificação: Não requer energia elétrica, possui reservatório em acrílico com compartimento separado para gelo, base em inox, torneira de alavanca e pés de borracha para estabilidade. Capacidade de 8 litros, tempo médio de degelo de 2 a 3 horas, dimensões 56 x 36 x 26 cm (AxLxP).</p> <p>Referência: Modelo: SF.2.108, similar ou superior.</p>	632025	UN	4
8	<p>Fragmentadora de papel</p> <p>Especificação: Fonte de alimentação: Elétrica; voltagem: 220 volts ou bivolt; potência: 500 watts ou superior; nível de segurança: P-3 ou superior (Norma DIN 66399); abertura de inserção: a partir de 230 mm; acionamento automático com sensor de presença de papel; capacidade de fragmentação: mínimo de 15 (quinze) folhas de papel; fragmenta papel, cliques e grampos; tecnologia antiatolamento e de reversão automática para desobstrução de papel; nível de ruído: 60 dB ou inferior; lixeira integrada com capacidade de 40 litros ou superior; visor de funções; garantia mínima: 1 ano. Características Adicionais: Sensor de segurança para a lixeira e para a presença de papel; sensor de lixeira cheia e de sobrecarga (excesso de folhas); proteção contra superaquecimento com sistema de proteção térmica; engrenagens, pentes e raspadores fabricados em aço para maior durabilidade; presença de rodízios para fácil movimentação; destrói cartões magnéticos, DVDs, CDs e crachás de PVC; formato aproximado: 340 mm (largura) x 630 mm (altura) x 470 mm (profundidade); recurso de economia de energia e selo Procel 'A'.</p>	624348	UN	94
9	<p>Lavadora de alta pressão profissional</p> <p>Especificação: chassi em aço, visor frontal para leitura do nível e qualidade do óleo do motor, válvula multifuncional, integra regulagem de pressão, by pass, Stop Total, sucção de detergente e vazão em uma única peça, pressão 2.170psi, vazão: 600 L/h, potência 4.000w, motor: indução de 4 polos, bomba tipo: radial, peso: 46Kg, dimensões do produto: 720x630x920mm, tensão 220v.</p> <p>Referência: Karcher HD 7/15 Maxi, similar ou qualidade superior.</p>	449867	UN	2
10	<p>Rotulador eletrônico</p> <p>Especificação: tecnologia de impressão: térmica direta Display LCD de 12 caracteres, teclado: QWERTY com teclas salientes, saída da impressora: monocromático, componentes incluídos: 6 fitas de etiquetas compatíveis, fonte alimentação compatível, sendo 4 pilhas "AAA" ou adaptador AD24A.</p>	447274	UN	2
11	<p>Aspirador Pó/Líquido</p> <p>Especificação: Material: Plástico Alta Resistência , Tipo Uso: Profissional, Voltagem: Bivolt, Potência Aspirador: 1400 W, Capacidade Tanque: 13 L. Dimensões aproximadas: comp: 37,5 cm; larg: 37,5 cm e alt: 54 cm.</p> <p>Referência: Wap, similar ou qualidade superior.</p>	250773	UN	2

12	Bebedouro refrigerador industrial Especificação: inox 100 L; Aço inox; Dim.: 135 x 70 x 72 cm; Peso: 40 kg; 220V; Potência: 280W; Filtro incluso; kit instalação; 3 torneiras frontais. Referência: Aquamax, similar ou qualidade superior.	452767	UN	3
13	CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO Especificação: 300 mm; Aço inox; Dim.: 70 x 55 x 65 cm; Voltagem: 220V; Disco: 300 mm; Motor: 250–300W (0,33–0,4 HP); Corte ajustável 0–15 mm; Automático; pés antiderrapantes; Peso: 40–50 kg.	445256	UN	2
14	MESA TÉRMICA COM SUÇÃO INTEGRADA Especificação: área útil do tampo principal comprimento 1.160 mm, largura 380 mm, altura fixa, padrão industrial (não regulável). Acabamento da superfície em tecido resistente ao calor com isolamento térmico. Sistema de aquecimento: resistência na mesa 1.300 watts, resistência no braço articulado (passa-mangas) 350 watts. Sistema de sucção: motor de 550 watts acoplado. Acionamento por pedal elétrico. Voltagem 220 volts (monofásico). Controles adicionais: termostato ajustável para controle da temperatura. Alavanca seletora de sucção (mesa / braço). Sistema de proteção: fusível contra curto-circuito. Referência: Sun Special / SSH-T2, similar ou qualidade superior.	617400	UN	3
15	LUSTRADORA / POLIDORA DE CALÇADOS ELÉTRICA Especificação: Características Essenciais: Fonte de alimentação: Elétrica, voltagem: 220 volts ou bivolt; tipo de operação: elétrico com motor 1/6cv - 1700rpm, monofásico, 4 polos, com sistema antiaquecimento; estrutura: metal reforçado com pintura eletrostática para maior durabilidade; escovas rotativas: diâmetro de 145 x 150 mm, fabricadas em lã natural; cor: preto; acionamento via botão pulsante em aço inox, anti-vandalismo. Características Adicionais: Controle de velocidade ajustável; luz de funcionamento; base antiderrapante; cabo de alimentação com comprimento mínimo de 1,5 m; sistema dosador de cera líquida incolor tipo roll-on, com capacidade para 300 ml, dosagem sem excessos, compatível com calçados de couro liso; haste de apoio desmontável fabricada em aço inoxidável polido.	393219	UN	9
16	AMASSADEIRA ESPIRAL COM BACIA Especificação: separador de massa e grade de proteção em aço inoxidável; sapatas estacionárias e rodízios; sistema mecânico de alta precisão, com rolamentos e mancais blindado. Itens de segurança: grade de proteção e botão de emergência; painel digital; com trava de segurança; capacidade máxima: 40Kg e Mínima 4Kg de massa; produção de até 615 pães franceses crus de 65 g por preparo; tensão: 220V trifásico ou 380V trifásico; dimensões aproximadas (alt. × larg. × prof.): 1.250 mm x 633 mm x 970 mm. Referência: Prática, similar ou qualidade superior.	444990	UN	1
17	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL Especificação: material: construído em aço inox escovado, rotação: 3.500 RPM; potência: 0,5 cv/370w; voltagem: 220v ou bivolt; dimensões aproximadas: 78 x 34 x 33 (A. × L. × P.). Referência: Skymssen, similar ou qualidade superior.	613950	UN	2
	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS Especificação: Motor assíncrono. Potência: 4.400w. Voltagem: trifásico 400v. Velocidade: 1500 - 300rpm; sistema pulse, facas: 3 (três) lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - incluídas. Cuba: em inox - 20L. R-VAC: dispositivo de vácuo.			

18	<p>Comp. x lag x alt. aproximados: 380 x 630 x 760. Pega ergonômicas, Possibilidade de adicionar ingredientes durante a preparação. tampa provida de uma junta de vedação para uma perfeita estanquidade.</p> <p>Referência: Robot Coupe, similar ou qualidade superior.</p>	634308	UN	2
19	<p>BATEDEIRA PROFISSIONAL</p> <p>Especificação: cuba e acessórios (pá plana, gancho, fouet e protetor de respingos) em aço Inox.; tensão: 220v; frequência (Hz) 60; potência mínima 325w; profundidade aproximada: 37.1cm; velocidade: 10; tigela: 7,6.</p> <p>Referência: KitchenAid, similar ou qualidade superior.</p>	447100	UN	2
20	<p>MISTURADOR INDUSTRIAL</p> <p>Especificação: estrutura: alumínio fundido, aço inox e polímero de alta resistência. Pannel digital: programação de tempo e velocidade. Sistema planetário: mistura homogênea por movimentos intensos. Fixador tipo click: Fixação prática do cabeçote à panela. Motor: Redutor integrado, alta performance e silencioso. Capacidade: 10 litros; 7 quilos. Produção de massa: Até 4 kg. Produção de doce: 12 a 15 latas de leite condensado (6 kg). Diâmetro da panela: 300 mm. Espessura da panela: 5 mm. Potência: 46 W. Consumo: 0,8 kW/h; consumo de gás: 0,265 kg/h. Voltagem: 220 V. Dimensões (A x L x P): 54 x 54 x 45 cm.</p> <p>Referência: Refrisol, similar ou qualidade superior.</p>	633754	UN	2
21	<p>DESCASCADOR DE ALHO</p> <p>Especificação: Estrutura: Aço inox, que proporciona durabilidade e facilidade na limpeza. Capacidade: Permite descascar até 06 kg de alho, cebolas ou batatas por vez. Segurança: Equipado com boca de alimentação em labirinto e pés antiderrapantes. Design: Estrutura cilíndrica com acabamento prateado e elegante. Capacidade: 06 kg. Produção: Média de 67 kg/h. Velocidade do motor: 370 RPM. Potência: 1/4 cv. Consumo: 0,18 kW/h. Voltagem: 220v. Dimensões (A x L x P): 71 x 37 x 51 cm. Peso: 27 kg.</p> <p>Referência: Refrisol, similar ou qualidade superior.</p>	273946	UN	2
22	<p>LAVADORA DE COPOS E XÍCARAS</p> <p>Especificação: Pannel eletrônico. Operações de ciclo: 60s, 90s e 180s. Consumo: 2,2 litros de água por ciclo. Construída em aço inoxidável. Braços de lavagem e de enxágue independentes. Tanque de lavagem de 15 litros de água. Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade para 4 litros de água. Porta com parede dupla para melhor isolamento térmico e acústico. Compacta, para uso em bancadas. (Profundidade de 846 mm com a porta aberta). Acessórios: gavetas para copos, xícaras e taças, suporte plástico para talheres, suporte para pratos de sobremesa e/ou pires.</p> <p>Referência: prática, similar ou qualidade superior.</p>	254479	UN	1
23	<p>LAVADORA DE LOUÇAS</p> <p>Especificação: Capacidade: 65, 48 ou 30 gavetas por hora, cada gaveta acomoda até 18 pratos ou 9 bandejas de até 46cm de comprimento; possui programação intuitiva e conta com três opções de ciclos de lavagem, sendo o menor de apenas 55 segundos; realiza as lavagens a quente; pannel eletrônico; temperatura: 55°C a 65°C de lavagem e 80°C a 90°C de enxágue; consumo: 2,4 litros de água por ciclo; construída em aço inoxidável. Pannel de comando eletrônico posicionado na parte superior frontal do equipamento. Abertura da porta frontal com ampla altura útil de 380 mm. Braços de lavagem e de enxágue independentes e confeccionados em aço inoxidável. Tanque de lavagem de 20 litros de água com pranchas coletoras de resíduos posicionadas na parte superior do tanque. Paredes internas com cantos arredondados que evitam o acúmulo de resíduos e facilitam a higienização do equipamento.</p>	633755	UN	1

	<p>Porta com parede dupla para melhor isolamento térmico e acústico. Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade para 7 litros de água. Acessórios: gaveta lisa, gaveta para pratos de bandejas, suporte plástico para talheres.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>			
24	<p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO</p> <p>Especificação: 220v, com 20 esteiras. Tipo de montagem: de bancada. Capacidade: 20GNs 1 /1 x 65 mm. Funções: ar quente, vapor, vapor combinado, sonda, regenerar, injeção manual, resfriamento rápido e exaustão de vapor. Material: inox AISI 444/430. Potência: 21.300w. Temperatura: 30°C a 300°C. Tipo de Vidro do forno: duplo temperado. Voltagem: 220V.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>	629043	UN	1
25	<p>FORNO PARA PIZZA</p> <p>Especificação: Dimensões aproximadas (alt. x larg. x prof.): 340 mm x 705 mm x 788 mm. Preparação: 40 cm de diâmetro em até 3 minutos; Com porta vitrine e iluminação especial. Tecnologia Ventless: dispensa exaustão. Empilhável: permite sobrepor até dois fornos (1+1). Controle de temperatura de 30°C a 330°C. Armazena até 80 receitas, com 6 passos cada, divididas em 8 grupos. Conexão USB. Controle independente da velocidade de ar e temperaturas superior e inferior. Higienização com passo a passo na tela para orientar o processo. Material: 100% em aço inoxidável. Isolamento térmico eficiente. Filtro de fácil remoção, sem necessidade de intervenção técnica. Econômico no uso de energia.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>	630601	UN	1
26	<p>CILINDRO SOVADOR AUTOMÁTICO</p> <p>Especificação: Capacidade: 20 kg de massa por operação. Tensão: 220V. Dimensões aproximadas (alt. x larg. x prof.): 1386 mm x 987 mm x 1584 mm. Pannel digital de fácil operação e visualizar a distância entre os cilindros. Modo automático e programável. Operação com um exclusivo sistema de duas velocidades. Sistema tríplice que funciona com 3 cilindros robustos e abertura eletrônica progressiva e milimétrica. Após finalizar cada etapa, os rolos se abrem automaticamente para iniciar um novo ciclo, conferindo segurança e durabilidade ao conjunto. Display para visualizar a distância entre os cilindros, fabricados com materiais atóxicos. Itens de segurança: botões de emergência e botão de rearme. Motor principal de 5cv. Bandejas de coleta de resíduos e suporte de farinha removível. Circuito elétrico com componentes certificados e normatizados.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>	633756	UN	2
27	<p>MÁQUINA DE SALGADOS E DOCES</p> <p>Especificação: Produção de até 2500 salgados por hora. Moldes para bolinha, coxinha, quibe, traveseirinho. Bicos para salgados e doces de 7 gramas a 120 gramas. Engrenagens e eixos de aço garantindo maior durabilidade. Voltímetro digital para você acompanhar a tensão da sua rede. Proteção garantida através da NR-12. Botões independentes para regulagem de massa, recheio. Cabeçote de alumínio naval. Pintura eletrostática que não descasca. Estrutura produzida em aço carbono com pintura eletrostática, cabeçote fundido em alumínio, cuba para massa e recheio em policarbonato. Garantindo uma alta resistência e facilidade na hora da limpeza. Capacidade de produção: 2.500 salgados de 7g/hora - 1.250 salgados de 20g/hora - 250 salgados de 100g/hora - 208 salgados de 120g/hora. Dimensões aproximadas: comprimento: 700 mm - altura: 650 mm - largura: 400 mm. Motor: 3 motores independentes. Eletricidade: Bivolt Seletora.</p> <p>Referência: Interlaser máquinas, similar ou qualidade superior.</p>	627719	UN	1
	FREEZER HORIZONTAL			

28	<p>Especificação: Freezer horizontal, com capacidade de 309 litros ou superior; Cor branca; Tensão 220v; com a possibilidade de utilização nos modos freezer ou refrigerador, Tecnologia frost free ou equivalente que evite acúmulo de gelo.</p> <p>Referência: Freezer Horizontal Consul 309L - CHA31FB (220V), Freezer Horizontal Electrolux Cycle Defrost 314L - HI330 (220V)</p>	257547	UN	1
----	--	--------	----	---

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 892.673,63

8.1. Considerando o quantitativo por área demandante, indicado na planilha (SEI nº 7329756), e o Documento de Formalização da Demanda nº16/2025 /DCOM/COMAT/CGPAT/DIENP/SA (SEI nº 7111012), segue abaixo a tabela que indica, para cada item, o preço de referência (valor de referência) calculado para o processo licitatório.

8.2. Foi realizada a pesquisa de preços a partir dos parâmetros previstos nos incisos I e II do art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021. Contudo, não se obteve amostras válidas de contratações públicas para embasamento da composição dos valores de **todos** os itens, sobretudo considerando as especificidades da demanda. A pesquisa de preços foi conduzida em conformidade com os parâmetros estabelecidos nos incisos I, III e IV do art. 5º da Instrução Normativa supracitada. A seleção de fornecedores e a coleta de dados foram realizadas mediante consulta a referências de contratações análogas por outros órgãos e entidades, utilizando-se os sistemas oficiais, notadamente o Painel de Preços do Ministério da Gestão e Inovação e a ferramenta Banco de Preços, além de pesquisa de mercado ampla na *internet*. Adicionalmente, para o Item Multiprocessador de alimentos, foram solicitados e obtidos orçamentos de dois fornecedores, conforme comprovantes anexados aos autos sob os números SEI 7136852 e 7136860. As pesquisas de preços foram consolidadas na Planilha de Preços (7329764), sendo a pesquisa amplamente idônea com base nos valores mercadológicos, propiciando a adequada estimativa de custos da contratação de forma transparente, possibilitando a aferição do valor referencial dos itens que servirão como parâmetro na análise da exequibilidade e aceitabilidade das propostas ou lances das empresas licitantes na ocasião do certame, norteando o valor máximo aceitável. Ainda, foram desconsideradas as contratações feitas pela Administração Pública e já concluídas em um prazo superior a 1 (um) ano à data da pesquisa de preços, bem como foram desconsideradas pesquisas com valores inexequíveis ou excessivamente elevados. Também em atendimento à referida Instrução Normativa, registra-se que as metodologias adotadas para obter o preço de referência foram a média e a mediana, considerando o menor valor entre elas, uma vez que proporcionou para cada item uma visão mais próxima dos preços atualmente praticados no mercado fornecedor.

8.3. Os valores estimados para fins de análise preliminar da viabilidade da aquisição são:

Item	Especificação	CATMAT	UF	Qtde.	Requis. Mínima	Requis. Máxima	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	<p>BALCÃO TÉRMICO</p> <p>Especificação: Material: aço inoxidável 430 e vidro. Capacidade: Com 8 cubas 1/2 GN grandes e com tampas. Tipo de cuba: quente. Estrutura: Rodízios para locomoção com freios, pés cromados confeccionados em tubo inteiro. Corpo e banho-maria: confeccionados em aço inoxidável 430. Fechamento superior: em inox 430 ou em vidro temperado (protetor de saliva);</p> <p>Aquecimento: elétrico, controle da temperatura por termostato (único do mercado de 20 °C a 120 °C). Medidas aproximadas: largura: 62,5 cm, comprimento: 147,5 cm, altura: 157,5 cm. Cubas: 8. Potência: 2000 W. Tensão: 220 V.</p>	632408	UN	1	1	1	6.669,53	6.669,53

2	REFRESQUEIRA DUPLA INOXIDÁVEL Especificação: 220V; Aço inoxidável; Dimensões: 65 x 40 x 50 cm; 220V; 2 cubas de 15 L cada; controle individual de temperatura; potência compatível.	445212	UN	1	1	1	2.425,00	2.425,00
3	BEBEDOURO PARA GARRAÇÃO DE ÁGUA Especificação: material aço, tipo vertical, elétrico, acabamento externo pintado, cor branca, capacidade do galão 20 litros, capacidade de refrigeração: maior ou igual a 0,9l/h; voltagem 220, saída água natural e gelada, características adicionais: aparador de excesso de água removível. Referência: Libell Master CGA. Karina K20, similar ou qualidade superior.	401655	UN	31	1	31	795,00	24.645,00
4	FERRO À VAPOR INDUSTRIAL COM RESERVATÓRIO Especificação: Tipo: Ferro a vapor com caldeira acoplada. Peso do ferro: 2,0 kg. Dimensões da base do ferro: 120 mm x 225 mm. Acionamento: Gatilho mecânico para liberação de vapor. Sistema de aquecimento: Resistência tubular blindada dupla. Caldeira: Integrada, monobloco, com 3 câmaras de aquecimento para produção contínua de vapor. Capacidade do reservatório: 5 litros, com registro de controle de vazão. Voltagem: 220V (monofásico). Potência total: 1400W. Sistema de segurança: Termostato tipo Snap-Action 16A, protetor térmico, base de apoio de silicone. Referência: Continental / VPress VAP-20, similar ou de qualidade superior.	607777	UN	4	1	4	1.323,28	5.293,12
5	SERRA FITA DE BANCADA PARA AÇOUGUE Especificação: 3/4 CV: Estrutura aço alta resistência; Dim.: 160 x 60 x 60 cm; Voltagem: 220V; Motor: 3/4 CV (1,74 HP); Área corte: 30 x 28 cm; Lâmina contínua 2,8–3 m; Corta carne e osso com segurança. Referência: Tramontina, Fisher, Zwilling, KitchenAid, similar ou qualidade superior.	258163	UN	1	1	1	8.963,79	8.963,79
6	BALANÇA DIGITAL DE PLATAFORMA Especificação: capacidade 200 kg, sem coluna, com plataforma de 40 x 30 cm em aço inoxidável resistente e fácil de limpar. Possui display LED de fácil leitura, design compacto e portátil, bivolt e bateria recarregável de longa duração. Capacidade máxima de 200 kg.	482247	UN	2	1	2	787,00	1.574,00
7	REFRESQUEIRA/SUQUEIRA Especificação: Modelo: SF.2.108. Não requer energia elétrica, possui reservatório em acrílico com compartimento separado para gelo, base em inox, torneira de alavanca e pés de borracha para estabilidade. Capacidade de 8 litros, tempo médio de degelo de 2 a 3 horas, dimensões 56 x 36 x 26 cm (AxLxP).	632025	UN	4	1	4	685,71	2.742,84
	FRAGMENTADORA DE PAPEL Especificação: Características Essenciais: Fonte de alimentação: Elétrica; voltagem: 220 volts ou bivolt; potência: 500 watts ou superior; nível de segurança: P-3 ou superior (Norma DIN 66399); abertura de inserção: a partir de 230 mm; acionamento automático com sensor de presença de papel; capacidade de fragmentação: mínimo de 15 (quinze) folhas de papel; fragmenta papel, clipes e grampos; tecnologia antiatolamento e de reversão automática para desobstrução de papel; nível de ruído: 60 dB ou inferior;							

8	lixeira integrada com capacidade de 40 litros ou superior; visor de funções; garantia mínima: 1 ano. Características Adicionais: Sensor de segurança para a lixeira e para a presença de papel; sensor de lixeira cheia e de sobrecarga (excesso de folhas); proteção contra superaquecimento com sistema de proteção térmica; engrenagens, pentes e raspadores fabricados em aço para maior durabilidade; presença de rodízios para fácil movimentação; destrói cartões magnéticos, DVDs, CDs e crachás de PVC; formato aproximado: 340 mm (largura) x 630 mm (altura) x 470 mm (profundidade); recurso de economia de energia e selo Procel 'A'.	624348	UN	94	1	94	3.100,00	291.400,00
9	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO PROFISSIONAL Especificação: chassi em aço, visor frontal para leitura do nível e qualidade do óleo do motor, válvula multifuncional, integra regulagem de pressão, by pass, Stop Total, sucção de detergente e vazão em uma única peça, pressão 2.170psi, vazão: 600 L/h, potência 4.000w, motor: indução de 4 polos, bomba tipo: radial, peso: 46 Kg, dimensões do produto: 720 x 630 x 920 mm, tensão 220v. Referência: Karcher HD 7/15 Maxi, similar ou qualidade superior.	449867	UN	2	1	2	12.873,18	25.746,36
10	ROTULADOR ELETRÔNICO Especificação: tecnologia de impressão: térmica direta Display LCD de 12 caracteres, teclado: QWERTY com teclas salientes, saída da impressora: monocromático, componentes incluídos: 6 fitas de etiquetas compatíveis, fonte alimentação compatível, sendo 4 pilhas "AAA" ou adaptador AD24A.	447274	UN	2	1	2	410,60	821,20
11	ASPIRADOR DE PÓ/LÍQUIDO Especificação: Material: Plástico Alta Resistência, Tipo Uso: Profissional, Voltagem: Bivolt, Potência Aspirador: 1400 W, Capacidade Tanque: 13 L. Dimensões aproximadas: comp: 37,5 cm; larg: 37,5 cm e alt: 54 cm Referência: Wap, similar ou qualidade superior.	250773	UN	2	1	2	525,00	1.050,00
12	BEBEDOURO REFRIGERADOR INDUSTRIAL Especificação: inox 100 L: Aço inox; Dim.: 135 x 70 x 72 cm; Peso: 40 kg; 220V; Potência: 280W; Filtro incluso; kit instalação; 3 torneiras frontais. Referência: Aquamax, similar ou qualidade superior.	452767	UN	3	1	3	4.469,31	13.407,93
13	CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO Especificação: 300 mm: Aço inox; Dim.: 70 x 55 x 65 cm; Voltagem: 220V; Disco: 300 mm; Motor: 250–300W (0,33–0,4 HP); Corte ajustável 0–15 mm; automático; pés antiderrapantes; Peso: 40–50 kg.	445256	UN	2	1	2	13.828,66	27.657,32
14	MESA TÉRMICA COM SUCÇÃO INTEGRADA Especificação: área útil do tampo principal comprimento 1.160 mm, largura 380 mm, altura fixa, padrão industrial (não regulável). Acabamento da superfície em tecido resistente ao calor com isolamento térmico. Sistema de aquecimento: resistência na mesa 1.300 watts, resistência no braço articulado (passa-mangas) 350 watts. Sistema de sucção: motor de 550 watts acoplado. Acionamento por pedal elétrico. Voltagem 220 volts (monofásico). Controles adicionais: termostato ajustável para controle da temperatura. Alavanca seletora de sucção (mesa / braço). Sistema de proteção: fusível contra curto-circuito.	617400	UN	3	1	3	9.077,11	27.231,33

	Referência: Sun Special / SSH-T2, similar ou qualidade superior.							
15	LUSTRADORA / POLIDORA DE CALÇADOS ELÉTRICA Especificação: Características Essenciais: Fonte de alimentação: Elétrica, voltagem: 220 volts ou bivolt; tipo de operação: elétrico com motor 1/6cv - 1700rpm, monofásico, 4 polos, com sistema antiaquecimento; estrutura: metal reforçado com pintura eletrostática para maior durabilidade; escovas rotativas: diâmetro de 145 x 150 mm, fabricadas em lã natural; cor: preto; acionamento via botão pulsante em aço inox, anti-vandalismo. Características Adicionais: Controle de velocidade ajustável; luz de funcionamento; base antiderrapante; cabo de alimentação com comprimento mínimo de 1,5 m; sistema dosador de cera líquida incolor tipo roll-on, com capacidade para 300 ml, dosagem sem excessos, compatível com calçados de couro liso; haste de apoio desmontável fabricada em aço inoxidável polido.	393219	UN	9	1	9	2.460,85	22.147,65
16	AMASSADEIRA ESPIRAL COM BACIA Especificação: separador de massa e grade de proteção em aço inoxidável; sapatas estacionárias e rodízios; sistema mecânico de alta precisão, com rolamentos e mancais blindado. Itens de segurança: grade de proteção e botão de emergência; painel digital; com trava de segurança; capacidade máxima: 40Kg e mínima 4Kg de massa; produção de até 615 pães franceses crus de 65 g por preparo; tensão: 220V trifásico ou 380V trifásico; dimensões aproximadas (alt. × larg. × prof.): 1.250 mm x 633 mm x 970 mm. Referência: Prática, similar ou qualidade superior.	444990	UN	1	1	1	22.018,92	22.018,92
17	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL Especificação: material: construído em aço inox escovado, rotação: 3.500 RPM; potência: 0,5 cv/370w; voltagem: 220v ou bivolt; dimensões aproximadas: 78 x 34 x 33 (A. × L. × P.). Referência: Skymssen, similar ou qualidade superior.	613950	UN	2	1	2	1.475,31	2.950,62
18	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS Especificação: Motor assíncrono. Potência: 4.400w. Voltagem: trifásico 400v. Velocidade: 1500 - 300rpm; sistema pulse, facas: 3 (três) lâminas lisas desmontáveis e ajustáveis integralmente em inox - incluídas. Cuba: em inox - 20L. R-VAC: dispositivo de vácuo. Comp. x lag x alt. aproximados: 380 x 630 x 760. Pega ergonômicas, Possibilidade de adicionar ingredientes durante a preparação. tampa provida de uma junta de vedação para uma perfeita estanquidade. Referência: Robot Coupe, similar ou qualidade superior.	634308	UN	2	1	2	63.637,50	127.275,00
19	BATEDEIRA PROFISSIONAL Especificação: cuba e acessórios (pá plana, gancho, fouet e protetor de respingos) em aço Inox.; tensão: 220v; frequência (Hz) 60; potência mínima 325w; profundidade aproximada: 37.1cm; velocidade: 10; tigela: 7,6. Referência: KitchenAid, similar ou qualidade superior.	447100	UN	2	1	2	5.941,56	11.883,12
	MISTURADOR INDUSTRIAL Especificação: estrutura: alumínio fundido, aço inox e polímero de alta resistência. Painel digital: programação de tempo e velocidade. Sistema							

20	<p>planetário: mistura homogênea por movimentos intensos. Fixador tipo click: Fixação prática do cabeçote à panela. Motor: Redutor integrado, alta performance e silencioso. Capacidade: 10 litros; 7 quilos. Produção de massa: Até 4 kg. Produção de doce: 12 a 15 latas de leite condensado (6 kg). Diâmetro da panela: 300 mm. Espessura da panela: 5 mm. Potência: 46 W. Consumo: 0,8 kW/h; consumo de gás: 0,265 kg/h. Voltagem: 220 V. Dimensões (A x L x P): 54 x 54 x 45 cm.</p> <p>Referência: Refrisol, similar ou qualidade superior.</p>	633754	UN	2	1	2	4.923,75	9.847,50
21	<p>DESCASCADOR DE ALHO</p> <p>Especificação: Estrutura: Aço inox, que proporciona durabilidade e facilidade na limpeza. Capacidade: Permite descascar até 06 kg de alho, cebolas ou batatas por vez. Segurança: Equipado com boca de alimentação em labirinto e pés antiderrapantes. Design: Estrutura cilíndrica com acabamento prateado e elegante. Capacidade: 06 kg. Produção: Média de 67 kg/h. Velocidade do motor: 370 RPM. Potência: 1/4 cv. Consumo: 0,18 kW /h. Voltagem: 220v. Dimensões (A x L x P): 71 x 37 x 51 cm. Peso: 27 kg.</p> <p>Referência: Refrisol, similar ou qualidade superior.</p>	273946	UN	2	1	2	2.526,32	5.052,64
22	<p>LAVADORA DE COPOS E XÍCARAS</p> <p>Especificação: Painel eletrônico. Operações de ciclo: 60s, 90s e 180s. Consumo: 2,2 litros de água por ciclo. Construída em aço inoxidável. Braços de lavagem e de enxágue independentes. Tanque de lavagem de 15 litros de água. Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade para 4 litros de água. Porta com parede dupla para melhor isolamento térmico e acústico. Compacta, para uso em bancadas. (Profundidade de 846 mm com a porta aberta). Acessórios: gavetas para copos, xícaras e taças, suporte plástico para talheres, suporte para pratos de sobremesa e/ou pires.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>	254479	UN	1	1	1	18.365,95	18.365,95
23	<p>LAVADORA DE LOUÇAS</p> <p>Especificação: Capacidade: 65, 48 ou 30 gavetas por hora, cada gaveta acomoda até 18 pratos ou 9 bandejas de até 46cm de comprimento; possui programação intuitiva e conta com três opções de ciclos de lavagem, sendo o menor de apenas 55 segundos; realiza as lavagens a quente; painel eletrônico; temperatura: 55°C a 65°C de lavagem e 80°C a 90°C de enxágue; consumo: 2,4 litros de água por ciclo; construída em aço inoxidável. Painel de comando eletrônico posicionado na parte superior frontal do equipamento. Abertura da porta frontal com ampla altura útil de 380 mm. Braços de lavagem e de enxágue independentes e confeccionados em aço inoxidável. Tanque de lavagem de 20 litros de água com pranchas coletoras de resíduos posicionadas na parte superior do tanque. Paredes internas com cantos arredondados que evitam o acúmulo de resíduos e facilitam a higienização do equipamento. Porta com parede dupla para melhor isolamento térmico e acústico. Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade para 7 litros de água. Acessórios: gaveta lisa, gaveta para pratos de bandejas, suporte plástico para talheres.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>	633755	UN	1	1	1	23.724,82	23.724,82
24	<p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO</p> <p>Especificação: 220v, com 20 esteiras. Tipo de montagem: de bancada. Capacidade: 20GNs 1/1 x 65 mm. Funções: ar quente, vapor, vapor</p>	629043	UN	1	1	1	92.129,92	92.129,92

	<p>combinado, sonda, regenerar, injeção manual, resfriamento rápido e exaustão de vapor. Material: inox AISI 444/430. Potência: 21.300w. Temperatura: 30°C a 300°C. Tipo de Vidro do forno: duplo temperado. Voltagem: 220V.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>							
25	<p>FORNO PARA PIZZA</p> <p>Especificação: Dimensões aproximadas (alt. × larg. × prof.): 340 mm x 705 mm x 788 mm. Preparação: 40 cm de diâmetro em até 3 minutos; com porta vitrine e iluminação especial. Tecnologia Ventless: dispensa exaustão. Empilhável: permite sobrepor até dois fornos (1+1). Controle de temperatura de 30°C a 330°C. Armazena até 80 receitas, com 6 passos cada, divididas em 8 grupos. Conexão USB. Controle independente da velocidade de ar e temperaturas superior e inferior. Higienização com passo a passo na tela para orientar o processo. Material: 100% em aço inoxidável. Isolamento térmico eficiente. Filtro de fácil remoção, sem necessidade de intervenção técnica. Econômico no uso de energia.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>	630601	UN	1	1	1	27.296,31	27.296,31
26	<p>CILINDRO SOVADOR AUTOMÁTICO</p> <p>Especificação: Capacidade: 20 kg de massa por operação. Tensão: 220V. Dimensões aproximadas (alt. × larg. × prof.): 1386 mm x 987 mm x 1584 mm. Pannel digital de fácil operação e visualizar a distância entre os cilindros. Modo automático e programável. Operação com um exclusivo sistema de duas velocidades. Sistema tríplex que funciona com 3 cilindros robustos e abertura eletrônica progressiva e milimétrica. Após finalizar cada etapa, os rolos se abrem automaticamente para iniciar um novo ciclo, conferindo segurança e durabilidade ao conjunto. Display para visualizar a distância entre os cilindros, fabricados com materiais atóxicos. Itens de segurança: botões de emergência e botão de rearme. Motor principal de 5cv. Bandejas de coleta de resíduos e suporte de farinha removível. Circuito elétrico com componentes certificados e normatizados.</p> <p>Referência: Prática, similar ou qualidade superior.</p>	633756	UN	2	1	2	36.599,02	73.198,04
27	<p>MÁQUINA DE SALGADOS E DOCES</p> <p>Especificação: Produção de até 2500 salgados por hora. Moldes para bolinha, coxinha, quibe, travesseirinho. Bicos para salgados e doces de 7 gramas a 120 gramas. Engrenagens e eixos de aço garantindo maior durabilidade. Voltímetro digital para você acompanhar a tensão da sua rede. Proteção garantida através da NR-12. Botões independentes para regulagem de massa, recheio. Cabeçote de alumínio naval. Pintura eletrostática que não descasca. Estrutura produzida em aço carbono com pintura eletrostática, cabeçote fundido em alumínio, cuba para massa e recheio em policarbonato. Garantindo uma alta resistência e facilidade na hora da limpeza. Capacidade de produção: 2.500 salgados de 7g/hora - 1.250 salgados de 20g/hora - 250 salgados de 100g/hora - 208 salgados de 120g/hora. Dimensões aproximadas: comprimento: 700 mm - altura: 650 mm - largura: 400 mm. Motor: 3 motores independentes. Eletricidade: Bivolt Seletora.</p> <p>Referência: Interlaser máquinas, similar ou qualidade superior.</p>	627719	UN	1	1	1	14.527,49	14.527,49
28	<p>FREEZER HORIZONTAL</p> <p>Especificação: Freezer horizontal, com capacidade de 309 litros ou superior; Cor branca; Tensão 220v; com a possibilidade de utilização nos modos freezer ou refrigerador, Tecnologia frost free ou equivalente que evite acúmulo de gelo.</p>	257547	UN	1	1	1	2.628,23	2.628,23

Referência: Freezer Horizontal Consul 309L - CHA31FB (220V), Freezer Horizontal Electrolux Cycle Defrost 314L - HI330 (220V)							
Valor total da contratação R\$	892.673,63						

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

- 9.1. A aquisição será realizada de uma única vez.
- 9.2. A presente contratação na modalidade Registro de Preços, será por item. Não será por grupo.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

- 10.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes da almejada contratação.
- 10.2. As empresas que porventura sejam contratadas deverão apenas fornecer os materiais que ora se propõe adquirir descritos no presente estudo.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

- 11.1. A referida aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual - PCA 2026, conforme informações apresentadas no presente estudo.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- 12.1. Pretende-se alcançar os seguintes resultados:
- 12.1.1. A Aquisição de equipamentos e utensílios novos como também substituir os que estão desgastados pelo tempo de uso assim com baixa eficiência.
- 12.1.2. Permitir que os servidores executem suas tarefas de forma mais rápida e com menos interrupções, elevando a eficiência administrativa geral.
- 12.1.3. Substituir os bens que estão obsoletos ou desgastados, impedindo falhas operacionais e garantindo que as atividades essenciais da Presidência não sejam interrompidas por falta de suprimentos ou equipamentos.
- 12.1.4. A aquisição planejada de materiais diversos garante a compra de itens com qualidade e especificações adequadas, resultando em maior durabilidade e melhor apresentação institucional.
- 12.1.5. A renovação envolve a troca de itens antigos por modelos mais modernos e eficientes em consumo, gerando economia de energia e redução de custos operacionais a médio e longo prazo.
- 12.1.6. Garantir que as unidades estejam em conformidade com as normas técnicas e de segurança vigentes.

13. Providências a serem Adotadas

- 13.1. Não há providências a serem adotadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

- 14.1. De modo a ser garantir mínimos impactos ambientais devem ser observados os requisitos elencados nos requisitos de sustentabilidade.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando todos os aspectos já mencionados, avalia-se que a aquisição atenderá a Administração de forma satisfatória, portanto sendo viável. Em cumprimento ao disposto no art. 24 da Instrução Normativa nº 5, de 25 de maio de 2017, emitida pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, o presente estudo segue assinado pelos Integrantes da Equipe de Planejamento da Contratação.

16. Responsáveis

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

CARLOS ANTONIO DOS SANTOS

Agente de Compras



Assinou eletronicamente em 03/03/2026 às 15:12:39.

DARLAN LEVANTINO AMARO

Assistente



Assinou eletronicamente em 03/03/2026 às 16:00:17.

VIVIAN CONCEICAO CARVALHO

Assessora Técnica



Assinou eletronicamente em 03/03/2026 às 17:08:55.

LUCAS RODRIGUES CARNEIRO

Chefe da Divisão de Compras

