



INSTITUTO FEDERAL BAIANO – CAMPUS ITAPETINGA


(Processo Administrativo nº 23331.251756.2024-54)


TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de itens para o Laboratório de Alimentos do IF Baiano, *Campus Itapetinga*, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | CÓDIGO CATMAT | UNIDADE DE MEDIDA | QUANT. | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
|------|--|------------------|-------------------------|--------|----------------------------|-------------------------|
| 1 | <p>FRITADEIRA AIR FRYER</p> <p>Capacidade: 12 litros</p> <p>Potência: 1.800 watts</p> <p>Voltagem: 220 volts</p> <p>Marcas de referência:</p> <p>Oster – modelo: OFRT780</p> <p>Mondial – modelo: AFON-12L-BI</p> <p>Imagem de referência:</p>  | 608434 | Unidade | 2 | 815,26 | 1.630,52 |

| | | | | | | |
|---|---|--------|---------|---|----------|----------|
| 2 | <p>Afiador multifuncional, amolador de faca, tesouras, formão</p> <p>Broca lâmina 60 hz</p> <p>Potência: 65 watts,</p> <p>Voltagem: 220 volts</p> <p>Marca de referência: Nagano – modelo: NAM65</p> <p>Imagem de referência:</p>  | 603486 | Unidade | 4 | 225,66 | 902,64 |
| 3 | <p>Defumador doméstico</p> <p>Capacidade: 130 litros</p> <p>Voltagem: Bivolt ou 220 volts</p> <p>Componentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Defumador grande para 30 kg de carne; <ul style="list-style-type: none"> • 1 Pingadeira; • 5 Grelhas de Inox; • 1 Chapéu de Inox; • 3 varões de inox; <ul style="list-style-type: none"> • 6 ganchos; • 1 balde para serragem; <ul style="list-style-type: none"> • 1 termômetro; • 1 kit gás; • 1 manual de montagem de uso e receitas para defumação. | 276924 | Unidade | 1 | 2.203,12 | 2.203,12 |
| 4 | Desidratador de alimentos | 234599 | Unidade | 1 | 2.971,65 | 2.971,65 |

| | | | | | | |
|---|--|--------|---------|---|----------|----------|
| | <p>Material: Aço inox</p> <p>Capacidade: 70 litros</p> <p>Carga média: 8 kg</p> <p>Bandeja: 9 a 12 bandejas</p> <p>Voltagem: 220 volts</p> <p>Desidratação de frutas, carnes, aves, peixes, legumes, cogumelos, alimentação Pet, alimentos em geral.</p> <p>Lazer/Gastronomia/Renda Extra/Comércio. Os desidratadores são dotados de isolamento térmico, em lã de vidro "Santa Marina".</p> <p>Marca de referência: DAS – modelo: DS-800N</p> <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 5 | <p>Despoldadeira de frutas</p> <p>Capacidade: 10 litros</p> <p>Voltagem: 220 volts</p> <p>Peneiras: Três peneiras (0,8 mm, 1,5 mm e 5 mm).</p> <p>Marcas de referência:</p> <p>Metvisa – modelo DG 10</p> <p>Braesi – modelo DES-10</p> <p>Imagem de referência:</p> | 451173 | Unidade | 1 | 2.131,83 | 2.131,83 |

| | | | | | | |
|---|---|--------|---------|---|----------|----------|
| |  | | | | | |
| 6 | <p>Seladora a vácuo de câmara.</p> <p>Uma barra de 26 cm</p> <p>Voltagem: 220 volts</p> <p>Marcas de referência: Cetro</p> <p>-modelo: DZ 300T</p> <p>Registron – modelo RG-260C</p> <p>Imagem de referência:</p>  | 463139 | Unidade | 2 | 4.634,41 | 9.268,82 |
| 7 | <p>Seladora filme PVC</p> <p>Embalagem: A seladora utiliza rolo de papel filme PVC com largura máxima de 45 cm, bandeja de isopor</p> <p>Voltagem: 220 volts</p> <p>Marca de referência: Registron – modelo: RG-HW450</p> | 410027 | Unidade | 2 | 782,71 | 1.565,42 |
| 8 | <p>Seladora de pedal 220 Volts ou bivolt</p> <p>Com aquecimento instantâneo, essa seladora é compatível com embalagens de polietileno e</p> | 323996 | Unidade | 2 | 771,50 | 1.543,00 |

polipropileno de até 20 micras de espessura, garantindo uma selagem rápida e segura. Ela possui uma resistência de fita chata de níquel cromo protegida por uma fita isolante, o que oferece durabilidade e confiabilidade ao equipamento. Seu revestimento em pintura epóxi branca não só contribui para a aparência limpa e profissional, como também proporciona maior resistência à corrosão.

Especificações técnicas:

Área de solda: 350 x 3 mm.

Voltagem: Bivolt (127/220V) com chave seletora.

Dimensões externas: 400 x 335 x 955 mm (L x P x A).

Peso: 6 kg (líquido) e 6,8 kg (bruto). Cubagem: 0,13 m³.

Marcas de referência:


Cetro – modelo MQ00112;



Isamaq – modelo IP300CTF;

Registron – modelo RG-400 CT


Imagem de referência:






| | | | | | | |
|----|--|--------|--------------------------|----|--------|----------|
| 9 | <p>Bandeja de isopor Dimensão: 15 cm x 15 cm x 2,5 cm (altura) Pacote: 100 unidades Imagem de referência:</p>  | 372751 | Pacote (100 unidades) | 10 | 16,55 | 165,50 |
| 10 | <p>Colher de madeira Dimensão: 40 a 44 cm</p> | 294143 | Unidade | 20 | 34,39 | 687,80 |
| 11 | <p>Copo descartável plástico Material: Transparente Capacidade: 50 ml Pacote: 100 unidades</p> | 618311 | Pacote (100 unidades) | 20 | 4,09 | 81,80 |
| 12 | <p>Saco a vácuo lisa Dimensão: 15 cm x 25 cm OU 18 cm x 25 cm OU 20 cm x 25 cm Micras: 18 a 20 micras Pacote: 500 unidades</p> | 375317 | Pacote (500 unidades) | 50 | 167,70 | 8.385,00 |


| | | | | | | |
|----|--|--------|--------------------------|----|--------|----------|
| | <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 13 | <p>Saco a vácuo transparente com Ranhura Gofrada</p> <p>Dimensão: 25 cm x 30 cm</p> <p>Micras: 18 a 20 micras</p> <p>Pacote: 100 unidades</p> <p>Imagem de referência:</p>  | 462201 | Pacote (100 unidades) | 10 | 159,11 | 1.591,10 |
| 14 | <p>Saco plástico para seladora com Ranhura – Seladora a vácuo</p> <p>Dimensão: 25 cm x 30 cm</p> <p>Micras: 18 a 20 micras</p> <p>Embalagem: 10 sacos</p> | 462198 | Embalagem (10 sacos) | 80 | 19,76 | 1.580,80 |



| | | | | | | |
|----|---|--------|----------------------|----|-------|--------|
| | <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 15 | <p>Espátula de madeira grande Dimensão: 40 a 45 cm</p> | 229957 | Unidade | 20 | 18,90 | 378,00 |
| 16 | <p>Espátula Angular em inox e cabo em plástico para bolo Dimensão: 23 a 25 cm Imagem de referência:</p>  | 465686 | Unidade | 10 | 16,19 | 161,90 |
| 17 | <p>Espátula Reta em inox e cabo em plástico para bolo. Dimensão: 23 a 25 cm</p> | 412352 | Unidade | 10 | 22,89 | 228,90 |
| 18 | <p>Ganchos para defumadores Material: Aço inox, formato S Dimensão: 12 a 15 cm Kit: 12 unidades</p> | 315000 | Kit (12 unidades) | 3 | 71,66 | 214,98 |


| | | | | | | |
|----|---|--------|-------------------------|----|--------|----------|
| | <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 19 | <p>Jaleco descartável Material: TNT, descartável. Tipo manga longa Tamanho: G Aberto na frente Pacote: 10 unidades</p> | 321714 | Pacote (10 unidades) | 50 | 34,93 | 1.746,50 |
| 20 | <p>Kit seringa Injetora de tempero Material: Aço Inoxidável Imagem de referência:</p>  | 605562 | Kit | 3 | 198,98 | 596,94 |
| 21 | <p>Máscara para adulto Material: 100% polipropileno (não tecido) Filtro: Elemento filtrante interno. Eficiência: Efp maior que 98% e Bfe maior que 95%. Camadas: Mínimo de 3 camadas. Modelo: Ajustável, clipe nasal. Formato: Retangular, com</p> | 372359 | Caixa (50 unidades) | 50 | 18,48 | 924,00 |


| | | | | | | |
|----|--|--------|----------------------|----|------------|-----------|
| | <p>pregas horizontais.</p> <p>Característica adicional: Cor branca. Tamanho: Adulto.</p> <p>Esterilidade: Descartável</p> <p>Caixa: 50 unidades</p> | | | | | |
| 22 | <p>Modelador hambúrguer</p> <p>Material: molde de aço inox</p> <p>Diâmetro: 10 a 12 cm, com 3 cm de altura</p> <p>Tipo: Manual</p> <p>Imagem de referência:</p>  | 322244 | Unidade | 10 | 25,62 | 256,20 |
| 23 | <p>Papel alumínio</p> <p>Material: Alumínio</p> <p>Comprimento: 7,50 metros, largura: 30 cm</p> <p>Rolo de 7,5 metros</p> | 221390 | Rolo (7,5 metros) | 20 | 8,35 | 167,00 |
| 24 | <p>Filme de PVC (bobina de PVC)</p> <p>Dimensão: 38 cm x 300 metros</p> <p>Rolo: 300 metros</p> | 610585 | Rolo (300 metros) | 10 | 45,94 | 459,40 |
| 25 | <p>Papel toalha</p> <p>Material: 100% fibras celulósicas. Tipo folha: Dupla picotada. Cor: Branca</p> <p>Dimensão: 19 cm x 22 cm</p> <p>Características adicionais: Gofrado em bobinas de 60 toalhas/folhas</p> <p>Pacote: 2 rolos</p> | 440603 | Pacote (2 rolos) | 50 | 9,81 | 490,50 |
| 26 | <p>Pote redondo transparente com tampa</p> | 260801 | Pacote (mil | 50 | R\$ 256,79 | 12.839,50 |

| | | | | | | |
|----|---|--------|-----------------------------|----|--------|----------|
| | <p>Capacidade: 140 a 145 ml</p> <p>Material: Polipropileno</p> <p>Uso: Micro-ondas e congelador</p> <p>Pacote: Mil unidades</p> <p>Imagem de referência:</p>  | | unidades) | | | |
| 27 | <p>Pote redondo transparente com tampa</p> <p>Capacidade: 250 ml</p> <p>Material: Polipropileno</p> <p>Uso: Micro-ondas e congelador</p> <p>Pacote: 100 unidades</p> <p>Imagem de referência:</p>  | 311829 | Embalagem (100 unidades) | 20 | 61,50 | 1.230,00 |
| 28 | <p>Pote retangular transparente com tampa</p> <p>Capacidade: 150 ml</p> <p>Material: Polipropileno</p> <p>Uso: Micro-ondas e congelador</p> <p>Pacote: Mil unidades</p> | 260801 | Pacote (mil unidades) | 10 | 171,92 | 1.719,20 |
| 29 | <p>Pote retangular transparente com tampa</p> <p>Capacidade: 350 ml</p> | 260801 | Pacote (24 unidades) | 80 | 21,98 | 1.758,40 |


| | | | | | | |
|----|---|--------|-----------------------------|----|--------|----------|
| | Material: Polipropileno Uso: Micro-ondas e congelador. Pacote: 24 unidades Imagem de referência:  | | | | | |
| 30 | Papel Manteiga Aplicação: Culinária em geral Dimensão: 50 cm x 70 cm Características adicionais: Impermeável, acetinado, descartável Pacote: 400 folhas | 266558 | Pacote (400 folhas) | 4 | 221,50 | 886,00 |
| 31 | Saco plástico para geladinho/chupe chupe/sacolê Dimensão: 24 cm x 4 cm (largura) | 398513 | Pacote (mil unidades) | 1 | 33,62 | 33,62 |
| 32 | Saco Plástico Material: Polipropileno Pacote de 5 kg Embalagem: Transparente, alto brilho Dimensão: 60 cm x 80 cm | 232123 | Pacote (5 kg) | 5 | 106,96 | 534,80 |
| 33 | Touca Hospitalar Material: Não tecido 100% polipropileno Modelo: Com Elástico Em Toda Volta Cor: branca Gramatura: Cerca de 60 G/M2 Tamanho: 42 cm Tipo Uso: Descartável | 428622 | Embalagem (100 unidades) | 80 | 15,44 | 1.235,20 |

| | | | | | | |
|----|---|--------|---------|----|----------|----------|
| | Características adicionais: Hipoalergênica, atóxica, inodora, unissex. | | | | | |
| 34 | Maçarico isqueiro Recarregável para cozinha, tocha de comida com chama continuamente ajustável e trava de segurança para cozinhar Imagem de referência:  | 422457 | Unidade | 6 | 48,76 | 292,56 |
| 35 | Refil de gás butano/propano para maçarico Imagem de referência:  | 485638 | Unidade | 15 | 20,69 | 310,35 |
| 36 | Material laboratório tipo acidímetro de Dornic Características adicionais: Conjunto completo com Bureta 0-100 °D, resolução de 0,05 ml, frasco de plástico de 500 ML. | 602485 | Unidade | 10 | 293,95 | 2.939,50 |
| 37 | Refratômetro digital 0-95% Brix | 457795 | Unidade | 3 | 1.882,17 | 5.646,51 |
| 38 | Refratômetro digital para medições de cloreto de sódio Marca de referência: Milwaukee Imagem de referência: | 457795 | Unidade | 3 | 1.241,11 | 3.723,33 |



| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|----------|----------|
| |  | | | | | |
| 39 | Reagente Analítico 2 Componentes: Alizarol Apresentação: Solução Alcoólica. Concentração: 72° a 80° GI | 448277 | Litro | 4 | 31,69 | 126,76 |
| 40 | Banho Maria Ajuste digital com painel de controle Componentes: Com cuba dupla, tampa cônica, termômetro digital. Temperatura: Até 100 °C Volume: 5 litros a 10 litros | 479819 | Unidade | 1 | 1.826,01 | 1.826,01 |
| 41 | Hidróxido de sódio Concentração: 0,1 N Apresentação: Solução aquosa Concentração de 1 litro | 437139 | Litro | 4 | 23,44 | 93,76 |
| 42 | Batedeira doméstica tipo planetária Trava automática e disco de regulagem de altura tigelas 12 velocidades e batedores para massas leve, média. Voltagem: 220 volts ou bivolt. Potência mínima: 775 watts. Unidade motora fixa. Botão de articulação. Base antiderrapante e porta fio. Tampa antirrespingo. Quantidade de tigelas: Uma unidade Material da tigela: Plástico | 254357 | Unidade | 1 | 423,41 | 423,41 |


| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|----------|----------|
| | <p>Capacidade da tigela: 4 litros</p> <p>Características da tigela: Poder ser levada ao freezer e geladeira.</p> <p>Batedores: 3 Batedores (1 em aço inox para claras em neve, 1 em alumínio para massas leves e 1 em alumínio para massas pesadas).</p> <p>Movimento dos Batedores: Mistura rápida e homogênea. O batedor gira sobre o seu eixo enquanto circula pela tigela.</p> <p>Marcas de referência:</p> <p>Oster – modelo OBAT640-220</p> <p>Philco – modelo PBP775P</p> <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 43 | <p>Analizador químico de umidade</p> <p>Características adicionais: Análise por secagem, monitor gráfico.</p> | 329039 | Unidade | 1 | 7.367,00 | 7.367,00 |
| 44 | <p>Condutivímetro tipo portátil</p> <p>Medidor de condutividade (EC): Mede nutrientes, sais e outros sólidos dissolvidos. Faixa de medição de condutividade: EC 0-9999 S; 0-9,9mS TDS: 0-5000ppm</p> <p>Resolução: 1S/ppm; 0.1mS/ppt; 0.1C/F</p> <p>Faixa de medição de temperatura: 0-80 C 176F</p> <p>Compensação automática de</p> | 234715 | Unidade | 1 | 1.752,34 | 1.752,34 |


| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|--------|----------|
| | <p>temperatura Precisão: + / - 2% Calibração: Calibração Digital Alimentação: 3 baterias 1.5V (LR44) - Vida útil da bateria: aprox. 2 Anos Dimensões: 15.3 x 3.2 x 1.8 cm / Peso: 42,5 g Desligamento automático: após 5 minutos sem uso Função HOLD: Trava a leitura para leitura fora da solução. Resistente à água. Medição em 4 modos EC: mS, S TDS: PPM a 0,5 e PPM a 0,7 Mede nutrientes, Sais e outros Sólidos dissolvidos. Escalas Unidades de medida de EC (Condutividade Elétrica): S/cm: = micro-Siemens; mS/cm = mili-Siemens (1 mS = 1000 S); Escala Unidade de medida para TDS (Total Sólidos Dissolvidos); ppm = partes por milhão 0.5 e 0.7</p> | | | | | |
| 45 | <p>Peagâmetro tipo portátil</p> <p>Quantidade Pontas Calibragem: 3 Unidades Tipo Alimentação: Bateria Acidez: 0 A 14 PH Carga Elétrica Máxima: 1.999 MV Faixa temperatura líquidos: 0 a 100 °C</p> | 224830 | Unidade | 4 | 273,13 | 1.092,52 |


| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|----------|----------|
| | <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 46 | <p>Amassadeira/masseira rápida com sistema de segurança (15 kg)</p> <p>Equipamentos de acordo com a portaria 371/09 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo mesmo;</p> <p>Cuba em aço inoxidável 304 com batedor em ferro modular estanhado;</p> <p>Possui tampa de proteção móvel intertravada que impede o acesso à área do batedor e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata;</p> <p>Tampa de proteção móvel em aço inoxidável 430 com presilha de fechamento seguro e orifício central para facilitar a saída de gases e a colocação de componentes líquidos;</p> <p>Interface de segurança que efetua o monitoramento da integridade dos botões de emergência e proteções móveis;</p> <p>Estrutura em chapa reforçada Sae 1010/1020 com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;</p> <p>Pés de borracha com regulagem de altura;</p> <p>Tampa de proteção móvel</p> | 237992 | Unidade | 1 | 5.467,00 | 5.467,00 |



| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|----------|----------|
| | <p>intertravada com parada imediata;</p> <p>Sistema para esticar as correias;</p> <p>Processa até 15 Kg de massa pronta;</p> <p>Motor: 2 cavalos – monofásico;</p> <p>Fiação: cabo de alimentação sem flecha;</p> <p>Correia: A46 (2 unidades);</p> <p>Polia do motor: 55A2;</p> <p>Polia da hélice: 305A2;</p> <p>RPM: 305;</p> <p>Voltagem: 220 volts</p> <p>Marcas de referência: Venâncio, G. PANIZ.</p> <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 47 | <p>Modeladora de pão (modelo de mesa)</p> <p>Estrutura de chapa de aço com pintura epóxi;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carenagem em polímero termomoldado de alta resistência; - Sistema de tensão automática (bivolt ou 220 volts); - Raspador superior para remoção do excesso de massa; - Alavanca para regulação de tamanho; - Grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada; | 445803 | Unidade | 1 | 4.130,34 | 4.130,34 |



| | | | | | | |
|----|---|--------|---------|----|----------|----------|
| | <p>- Modelo de mesa.</p> <p>Capacidade de modelagem: pães de 20 gramas a 1 kg;</p> <p>- Potência: 350 300 W;</p> <p>- Consumo: 0,6 kW/h</p> <p>Marcas de referência: Braesi, G. PANIZ.</p> <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 48 | <p>Armário de crescimento de pão com 16 assadeiras (58 cm x 70 cm)</p> <p>Material: Aço carbono, pintura eletrostática epóxi</p> <p>Imagem de referência:</p>  | 457073 | Unidade | 1 | 2.128,86 | 2.128,86 |
| 49 | <p>Conjunto de bowls (3 tamanhos) inox com tampa.</p> <p>Aplicação: Cozinha</p> <p>Material: Aço inoxidável Diâmetros: Ø 17,5 cm 1,4 L Ø 19,5 cm 2 L Ø 22 cm 2,6 L</p> | 481703 | Jogo | 10 | 126,26 | 1.262,60 |


| | | | | | | |
|----|---|--------|---------|----|-------|----------|
| | Marca de referência: Electrolux | | | | | |
| 50 | Recipiente de alimentos com tampa Material: Vidro. Aplicação: Cozinha. Transmitância: Transparente Altura mínima: 16 cm, largura: 33 cm. | 484094 | Unidade | 20 | 54,81 | 1.096,20 |
| 51 | Fouet de silicone para cozinha Tipo: Pera Tamanho: Grande Batedor de claras de arame revestido em silicone, cabo em aço. tamanho 30 cm. Batedor Manual Material: Aço Inoxidável | 334505 | Unidade | 10 | 16,33 | 163,30 |
| 52 | Peneira Cozinha Material Aço inoxidável, material cabo: Aço Inoxidável, diâmetro: 20 a 23 cm. | 431338 | Unidade | 10 | 25,58 | 255,80 |
| 53 | Conjunto de peneira cozinha Material: Aço inoxidável Diâmetro: 12, 14 e 20 cm Características adicionais: Conjunto com 3 unidades Imagem de referência:  | 623403 | Jogo | 10 | 56,63 | 566,30 |
| 54 | Espátula Pão Duro Material: Silicone Aplicação: Tipo Pão Duro | 468503 | Unidade | 10 | 20,08 | 200,80 |


| | | | | | | |
|----|---|--------|---------|------|--------|----------|
| | Material cabo: Cabo plástico Comprimento cabo: Comprimento total: 28 a 30 cm | | | | | |
| 55 | Espátula para servir alimentos Material da base: Silicone Material do cabo: Aço inox Comprimento do cabo: 33 cm Marca de referência: Brinox | 386908 | Unidade | 20 | 31,25 | 625,00 |
| 56 | Espátula de silicone Tipo vazada, peça em silicone (corpo e haste). Comprimento do cabo: 29 cm. | 454211 | Unidade | 20 | 18,62 | 372,40 |
| 57 | Pote de alimentos com tampa Material: Vidro Formato: Sextavado Cor: Transparente Capacidade: 230 ml Imagem de referência:  | 607478 | Unidade | 1000 | 5,01 | 5.010,00 |
| 58 | Cortador/fatiador Tipo: Manual Material: Aço Inoxidável Dimensões: 35 x 14 x 5 cm Características adicionais: Mandolin, corte ajustável | 616145 | Unidade | 5 | 142,93 | 714,65 |


| | | | | | | |
|----|---|--------|------|---|-------|--------|
| | <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 59 | <p>Conjunto de medidores – Cinco colheres medidoras</p> <p>Material: Aço Inoxidável</p> <p>Medidores em aço inox próprio para contato com alimentos, diversos tamanhos, tipo "colher de sopa/colher de chá/colher de café". Produzido em aço inoxidável, de excelente qualidade. Este conjunto contém 5 colheres medidoras. Ideal para quem amar cozinhar e quer ou precisa de praticidade nesse momento, assim como para o uso profissional, pois garante as receitas na medida certa.</p> <p>Detalhes: composição e medidas (cxlxa): - 1/4 colher de chá (1,25 ml) 9,0 x 2,1 x 1,0cm; - 1/2 colher de chá (2,5 ml): 9,2 x 2,1 x 1,0cm; - 1 colher de chá (5,0 ml): 9,3 x 3,2 x 1,1cm; - 1 colher de chá (10 ml): 9,6 x 3,5 x 2,0cm; - 1 colher de sopa (15,0 ml): 9,9 x 4,2 x 2,5 cm.</p> | 619881 | Jogo | 5 | 27,89 | 139,45 |

| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|-------|--------|
| | <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 60 | <p>Conjunto de medidores</p> <p>Medidores em aço inox próprio para contato com alimentos, diversos tamanhos, tipo "Xícara" de chá/1/2 Xícara/1/4.</p> <p>Conjunto de xícara medidora na cor prateada.</p> <p>Contém 4 peças e cada uma com as seguintes medidas:</p> <p>1/4 (60 ml);</p> <p>1/3 (80 ml);</p> <p>1/2 (125 ml);</p> <p>1 (250 ml).</p> <p>Praticidade e elegância para a sua cozinha.</p> <p>Imagem de referência:</p>  | 452371 | Jogo | 5 | 44,99 | 224,95 |
| 61 | <p>Utensílio doméstico tipo Timer para cozinha</p> <p>Material: Plástico</p> <p>Características adicionais:</p> | 610396 | Unidade | 5 | 34,29 | 131,00 |


| | | | | | | |
|----|---|--------|---------|---|--------|----------|
| | Alarme sonoro e vibração Imagem de referência:  | | | | | |
| 62 | Tacho com alça Material: Cobre Capacidade: 10 litros Imagem de referência:  | 237805 | Unidade | 6 | 366,57 | 2.199,42 |
| 63 | Extrator de sucos (espremedor de fruta) Material: Aço inox Acompanha um copo seletor de sucos e uma castanha para espremer limões e outra para espremer laranjas Copo 3 litros, elétrico, com vasilhame em inox Potência mínima nominal: 400 watts Potência do motor: 0.5 Cavalo Voltagem: 220 volts ou bivolt Marca de referência: Skymssen Imagem de referência: | 357206 | Unidade | 1 | 765,29 | 765,29 |

| | | | | | | |
|----|---|--------|---------|----|-------|--------|
| |  | | | | | |
| 64 | Forma em alumínio de pão e bolo inglês Dimensão: Altura: 6 cm, largura: 11 cm, comprimento: 28 cm. | 465744 | Unidade | 10 | 19,10 | 191,00 |
| 65 | Conjunto de 3 formas retangulares de alumínio polido Conjunto com 3 formas retangulares em alumínio para bolos e tortas, fundo fixo. Prazo mínimo de garantia: Três meses de garantia contra defeito de fabricação. Componentes: <ul style="list-style-type: none"> • 1 forma com 38 cm de comprimento, 27 cm de largura, 5,5 cm de altura; • 1 forma com 35 cm de comprimento, 24 cm de largura, 5,5 cm de altura; • 1 forma com 30 cm de comprimento 21 cm de largura 5,5 cm de altura. | 465744 | Jogo | 10 | 58,30 | 583,00 |



| | | | | | | |
|----|---|--------|---------|----|--------|--------|
| | <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 66 | <p>Forma para fabricação de pães e bolos</p> <p>Tamanho: Grande Formato: Retangular Material: Alumínio Espessura: 0,90 mm Largura: 30 cm Comprimento: 38 cm Altura: 6 cm</p> | 222505 | Unidade | 10 | 38,87 | 388,70 |
| 67 | <p>Forma para fabricação de pães e bolos</p> <p>Tamanho: Pequeno Formato: Retangular Material: Alumínio Espessura: 0,85 mm Largura: 10 cm Comprimento: 23 cm Altura: 5 cm</p> | 330835 | Unidade | 10 | 23,50 | 235,00 |
| 68 | <p>Forma para fabricação de pães e bolos</p> <p>Formato: Retangular Material: Alumínio Largura: 10 cm Comprimento: 29 cm</p> | 449833 | Unidade | 10 | 27,05 | 270,50 |
| 69 | <p>Panela com fundo triplo (conjunto de panela – 5 unidades)</p> | 617399 | Jogo | 2 | 383,82 | 767,64 |


| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|--------|----------|
| | Material: Aço Inoxidável | | | | | |
| 70 | Panela com fundo triplo Capacidade: 4,7 litros Material: Aço inoxidável Diâmetro de 24 cm e espessura de 1,6 mm Imagem de referência:  | 615728 | Unidade | 5 | 233,66 | 1.168,30 |
| 71 | Processador de alimentos em aço inox Material corpo: Aço inoxidável Cor: Prata Função disco: Mixer/Triturador Voltagem: 220 Volts Motor elétrico. Potência: 1000 watts Produto com corpo triplo (aço inox, alumínio, aço inox), largura 22,1 cm, linha ou coleção profissional. | 445661 | Unidade | 3 | 332,12 | 996,36 |
| 72 | Panela tipo Caçarola de inox (com tampa) Capacidade: 8,4 litros Tamanho: Médio Fundo triplo. Dimensões: Comprimento: 37,5 cm; Largura: 30,4 cm; Altura: 20,3 cm; Diâmetro: 28 cm | 604769 | Unidade | 4 | 511,86 | 2.047,44 |

| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|----|--------|--------|
| 73 | Prato raso em porcelana Aplicação: Refeição. Cor: branca Formato: Circular, liso, 24 cm | 304000 | Unidade | 30 | 12,75 | 382,50 |
| 74 | Prato raso em porcelana Aplicação: Sobremesa. Cor: Branca. Formato: Circular. | 311418 | Unidade | 30 | 14,75 | 442,50 |
| 75 | Conjunto de garfo, faca, colher Material Talheres: Aço Inoxidável Material Cabo: Aço Inoxidável Cor cabo: Prata Quantidade Facas: 12 unidades; Quantidade Garfos: 12 unidades; Quantidade de Colaboradores: 12 unidades; Quantidade Facas Sobremesa: 12 unidades; Quantidade Garfos Sobremesa: 12 unidades; Quantidade Colheres Sobremesa: 12 unidades; Quantidade Colheres Café: 12 unidades; Quantidade Colheres Chá: 12 unidades; Características adicionais: 12 Garfos Peixe; 12 Facas Peixe. | 620607 | Jogo | 3 | 278,68 | 836,04 |

| | | | | | | |
|----|---|--------|---------|----|-------|--------|
| | <p>Marca de referência: Tramontina</p> <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 76 | <p>Rolo Massa</p> <p>Material: Aço inoxidável</p> <p>Tamanho: 50 cm</p> <p>Aplicação: Regulagem da espessura da massa</p> <p>Uso: Manual</p> | 384502 | Unidade | 10 | 58,62 | 586,20 |
| 77 | <p>Bacia de plástico</p> <p>Capacidade: 35 litros</p> <p>Material: Plástico Rígido</p> <p>Tamanho: Grande</p> <p>Diâmetro: 52 cm</p> | 236649 | Unidade | 2 | 29,62 | 59,24 |
| 78 | <p>Descascador de legumes manual</p> <p>Tipo: Curvo, lâmina em aço inox, cabo de polipropileno. Com 3 lâminas diferentes, 'lisa' que é o modelo tradicional de lâmina, para descascar legumes, com cascas mais grossas, 'serrilhada' para descascar frutas com cascas mais delicadas, como kiwi, maçãs, peras, mangas, etc., 'juliane' para preparar fiapos de legumes, para saladas, macarrão vegetariano, etc. Com design ergonômico e cabo antideslizante, proporciona</p> | 443912 | Unidade | 10 | 6,21 | 62,10 |


| | | | | | | |
|----|--|--------|----------------------|----|--------|--------|
| | <p>maior firmeza no manuseio, evitando acidentes. Mais um item do grupo de produtos 'prana gourmet'.</p> <p>Material: polipropileno livre de bpa e aço inox.</p> <p>Dimensão: Altura: 3 cm;</p> <p>Dimensão: Largura: 7 cm;</p> <p>Dimensão: Comprimento: 12 cm</p> <p>Componentes:</p> <p>1 descascador 3 em 1;</p> <p>1 dispenser;</p> <p>1 garra;</p> <p>3 lâminas</p> | | | | | |
| 79 | <p>Forma para queijo minas frescal</p> <p>Capacidade para 250 gramas</p> <p>Formato: Circular</p> <p>Coloração: Branca</p> <p>Material: Plástico resistente, com furos para escorrer o soro, pano dessorador e tampa de prensagem.</p> | 344698 | Unidade | 12 | 7,98 | 95,76 |
| 80 | <p>Papel alumínio para uso doméstico</p> <p>Material: Alumínio</p> <p>Comprimento: 100 metros.</p> <p>Largura: 30 cm. Apresentação: Rolo.</p> | 252642 | Rolo (100 metros) | 20 | 38,64 | 772,80 |
| 81 | <p>Máquina de fazer pão</p> <p>Voltagem: 220 Volts</p> <p>Componentes: Forma antiaderente e removível.</p> <p>Características adicionais:</p> <p>Capacidade mínima: 1,2 kg/Programada, manuais e automáticos.</p> <p>Quantidade mínima de programas: 12</p> <p>Potência mínima: 550 watts</p> | 614463 | Unidade | 1 | 542,94 | 542,94 |


| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|----------|----------|
| | <p>Marcas de referência:</p> <p>Britânia – modelo BPNE01</p> <p>Mondial – modelo NPF-53</p> <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 82 | <p>logurteira elétrica</p> <p>Material da estrutura: Polipropileno</p> <p>Voltagem: 220 Volts ou bivolt</p> <p>Potência mínima: 31 watts</p> <p>Capacidade: 1 litro</p> <p>Marca de referência: IZUMI</p> <p>Imagem de referência:</p>  | 624551 | Unidade | 3 | 221,24 | 663,72 |
| 83 | <p>Sorveteira</p> <p>Capacidade: 1 litro</p> <p>Tipo: Fabricação de sorvete</p> <p>Material da estrutura: Aço inoxidável</p> <p>Voltagem: Bivolt ou 220 V</p> <p>Tampa transparente com</p> | 615818 | Unidade | 1 | 5.092,36 | 5.092,36 |



| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|----------|----------|
| | <p>abertura grande para acrescentar ingredientes, tigela de sorvete removível, pá removível, tornando a limpeza mais prática. Os materiais não contam com BPA. Traz 12 configurações de congelamento, LCD com retroiluminação, monitor de temperatura e tempo. Possibilita manter a temperatura gelada por até 3 horas, sendo a primeira sorveteira que detecta automaticamente o congelamento da mistura com base na sua seleção e mantém pronta até a hora de servir.</p> <p>Marca de referência: Tramontina</p> <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 84 | <p>Cilindro Laminador com pedestal</p> <p>Estrutura em aço com pintura epóxi</p> <p>Bandeja de manipulação em aço inox ou pintura epóxi</p> <p>Eixos apoiados em rolamentos</p> <p>Rolos com revestimento em cromo duro</p> <p>Regulagem do cilindro unilateral</p> <p>Capacidade para 5 kg de massa</p> <p>Grade de segurança e chapa de proteção dos cilindros</p> <p>1 Manual de Instruções</p> <p>6 Meses de Garantia (prazo mínimo)</p> <p>Acompanha pedestal</p> | 275470 | Unidade | 1 | 5.307,95 | 5.307,95 |


| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|----|-------|--------|
| | Voltagem: Bivolt Motor: Monofásico 3,4 CV Marca de referência: Braesi – modelo CBPI-40 Imagem de referência:  | | | | | |
| 85 | Utensílio doméstico Aplicação: Suporte para facas Tipo: Barra magnética Material: Polipropileno e aço inoxidável Características Adicionais: Buchas e parafusos para fixação Altura: 1,3 cm Comprimento: 55 cm Largura: 5 cm Cor: Preta | 611694 | Unidade | 2 | 63,51 | 127,02 |
| 86 | Tigela Copa/Cozinha Material: Aço inoxidável Conjunto de 5 peças: 16 cm, 18 cm, 20 cm, 24 cm, 28 cm. | 454226 | Jogo | 5 | 64,54 | 322,70 |
| 87 | Tigela Capacidade: 8 litros Material: Aço Inoxidável Diâmetro: 32 cm | 485789 | Unidade | 10 | 40,98 | 409,80 |

| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|----------|----------|
| 88 | <p>Analizador de leite ultrassônico</p> <p>Para os mais variados tipos de leite, realiza análises de gordura, extrato seco desengordurado, densidade, proteína, lactose, sólidos, água adicionada, ponto de congelamento e temperatura. medição: 60 amostras/hora; design portátil e compacto; calibração: automática. medição: gordura: 0,01 a 25%, precisão +/-0,10%;extrato seco: 3% a 15%, precisão 0,15%;densidade: 1015 a 1040kg/m³, precisão 0,3kg/m³;proteína: 2% a 7%, precisão 0,15%;lactose: 0,01% a 6%, precisão 0,2%; água adicionada: 0% a 70%, precisão 3%; ponto de congelamento: -0,4°C a -0,7°C, precisão 0,001%; sais: 0,4% a 1,5%, precisão 0,05%;temperatura de trabalho: 10°C a 40°C;temperatura da amostra leite: 1°C a 40°C; umidade relativa do ar: 30% a 80%. fonte de alimentação: 110/220 volts. consumo de energia: 30w. entradas: usb e rs232. altura: 30,00 centímetros. largura: 24,00 centímetros. profundidade: 3,20 centímetros.</p> <p>Marcas de referência: Lactoscan – modelo S PFP</p> <p>Akso – modelo Master Mini</p> | 472420 | Unidade | 1 | 5.911,09 | 5.911,09 |
|----|--|--------|---------|---|----------|----------|

| | | | | | | |
|----|--|--------|------------------------|---|----------|----------|
| | <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 89 | <p>Reagente Analítico 4</p> <p>Tipo de análise: Qualitativo</p> <p>Fosfatase Alcalina.</p> <p>Apresentação: Tira.</p> <p>Característica adicional: Para amostras de leite</p> | 410424 | Caixa (50 unidades) | 3 | 222,50 | 667,50 |
| 90 | <p>Liquidificador industrial</p> <p>Capacidade: 10 litros</p> <p>Material: Aço Inox;</p> <p>Cor: Aço Inox;</p> <p>Certificado pelo INMETRO;</p> <p>Voltagem: 220 Volts ou bivolt;</p> <p>Potência mínima: 0,5 cavalo</p> <p>Gabinete: Design inovador, em aço inox escovado.</p> <p>Chave liga/desliga: Com uma velocidade, mais função pulsar, indicada para acomodar os ingredientes no início do processamento de produtos sólidos.</p> <p>Copo: Em aço inox escovado, com costelas estampadas, que facilita a limpeza e evita acumular resíduos.</p> <p>Aro da base: Em plástico de engenharia na cor preta.</p> <p>Acoplamento / Flanges: Acoplamento do eixo formado por quatro pinos de aço</p> | 478094 | Unidade | 1 | 1.418,87 | 1.418,87 |

| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|----------|----------|
| | <p>revestidos com borracha, proporcionando maior resistência, durabilidade e menor ruído.</p> <p>Limpeza: Copo monobloco sem soldas, que não permite acúmulo de resíduos em frestas no interior do copo e facilita a higienização.</p> <p>Segurança: Possui um anteparo de proteção no copo.</p> <p>Marca de referência: SkymSEN – modelo LS10</p> <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 91 | <p>Liquidificador Industrial</p> <p>Capacidade: 4 litros</p> <p>Voltagem: 220 volts ou bivolt</p> <p>Baixa Rotação, Copo Inox</p> <p>Potência mínima: 0,5 cavalo</p> <p>Tampa: Polietileno</p> <p>Copo: Aço Inox</p> <p>Antiderrapante: Sim</p> <p>Lâmina: Aço Inox</p> <p>Base: Alumínio</p> <p>Retentor: Reforçado</p> <p>Gabinete: Aço Inox</p> <p>Marcas de referência:</p> <p>SkymSEN – modelo LC4</p> <p>Metvisa – modelo LQL4</p> | 620300 | Unidade | 1 | 1.013,61 | 1.013,61 |

| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|--------|--------|
| | <p>Imagem de referência:</p>  | | | | | |
| 92 | <p>Controlador de Temperatura Digital Termostato</p> <p>Temperatura mínima: - 50°C Temperatura máxima: +110°C Faixa de controle de temperatura: - 50°C até +110°C Precisão de medição de temperatura: mais ou menos 0,2 Precisão de controle de temperatura: mais ou menos 0.1 1 metro de fio com sonda impermeável Voltagem: 220 V ou bivolt Potência de saída: 1500 watts Corrente máxima de saída: 10A Tamanho: largura 60mm X altura 45mm X profundidade 31 mm</p> <p>Imagem de referência:</p>  | 622293 | Unidade | 5 | 36,99 | 184,95 |
| 93 | <p>Sensor de Temperatura e Umidade Inteligente WIFI</p> <p>Fonte de alimentação: Pilhas</p> | 469188 | Unidade | 3 | 103,41 | 310,23 |

| | | | | | | |
|----|--|--------|---------|---|-------|--------|
| | AAA * 3 (Pilhas não inclusas) Retro iluminação: Suporte Sem fio: WiFi 2,4 GHz IEEE 802,11 b/g/n Faixa de temperatura: -9.9 °C-60 °C Temperaturas precisão: ± 1 Faixa de medição: 10% RH ~ 99% RH Precisão Umidade: ± 5% RH Peso: 64g Altura: 5,6 cm Largura: 5,6 cm Profundidade: 2,3 cm Marca de referência: Tuya Imagem de referência:  | | | | | |
| 94 | Tomada Inteligente Wi-fi Smart Automação WI-FI: 2.4Ghz 802.11b/g/n Com monitoramento de consumo Carga máxima: 16A Voltagem: Bivolt (AC 100V-240V 50/60Hz) Potência máxima: 110V - 1700W ~ 220V - 3400W Pino: Padrão brasileiro Marca de referência: Basilus – modelo: BA-TOM16A | 625385 | Unidade | 3 | 82,73 | 248,19 |

| | | | | | | |
|--------------------|---|--|--|--|--|-----------------------|
| | Imagem de referência: | | | | | |
| |  | | | | | |
| VALOR TOTAL | | | | | | R\$ 143.763,91 |

Caso haja divergência entre a descrição do item (vinculada ao código CATMAT) e a descrição do item presente neste Termo de Referência, PREVALECE a DESCRIÇÃO do item presente neste documento (tabela acima).

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação da Ata de Registro de Preços no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme 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.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Não há elementos de sustentabilidade inerentes ao objeto da contratação.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados da ordem de fornecimento enviada pelo Instituto ao fornecedor contratado, em remessa parcelada durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (5) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Avenida Júlio José Rodrigues, s/nº, bairro Clerolândia, CEP: 45700-000, Itapetinga-BA.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

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

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

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

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

5.9. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

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

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

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

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

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Gestor do Contrato

6.6. Cabe ao gestor do contrato:

6.6.1 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.

6.6.1 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.

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

6.6.1 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.

6.6.1 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.

6.6.1 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.

6.6.1 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;

7.2.1 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;

7.2.1 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.

7.2.1 Multa:

7.2.1.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

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

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

7.2.1.3. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 2% (dois por cento) a 4% (quatro por cento) do valor da contratação.*

7.2.1.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 4% (quatro por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.*

7.2.1.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1% (um por cento) a 2% (dois por cento) do valor da contratação.*

7.2.1.6. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 2% (dois por cento) a 3% (três por cento) do valor da contratação.*

7.2.1.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 2% (dois por cento) a 3% (três por cento) do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.1 as peculiaridades do caso concreto;

7.9.1 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.1 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

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

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

7.12.1 **As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.**

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2. **Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) 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 5 (cinco) 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.

Liquidação

8.9. 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.

8.10. 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.

8.11. 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:

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

8.12. 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;

8.13. 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.

8.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.14.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.14.1 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.

8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. 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.

8.18. 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

8.19. 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.

8.20. 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

8.24. 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.

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

Reajuste

8.26. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 03/12/2024.

8.27. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA (índice nacional de preços ao consumidor amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

8.33. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- 9.5. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 9.6. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.7. Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 9.8. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.9. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- 9.10. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.11. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 9.12. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 9.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

- 9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

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\$ 143.763,91 (cento e quarenta e três mil, setecentos e sessenta e três reais, noventa e um centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 deste Termo de Referência.
- 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;

10.2.1 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;

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

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


11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas nos termos da Lei n. 12.527, de 2011 (Lei de Acesso à Informação).

Itapetinga-BA, 06 de maio de 2025.



Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável



Documento assinado digitalmente

ROSANA MOURA DE OLIVEIRA

Data: 06/05/2025 14:17:31-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>